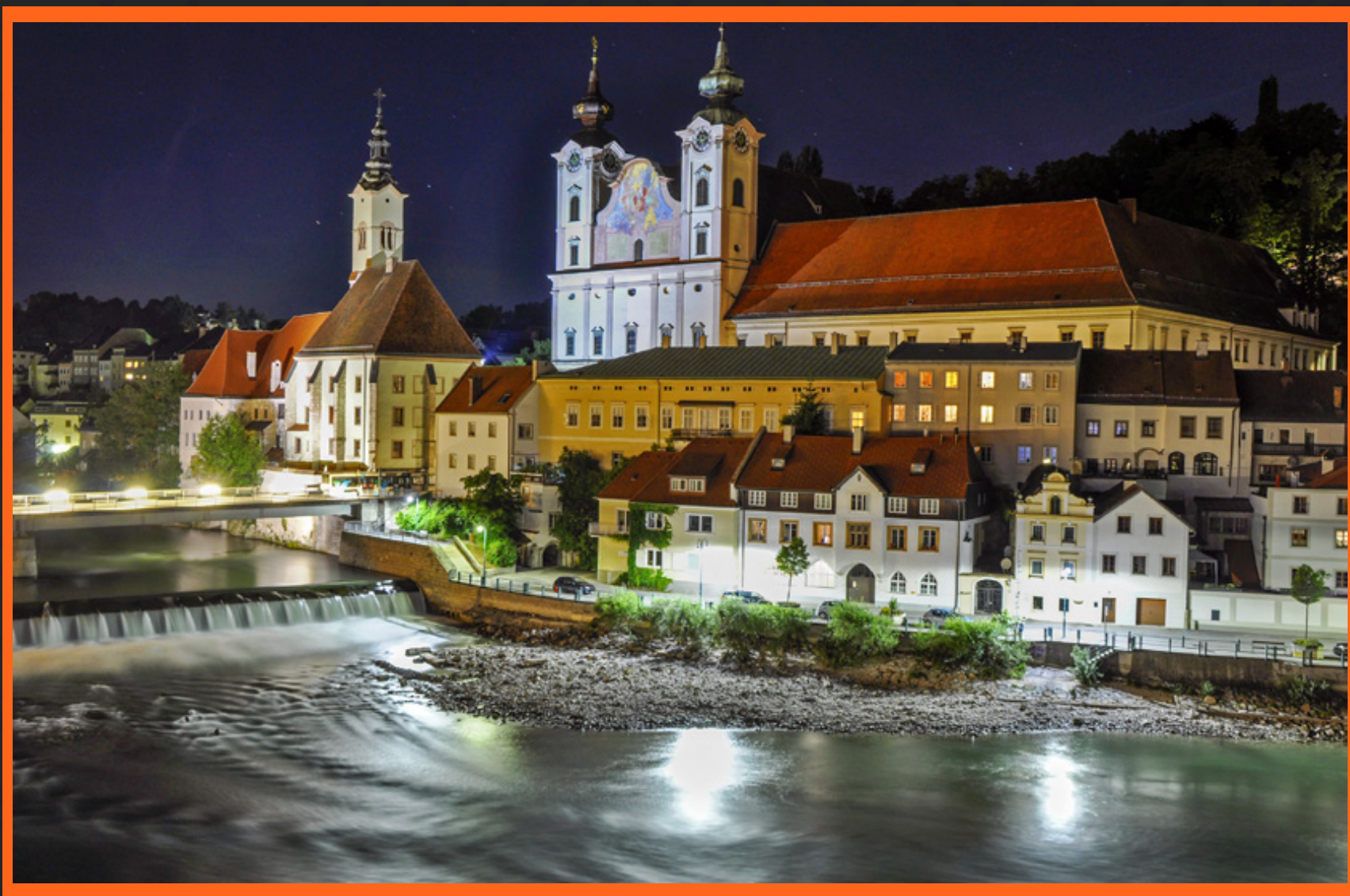




RUTA ROMÁNTICA AUSTRIACA



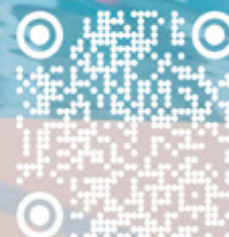
El Salvador | Sierra de Cádiz | Vigo | Museo Egipcio de Turín | Las Arterías de la Estepa |
Hotel Hannah Formentera | Hotel Torre de Palma | Restaurante Gamberro | Restaurante Ponzano | Entrevista a
la Consejera de Turismo de La Gomera | Royal Air Maroc | Mitsubishi Outlander PHEV

HIGUERÓN
GRAN MÁLAGA
Resort

The privilege of
the *extraordinary*

HOTEL HILTON 5*
SPA
SPORT CLUB
RESTAURANTES
HIGUERÓN THE BEACH CLUB

DESCUBRE TODAS
LAS EXPERIENCIAS



HIGUERONRESORT.COM

LEIRO RESIDENCES

Todo lo que necesitas está en
LEIRORESIDENCES.COM



Higuerón Gran Málaga Resort, uno de los living-resorts más exclusivos del sur de Europa, es el destino ideal de la Costa del Sol para quienes buscan un estilo de vida sofisticado, en armonía con el entorno.

Combina alta gastronomía, un spa de vanguardia, instalaciones deportivas de primer nivel y una cuidada selección de experiencias pensadas para sorprender y desconectar.

Con un firme compromiso con la sostenibilidad y el diseño contemporáneo, se ubica en un enclave privilegiado entre el mar y la montaña, perfectamente conectado.

El resort integra el arte en cada rincón, transformándolo en una filosofía de vida que se refleja en su arquitectura, su propuesta gastronómica y sus experiencias únicas. Esta visión se materializa en espacios icónicos como su exclusivo Beach Club o la espectacular piscina infinita, donde diseño y entorno se funden para ofrecer un verano inolvidable, lleno de estilo, inspiración y sofisticación.

GO SUMARIO

GO EXPERIENCIAS



12

RUTA ROMÁNTICA AUSTRIACA

Un recorrido de cine arropado con la música
A cinematic journey accompanied by music



GO EXPERIENCIAS



38

EL SALVADOR

Inspiración natural
Natural inspiration

GO EXPERIENCIAS



56

PUEBLOS BLANCOS DE LA SIERRA DE CÁDIZ

La magia de un legado atemporal
The magic of a timeless legacy

GO EXPERIENCIAS

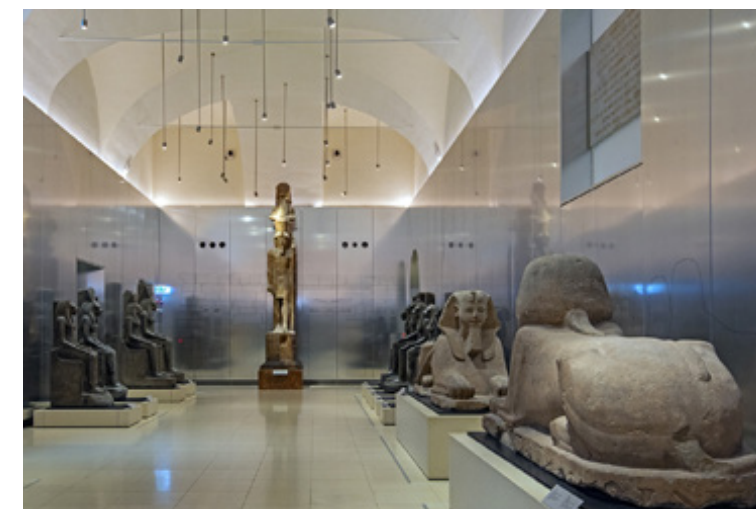


74

VIGO, UN DESTELLO FRENTE AL MAR

Y pura esencia gallega
And pure galician essence

GO MUSEOS



94

MUSEO EGIPCIO DE TURÍN

Una mirada desde Europa
A view from Europe

SUMMARY

GO RUTAS EN MOTO



110

LAS ARTERIAS DE LA ESTEPA

Entre la ilustración y lo místico
Between the enlightenment and the mystical

GO SUEÑOS



134

HOTEL HANNAH FORMENTERA

Un refugio frente al mar
A beachfront retreat

SUMMARY Oġ

GO SUEÑOS



148

HOTEL TORRE DE PALMA

El lugar donde el silencio tiene memoria
Where silence stays with you

GO DELICIAS



164

RESTAURANTE GAMBERRO

Pura cocina de autor
Pure signature cuisine

GO DELICIAS



178

RESTAURANTE PONZANO

Auténtica casa de comidas
Traditional eating place

GO DIÁLOGOS



194

MARÍA ISABEL MÉNDEZ ALMENARA

Consejera de Turismo del Cabildo de La Gomera
Councillor for Tourism, La Gomera Island Council

SUMMARY Oġ

GO VOLAR Y NAVEGAR



206

ROYAL AIR MAROC

Un puente al mundo
A bridge to the world

GO MOTOR



218

MITSUBISHI OUTLANDER PHEV

El legado de una marca mítica
The legacy of a legendary brand



José Manuel Gutiérrez | Director

UN CAMBIO DE MODELO

En un espectro global, el turismo está sufriendo una transformación fruto de diferentes factores.

Por un lado, los conflictos internacionales crean incertidumbre en el viajero. Lógico en un clima inestable que dinamita los cimientos de la seguridad que todos buscamos a la hora de salir de casa. Queremos viajar, pero también queremos que sea una experiencia gratificante y saber que volveremos a casa sin sobresaltos.

Pero hay otro factor que viene marcando las tendencias viajeras de manera más solapada: la masificación de los destinos clásicos.

Esto es algo de lo que se viene hablando desde hace tiempo, pero que cuesta mucho regularizar. Hasta tal punto ha llegado la saturación de icónicos destinos que está afectando al nicho de los viajeros de lujo, quienes, a pesar de sus condiciones privilegiadas, también están sufriendo ya las penalidades de las largas esperas, de las infraestructuras saturadas y de la pérdida de privacidad.

Paulatinamente, los turistas con mayor poder adquisitivo buscan alternativas alejadas de los circuitos tradicionales, dando más valor a los destinos genuinos en los que es posible vivir experiencias más personalizadas. No importa sacrificar la ostentación, pues entienden que disponer de tranquilidad y tiempo es tener al alcance de la mano otro modelo de excelencia.

En este contexto, muchos viajeros entienden y normalizan que el verdadero lujo está en disfrutar del silencio, de los espacios exentos de masas que devoran la esencia de cada lugar sin impregnarse de ella y de ser poseedores de una privacidad ya inexistente en los destinos antes reservados a unos pocos.

La exclusividad ya no es una cuestión de cuánto se puede pagar, sino que pivota en la posibilidad de vivir momentos auténticos inmersos en lo que cada lugar es capaz de dar de manera natural.

Este cambio es una oportunidad de oro para aquellos lugares que siempre han estado fuera de los circuitos turísticos, pero deben saberlo gestionar para no morir de "éxito".

¡Buen viaje!

EDITORIAL

A CHANGE OF MODEL

Globally, tourism is undergoing a transformation driven by a variety of factors.

On the one hand, international conflicts create uncertainty for travellers. This is only natural in an unstable climate that undermines the very foundations of the security we all seek when we leave home. We want to travel, but we also want it to be a rewarding experience and to know that we will return home safely.

But there is another factor that has been shaping travel trends in a more subtle way: the overcrowding of classic destinations. This is something that has been discussed for some time, but which is proving very difficult to resolve. Iconic destinations have become so overcrowded that it is now affecting the luxury travel niche; despite their privileged circumstances, these travellers are also beginning to suffer the hardships of long queues, overburdened infrastructure and a loss of privacy.

Gradually, tourists with greater spending power are seeking alternatives off the beaten track, placing greater value on authentic destinations where they can enjoy more personalised experiences. It doesn't matter if they have to do without ostentation, as they understand that having peace of mind and time at their disposal means having another form of excellence within their grasp.

In this context, many travellers recognise and accept that true luxury lies in enjoying silence, in spaces free from the crowds that devour the essence of each place without truly absorbing it, and in enjoying a privacy that has long since disappeared from destinations once reserved for the few.

Exclusivity is no longer a question of how much one can afford to pay, but rather hinges on the opportunity to experience authentic moments whilst immersing oneself in what each place has to offer naturally.

This change presents a golden opportunity for those places that have always been off the beaten track, but they must know how to manage it so as not to be overwhelmed by their own success.

Have a good trip!



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, Elena Figueroa, Carlos Rodríguez Zapata | Adriana Lage | Redacción Go Travel

Imagen de portada: Ríos Steyr y Enns en Steyr, Austria. @Carlos Rodríguez Zapata

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



**3 días gratis de
datos ilimitados en
cualquier destino**

Código **GOTRAVEL**



RUTA ROMÁNTICA AUSTRIACA

UN RECORRIDO DE CINE ARROPADO CON LA MÚSICA A CINEMATIC JOURNEY ACCOMPANIED BY MUSIC

Desde Salzburgo a Viena, en un recorrido de aproximadamente cuatrocientos kilómetros, se encuentra una de las rutas más impresionantes que se puedan ver en Europa. Una suerte de espectaculares paisajes con montañas y picos nevados, con el Danubio como hilo conductor, lagos, castillos y palacios que llevan impresa la vida de Sisi. Todo ello aderezado con la omnipresente música de Mozart, Strauss y la banda sonora de la película “Sonrisas y lágrimas”.

The journey from Salzburg to Vienna, covering a distance of around four hundred, is one of the most breathtaking routes in Europe. A series of spectacular landscapes featuring snow-capped mountains and peaks, with the Danube as the central theme, alongside lakes, castles and palaces that bear the mark of Sisi's life. All this is accompanied by the ever-present music of Mozart, Strauss and the soundtrack from the film “The Sound of Music”.

Texto | Text & Fotografía | Photography: Carlos Rodríguez Zapata





Salzburgo y el río Salzach
desde el puente Makart Steg /
Salzburg and the River Salzach
as seen from the Makart Steg bridge

“LAS AGUAS DEL RÍO SALZACH, CUYO NOMBRE DERIVA DE LA PALABRA SAL, BAÑAN LA MONUMENTAL E HISTÓRICA CIUDAD DE SALZBURGO”

Hablar de romanticismo en Austria es como hablar de sol en España. El romanticismo está implícito en la idiosincrasia del país. Y por si eso fuera poco, hay algo que también vive en su cultura ancestral: la música. Romanticismo y música se complementan perfectamente y nos acompañan a lo largo y ancho de la “Ruta Romántica” austriaca.

Salzburgo, donde vio la luz un genio

A tan solo cuatro kilómetros de Alemania, se encuentra el principio de nuestra ruta: Salzburgo. Una ciudad que guarda, entre sus muchos monumentos, una parte importante de la historia de Austria. Además, se le puede considerar como la ciudad de la música, ya que aquí nacieron Mozart y Von Karajan. También es la ciudad de la película “Sonrisas y lágrimas”, aunque queda mejor el nombre original en inglés de “Los sonidos de la música”. Y, por supuesto, es la ciudad de los príncipes-arzobispos que la gobernaron durante siglos, haciendo de ella una seria competidora del patrimonio, tanto cultural como artístico, de la mismísima Viena. La ciudad se asienta a orillas del río Salzach, cuyo nombre deriva de la palabra

sal, puesto que el transporte de sal por su curso desde la antigüedad era una parte importante de la economía local. Este oro blanco fue lo que permitió a los príncipes-arzobispos engrandecer artísticamente la ciudad, de tal manera que su centro histórico (*Altstadt*) ha sido galardonado como Patrimonio de la Humanidad. Pasear por sus calles y visitar sus monumentos supone un esfuerzo para nuestra retina ante la visión de tanta belleza.

Lo mejor para tener una impresión general de Salzburgo es subir a la fortaleza de Hohensalzburg, el icono más notorio de la ciudad. Un funicular ultrarrápido sube en un minuto a lo alto de esta estupenda fortaleza, asentada sobre un acantilado, desde donde se obtiene una excepcional vista de la ciudad separada por el río Salzach en la ciudad vieja y la nueva. Otro sobresaliente edificio en la ciudad es la Residencia (*Residenz*), un grandioso edificio barroco construido a finales del siglo XVI, donde los príncipes-arzobispos tenían su cuartel general, y que ahora alberga varios museos. Este fue el lugar donde Mozart dio su primer concierto con seis años.



El centro histórico de Salzburgo está declarado Patrimonio de la Humanidad / The historic centre of Salzburg has been designated a UNESCO World Heritage Site



La fortaleza de Hohensalzburg con la ciudad a sus pies /
Hohensalzburg Fortress, with the city at its feet

“LA FORTALEZA DE
HOHENSALZBURG
ES EL CASTILLO MÁS
GRANDE DE EUROPA
CENTRAL CONSERVADO
EN BUEN ESTADO”

Residenzbrunnen (Fuente de la
Residencia) con la Residencia al fondo /
Residenzbrunnen (Residence Fountain)
with the Residence in the background



La casa donde nació y vivió Mozart destaca por su colorida fachada amarilla / The house where Mozart was born and lived stands out for its colourful yellow façade

La Casa Natal de Mozart

El otro edificio monumental es la catedral (Dom), otra obra maestra del barroco cuyo interior es espectacular, y donde fue bautizado el niño prodigio. Pero para entender mejor Salzburgo, hay que pasear por sus calles sin rumbo propuesto. Es tal la belleza de sus calles y casas que creemos que estamos en pleno siglo XVIII, y que en algún momento va a salir Mozart de su casa con un violín bajo el brazo. Hablando de este genio, comprobamos que toda Salzburgo vive con y para él. En la calle principal de la ciudad —Getreidegasse—, con numerosos comercios y

siempre llena de turistas, se encuentra un bonito edificio amarillo: Mozarts Geburtshaus, la casa-museo donde nació el genio en 1756. De entre los objetos de la colección, destaca el pequeño violín que Mozart tocaba de niño. Siguiendo sus huellas, en la Mozart Platz, nos encontramos con una enorme estatua del compositor que la preside. El viajero irá descubriendo muchos de los lugares que tienen que ver algo con el músico, y al final no tenemos más remedio que comprar los famosos bombones de chocolate llamados “Mozartkugeln”, que inundan los escaparates de todas las pastelerías y tiendas de recuerdos.



Jardines de palacio de Mirabellgarten /
Gardens of Mirabellgarten Palace

Café Tomaselli, uno de los más famosos de Salzburgo /
Café Tomaselli, one of the most famous cafés in Salzburg

Pero la relación de la ciudad con la música no termina con su hijo predilecto. Para rematar la faena musical, se rodó en esta ciudad una de las películas más aclamadas de todos los tiempos: Sonrisas y lágrimas. No hay ciudad en el mundo que una película haya hecho más por atraer turismo a la misma. Muchos visitantes quieren hacerse fotos en los lugares en que se rodó una u otra escena y, entre ellos, el palacio y jardines de Mirabellgarten, donde María canta y baila la famosa canción de “Do-Re-Mi”. Salzburgo es también una ciudad de cafés, como el Sacher, Bazar, Demel o el Tomaselli, que ofrece una espectacular tarta Mozart y el Einspanner, especialista en café con nata montada, toda una institución que atrae a los visitantes, como un imán a sus terrazas y

mesas. A tres minutos de los cafés, se encuentran los Jardines y el Palacio de Mirabell. Pasear por Mirabellgarten, con la vista puesta en la fortaleza y el casco histórico de la ciudad, deja sin palabras a todos los viajeros. Para terminar la visita de esta impresionante ciudad, nos dirigimos hasta el Palacio y los Jardines de Hellbrunn, que se encuentran a unos cuatro kilómetros de la ciudad. Aunque el palacio es de estilo italiano, merece la pena verlo; lo que es imprescindible es la visita a sus jardines, donde los “Wasserspiele” o “Juegos de Agua” hacen las delicias de todos los turistas (en verano, claro), ya que en cualquier momento del recorrido unos chorros de agua saldrán de sus escondites y remojarán a los inocentes visitantes.

celebró el compromiso del emperador con Sisi. Pero si Bad Ischl tiene algo que destaca, es sin duda su “Kaiservilla”. Un fantástico palacio rodeado de exuberantes jardines, que la madre del emperador Francisco José lo compró como regalo de bodas para su hijo y Sisi. El emperador lo disfrutó durante casi toda su vida como palacio de verano, todo lo contrario que Sisi, a la que no le gustaba en absoluto. Bad Ischl tiene además la particularidad de ser el centro de una región que es de las más espectaculares de Europa. Más de seis grandes lagos rodean a Bad Ischl, algunos con el fondo de los Alpes haciéndoles sombra. La visión de esos mares internos con las montañas ha hecho incluso que la región conocida como Hallstatt-Dachstein haya sido premiada como Patrimonio Mundial de la Unesco.

Parque Termal de Bad Ischl / Bad Ischl Thermal Park





“LA SAL, PRESENTADA EN
BONITAS BOTELLAS,
ES EL TÍPICO REGALO
QUE TE LLEVARAS DE
HALLSTATT, LA LOCALIDAD
LACUSTRE MÁS
BONITA DEL MUNDO”

Capilla de Johannesberg en el lago de Traunsee en Traunkirchen /
Johannesberg Chapel on Lake Traunsee in Traunkirchen



Salimos de Bad Ischl y por la carretera vemos señales que nos indican que continuamos por la Ruta Romántica. Aunque es difícil perderse, se agradecen estas señales que nos recuerdan que estamos ante uno de los paisajes románticos más bonitos de Europa.

Y es que, a belleza, pocas regiones le ganan. Para corroborarlo, nos acercamos al lago “Hallstätter See”, donde se encuentra el pequeño pueblo de Hallstatt, considerada por Alexander von Humboldt como “la localidad lacustre más bella del mundo”. Y no le faltaba razón. Las torres de las dos iglesias, protestante una, católica otra, junto con los tejados de pizarra de las casas de color pastel que se reflejan en el lago, con el telón de las altas montañas que le rodean, hacen de este pequeño pueblo una joya que no se olvidará.

Proseguimos nuestra ruta en dirección al lago de Traunsee, el lago más profundo de Austria. Otro lago enorme que bordeamos sin perdernos gracias a los carteles con fondo de color marrón, que se ven por la carretera indicando la dirección a seguir en esta Ruta Romántica. Pueblos ribereños como Traunkirchen, con su Johannesbergkapelle, una pequeña iglesia que se adentra en el lago, y Gmunden, donde habrá que pasear por los jardines de la arboleda junto al lago — con jóvenes bañistas disfrutando de sus cristalinas aguas— mientras divisamos el castillo de Seeschloss, como queriendo emerger del lago.



Plaza Central de Hallstatt | Hallstatt Main Square

Steyr y la Ruta del Mosto

Nuestro próximo destino es Steyr, posiblemente la ciudad más bonita de esta ruta después de Salzburgo. Ubicada en la confluencia de los ríos Enns y Steyr, se adorna con una de las plazas más hermosas de Europa, -Stadtplatz-, en la que coexisten de forma armoniosa estilos que van del gótico al rococó, pasando por el Renacimiento y el Barroco. En la plaza se encuentra una casa de estilo gótico —la más antigua— llamada la Bummerlhaus, que es el símbolo de la ciudad. A pocos metros está la casa donde vivió Schubert, que dijo de Steyr que era un lugar “increíblemente encantador”. Y es cierto, ya que Steyr, con sus calles adoquinadas, sus casas barrocas, todas ellas en perfecta armonía, una iglesia gótica (Stadtpfarrkirche) y otra barroca (Michaelerkirche), y los restos de un castillo ubicados hoy en el palacio Schloss Lamberg, con su hermosa biblioteca, hacen de esta ciudad una de las visitas inexcusables.

Steyr es un buen lugar para descubrir la llamada Most-Strasse o “Ruta del Mosto”. Miles de perales esparcidos por toda la región dan su fruto gracias al clima templado al sur del Danubio. Nuestra primera cita con la ruta es en el mirador de Voralpenblick. Desde aquí uno se da cuenta del paisaje espectacular con colinas suaves y prados, pequeños

Casco histórico de Steyr | Steyr's historic centre





“EDIFICIOS DE DIFERENTES ESTILOS
ARQUITECTÓNICOS DECORAN LA HISTÓRICA
STADTPIATZ DE STYER”



*Destilería Mostbaron en la Ruta del Mosto /
Mostbaron Distillery on the Cider Route*

pueblos y casas (muchas granjas) esparcidas por el campo entre pequeñas carreteras sinuosas y los Alpes como telón de fondo. Algunas bodegas-granjas como la destilería Mostbaron Bauernhof tienen mesas donde numerosos lugareños van a pasar la tarde comiendo y bebiendo los productos de la región, siempre regados con un buen mosto de pera y mostazas de esas frutas que dan un toque perfecto a la comida. Nuestra visita por la Moststrasse prosigue visitando la basílica Sonntagberg, espectacular edificio barroco con un interior majestuoso decorado por el pintor veneciano Daniel della Torre. Desde la basílica enclavada en un promontorio se divisa otra bonita panorámica de la tierra del mosto. Después de ver la abadía benedictina de Melk, enclavada en un promontorio rocoso, como queriendo

sobrevolar el Danubio, y mundialmente famosa, no solo por sus tesoros, sino también por haber sido mencionada en el superventas de Umberto Eco “El nombre de la rosa”, nos dirigimos, como broche de final de recorrido por esta Ruta Romántica, a la maravillosa ciudad de Viena. Esta antigua ciudad imperial, situada a orillas del Danubio, necesitaría muchas páginas para hablar de ella. Pero si queremos mencionar solo un palacio que entronque con esta ruta, tendremos que referirnos al palacio de Hofburg, y dentro de él a los “Kaiserappartements”, donde se encuentran las habitaciones que ocupaban el emperador y Sisi. Así es la Ruta Romántica, un recorrido por los paisajes y ciudades más atractivas de Austria, con Sisi, con la música siempre presente, y con los Alpes y el Danubio como protagonistas. Todo un lujo.



*Biblioteca del monasterio
benedictino de Seitenstetten /
Library of the Benedictine
Monastery of Seitenstetten*



*El auténtico
y delicioso
café vienés /
Authentic
and delicious
Viennese coffee*



*Belvedere, esplendoroso
palacio barroco /
Belvedere, a magnificent
Baroque palace*

Donde dormir y comer y otra información de interés

Con vuelos directos desde Madrid y Barcelona con destino a Viena, y operados por la compañía Iberia, la oferta hotelera y gastronómica es rica y variada. En Salzburgo, el **hotel IMLAUER Palais Mirabell** combina la arquitectura histórica de 1653 con el confort moderno. Situado en una de las mejores ubicaciones de la ciudad, junto a los jardines Mirabellgarten, en el corazón del casco antiguo, y muy cerca del Palacio Mirabell y de la residencia de Mozart. A la hora de disfrutar de la gastronomía en la ciudad que vio nacer a Mozart, el **restaurante St. Peter Stiftskulinarium** es una elección ideal. Más de 1.200 años atendiendo a sus comensales y sirviendo delicias culinarias hacen de este el restaurante más antiguo de Europa. Una combinación perfecta de cocina gourmet, buen ambiente, cultura del vino y música del hijo más ilustre de Salzburgo, que cada noche se puede disfrutar en directo. Todo un lujo. Situado en la confluencia de los ríos Enns y Steyr, el **Hotel-Res-taurante Minichmayr**, en Steyr. Ocupa un edificio histórico que data del año 1543 y desde sus habitaciones y su restaurante regala impresionantes vistas de la ciudad y de ambos ríos. Elfriede y Wolfgang Pötl son la tercera generación al frente de **Schwechaterhof**, restaurante situado en Steyr, defensor de la gastronomía regional. Wolfgang es sumiller de cerveza certificado, contando además con amplios conocimientos sobre la producción, el almacenamiento y el arte de servirla. Si visitas Steyr no dejes de admirar la iglesia gótica de Stadtpfarrkirche, situada justo al lado del restaurante.



*Restaurante St.Peter Stiftskulinarium, Salzburgo /
St. Peter Stiftskulinarium Restaurant, Salzburg*



*Hotel Relax Resort Kothmühle /
Relax Resort Kothmühle Hotel*

En la región del Mostviertel (cuartel del mosto), el **Hotel Relax Resort Kothmühle** está considerado uno de los mejores de Austria y es el punto de partida ideal para realizar excursiones por los alrededores. Situado en la localidad de Neuhofen an der Ybbs, este hotel de cuatro estrellas superior cuenta con piscina climatizada exterior, zona de bienestar, un jardín de 20.000 metros cuadrados y una cocina en la que es posible disfrutar de la gastronomía de la Baja Austria. También en la región del Mosto se encuentra la **taberna Mostbaron und Spezialitätenheurigen Reikersdorfer**. Cuatro generaciones de una misma

familia orgullosa de honrar, valorar y transmitir la cultura del mosto y las tradiciones de la región. No olvides degustar el delicioso mosto acompañado de Brettl Jause o Steckerl Fisch, meriendas típicas en Austria. El **Hotel Boutique Altstadt Viena** cuenta con sesenta y dos habitaciones y suites, todas ellas diferentes e inspiradoras. Situado muy cerca del casco histórico y al lado del Hofburg, donde se encuentran algunos de los palacios de los Habsburgo, incluyendo el Museo de Sisi.

<https://www.austria.info/es/>

Talking about Romanticism in Austria is like talking about sunshine in Spain. Romanticism is ingrained in the country's character. And as if that weren't enough, there is something else that is deeply rooted in its ancient culture: music. Romanticism and music complement each other perfectly and accompany us throughout the Austrian "Romantic Road".

Salzburg, where a genius was born

Just four kilometres from Germany lies the starting point of our route: Salzburg. A city which, amongst its many monuments, preserves a significant part of Austria's history. What's more, it can be regarded as the city of music, as Mozart and Von Karajan were both born here. It is also the city featured in the film "The Sound of Music". And, of course, it is the city of the prince-archbishops who ruled it for centuries, making it a serious rival to the cultural and artistic heritage of Vienna itself.



Mozart's spirit is felt throughout the city | *El espíritu de Mozart está presente en toda la ciudad*

The city as seen from Hohensalzburg Fortress | *La ciudad desde la fortaleza de Hohensalzburg*



The town lies on the banks of the River Salzach, whose name derives from the word 'salt', as the transport of salt along its course has been an important part of the local economy since ancient times. It was this white gold that enabled the prince-archbishops to enhance the city's artistic splendour, to such an extent that its historic centre (Altstadt) has been designated a World Heritage Site. Strolling through its streets and visiting its monuments is a feast for the eyes, given the sheer beauty on display. The best way to get an overview of Salzburg is to climb up to Hohensalzburg Fortress, the city's most famous landmark. An ultra-fast funicular takes just one minute to reach the top of this magnificent fortress, perched on a cliff, from where there is an exceptional view of the city, divided by the River Salzach into the old town

and the new town. Another outstanding building in the city is the Residenz, a magnificent Baroque building constructed in the late 16th century, which served as the headquarters of the prince-archbishops and now houses several museums. This was the venue where Mozart gave his first concert at the age of six.

Mozart's Birthplace

The other monumental building is the cathedral (Dom), another Baroque masterpiece with a spectacular interior, where the child prodigy was baptised. But to really get to know Salzburg, you need to wander through its streets without any particular destination in mind. The streets and houses are so beautiful that we feel as though we've been transported back to the 18th century, and that at any moment Mozart might step out of



“SALZBURG IS THE CITY OF THE PRINCE-ARCHBISHOPS WHO RULED IT FOR CENTURIES, TURNING IT INTO A SERIOUS RIVAL TO VIENNA ITSELF IN TERMS OF BOTH CULTURAL AND ARTISTIC HERITAGE”

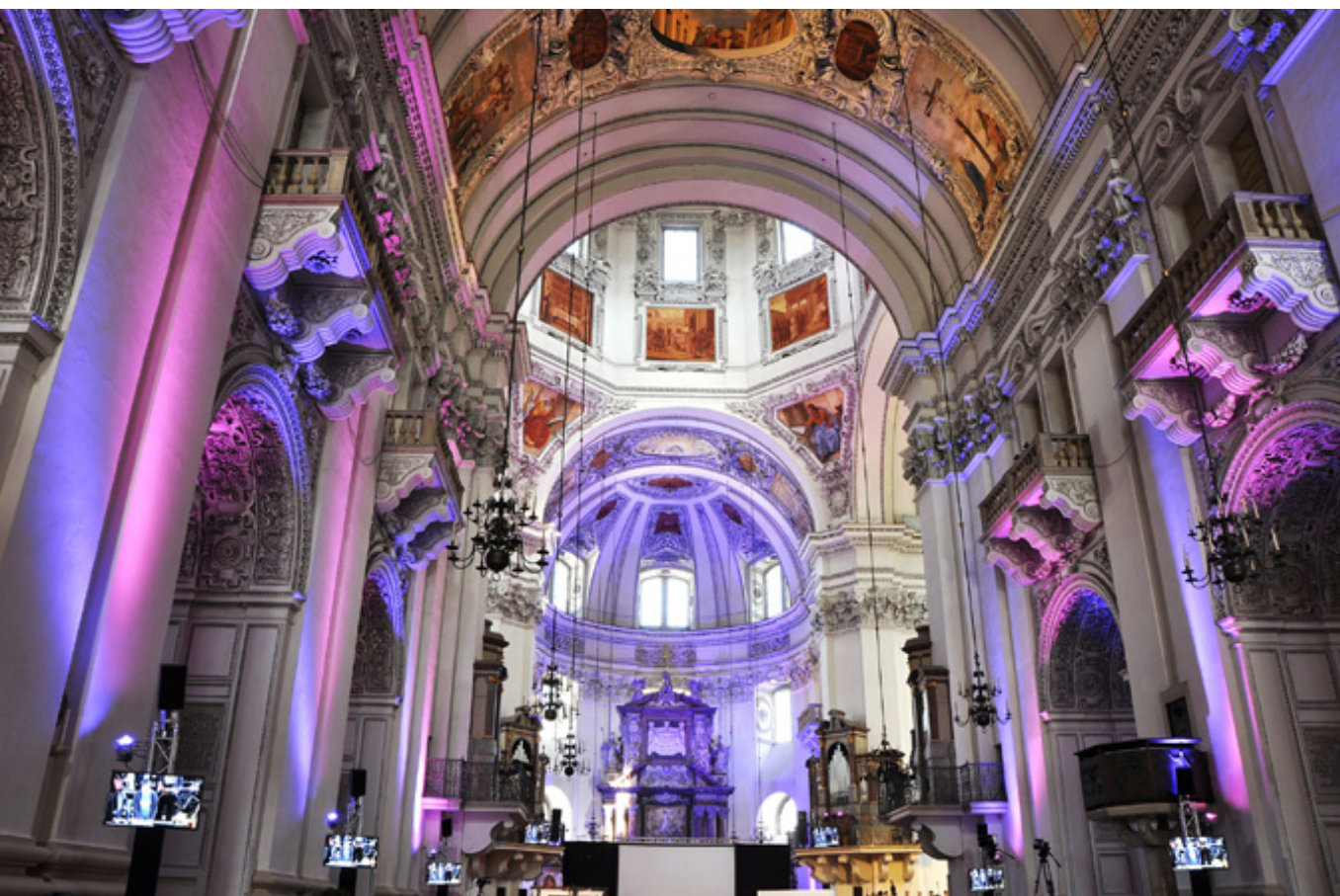
Asian tourists dressed in traditional costume | *Turistas asiáticos vestidos con el traje típico*



Corners of Salzburg that linger in the memory | *Rincones de Salzburgo que perduran en la memoria*



The Gardens of Hellbrunn Palace | *Jardines del palacio de Hellbrunn*



Salzburg Cathedral, a Baroque gem | *Catedral de Salzburgo, joya del barroco*

his house with a violin under his arm. Speaking of this genius, it's clear that the whole of Salzburg lives and breathes him. On the city's main street — Getreidegasse — which is lined with shops and always bustling with tourists, stands a pretty yellow building: Mozarts Geburtshaus, the house-museum where the genius was born in 1756. One of the highlights of the collection is the small violin that Mozart played as a child. Following in his footsteps, at Mozartplatz, we come across a huge statue of the composer that dominates the square. As you explore, you'll come across many places connected in some way to the composer, and by the end you'll simply have to buy the famous chocolates known as 'Mozartkugeln', which fill the windows of every bakery and souvenir shop. But the city's connection with music doesn't end with its favourite son. To round off the musical experience, one of the most acclaimed films of all time was filmed here: The Sound of Music. No city in the world has benefited more from a film in

terms of attracting tourists. Many visitors want to have their photo taken at the locations where various scenes were filmed, including the palace and gardens of Mirabellgarten, where Maria sings and dances to the famous "Do-Re-Mi" song.

Salzburg is also a city of cafés, such as the Sacher, Bazar, Demel and Tomaselli — the latter serving a spectacular Mozart cake — and the Einspanner, a café specialising in coffee with whipped cream; a veritable institution that draws visitors like a magnet to its terraces and tables. Just a three-minute walk from these cafés lie the Mirabell Gardens and Palace. A stroll through Mirabellgarten, with views of the fortress and the city's historic centre, leaves every traveller speechless. To round off our tour of this stunning city, we headed to Hellbrunn Palace and Gardens, located about four kilometres from the city centre. Although the palace is Italian in style, it is well worth a visit; what is a must, however, is a visit to its gardens, where the "Wasserspiele" or "Water Plays" delight all tourists (in summer, of course), as at any moment during the walk jets of water will spring from their hiding places and drench unsuspecting visitors.

“AT HELBRUNN PALACE, THE ‘WASSERSPIELE’ OR WATER GAMES ARE A SOURCE OF WONDER FOR THE TOURISTS WHO VISIT EVERY SUMMER”



Residents of Bad Ischl dressed in the region's traditional costumes |
Vecinos de Bad Ischl vestidos con los trajes típicos de la región

Bad Ischl and Sisi

We leave Salzburg behind and take the road (not the motorway), which will take us to Vienna along the 380-kilometre “Romantic Road”. Along the way, we'll come across palaces, monasteries, castles and the stunning landscapes of the Danube Valley, framed by the towering Alps and dotted with picture-postcard lakes and villages that will capture our hearts at first sight. Our first stop is in Bad Ischl, a famous spa town that leaves no one indifferent. The town, situated in the heart of the Salzkammergut region, was where Emperor Franz Joseph I met his future wife, Princess Elisabeth of Bavaria, better known as Sisi. Its charming streets are lined with magnificent buildings such as the Trinkhalle, the Kongresshaus and the Stadtmuseum, the building where the Emperor's engagement to Sisi was celebrated.

But if there is one thing that makes Bad Ischl stand out, it is undoubtedly its “Kaiservilla”. A magnificent palace surrounded by lush gardens, which Emperor Franz Joseph's mother bought as a wedding present for her son and Sisi. The emperor enjoyed it for most of his life as a summer residence, quite unlike Sisi, who disliked it thoroughly.

Lake Hallstätter See in Hallstatt | Lago Hallstätter See en Hallstatt



Bad Ischl also has the distinction of being at the heart of one of Europe's most spectacular regions. More than six large lakes surround Bad Ischl, some with the Alps providing a backdrop. The sight of these inland lakes set against the mountains has even led to the region known as Hallstatt-Dachstein being designated a UNESCO World Heritage Site.

We set off from Bad Ischl and, as we drive along the road, we see signs telling us to continue along the Romantic Road. Although it's hard to get lost, these signs are a welcome reminder that we're in the midst of one of Europe's most beautiful romantic landscapes. The fact is, few regions can rival it in terms of beauty. To see this for ourselves, we headed to Lake Hallstätter See, home to the small village of Hallstatt, which Alexander von Humboldt described as 'the most beautiful lakeside village in the world'. And he was certainly

right. The towers of the two churches—one Protestant, the other Catholic—together with the slate roofs of the pastel-coloured houses reflected in the lake, against the backdrop of the towering mountains that surround it, make this little village a gem you will never forget.

We continue our journey towards Lake Traunsee, Austria's deepest lake. Another huge lake that we drive alongside without getting lost, thanks to the brown-backgrounded signs visible along the road, indicating the direction to follow on this Romantic Road. Lakeside villages such as Traunkirchen, with its Johannesbergkapelle, a small church jutting out into the lake, and Gmunden, where you'll want to stroll through the tree-lined gardens by the lake — with young bathers enjoying its crystal-clear waters — whilst you catch sight of Seeschloss Castle, as if it were about to emerge from the lake.

Lake Traunsee and Seeschloss Castle in Gmunden | Lago Traunsee y el castillo de Seeschloss en Gmunden



“YOU CAN SENSE AUSTRIA'S DEEP-ROOTED IDENTITY AS YOU WALK THROUGH THE STREETS OF ANY TOWN OR VILLAGE”



The rivers Enns and Steyr make the town of Steyr even more beautiful | *Los ríos Enns y Steyr hacen aún más bonita la ciudad de Steyr*

Steyr and the Cider Route

Our next destination is Steyr, arguably the most beautiful town on this route after Salzburg. Situated at the confluence of the Enns and Steyr rivers, it boasts one of the most beautiful squares in Europe, the Stadtplatz, where architectural styles ranging from Gothic to Rococo, coexist in perfect harmony. In the square stands a Gothic-style house—the oldest in the town—known as the Bummerlhaus, which is the town's symbol. A few metres away is the house where Schubert lived; he described Steyr as an “incredibly charming” place. And it is true, for Steyr, with its cobbled streets, its Baroque houses—all in perfect harmony—a Gothic church (Stadtpfarrkirche) and a Baroque one (Michaelerkirche), and the remains of a castle now housed in Schloss Lamberg Palace, with its beautiful

library, makes this city an unmissable destination.

Steyr is a great place to explore the so-called Most-Strasse, or “Cider Route”. Thousands of pear trees scattered throughout the region bear fruit thanks to the mild climate south of the Danube. Our first stop on the route is the Voralpenblick viewpoint. From here, you can take in the spectacular landscape of rolling hills and meadows, with small villages and houses (many of them farmhouses) dotted across the countryside along winding country lanes, against the backdrop of the Alps. Some farm-wineries, such as the Mostbaron Bauernhof distillery, have tables where many locals go to spend the afternoon eating and drinking local produce, always washed down with a good pear cider and mustards made from those fruits, which add the perfect touch to the meal.

Another view of the city featuring St Michael's Church | *Otra vista de la ciudad con la iglesia de St. Michael*



Baroque town hall on Steyr's Stadtplatz | *Ayuntamiento barroco en la Stadtplatz de Steyr*



“THE NIGHT
WATCHMEN OF STEYR,
DRESSED IN
TRADITIONAL COSTUME,
WILL SHOW US
AROUND THE HISTORIC
CENTRE AND TELL US
STORIES AND LEGENDS
FROM THE PAST”





A beautiful young woman dressed in traditional costume on the Ruta del Mosto /
Hermosa joven vestida con un traje típico en la Ruta del Mosto

Our tour of Moststrasse continues with a visit to the Sonntagberg Basilica, a spectacular Baroque building with a majestic interior decorated by the Venetian painter Daniel della Torre. From the basilica, perched on a hilltop, there is another beautiful panoramic view of the cider-growing region. After visiting the Benedictine Abbey of Melk, perched on a rocky outcrop as if poised to soar above the Danube, and world-famous not only for its treasures but also for being mentioned in Umberto Eco's bestseller "The Name of the Rose", we headed, as the grand finale of our tour along the Romantic Road, to the wonderful city of Vienna. This ancient imperial city, situated on the banks of the Danube, would take many pages to describe in full. But if we were to mention just one palace that ties in with this route, we would have to refer to the Hofburg Palace, and within it the "Kaiserappartements", where the rooms once occupied by the Emperor and Sisi are located. Such is the Romantic Route, a journey through Austria's most captivating landscapes and cities, with Sisi, with music ever-present, and with the Alps and the Danube taking centre stage. A real treat.



Paintings by Daniel della Torre in the Basilica of Sonntagberg /
Pinturas de Daniel della Torre en la basílica de Sonntagberg



Melk Benedictine Abbey, mentioned in Umberto Eco's "The Name of the Rose" /
La abadía benedictina de Melk, mencionada en «El nombre de la rosa», de Umberto Eco

We are treated to stunning scenery as we make our way along the Cider Route / *Impresionantes paisajes nos acompañan en el viaje por la Ruta del Mosto*



Neue Burg, one of the wings of the Hofburg, the palace of the Habsburgs / *Neue Burg, una de las alas del Hofburg, el palacio de los Habsburgo*





The Museumsquartier Cultural Complex, the eighth-largest cultural venue in the world |
El complejo cultural Museumsquartier, el octavo centro cultural más grande del mundo



The Hundertwasser House, built by the Viennese artist Leopold Gratz |
Casa Hundertwasser construida por el artista vienés Leopold Gratz

Where to stay and eat, and other useful information

With direct flights from Madrid and Barcelona to Vienna, operated by Iberia, there is a wide and varied range of hotels and restaurants.

In Salzburg, the **IMLAUER Palais Mirabell Hotel** combines historic architecture dating back to 1653 with modern comforts. Situated in one of the city's best locations, next to the Mirabell Gardens, in the heart of the old town, and very close to Mirabell Palace and Mozart's residence.

When it comes to enjoying fine dining in the city where Mozart was born, the **St. Peter Stiftskulinarium** restaurant is the perfect choice. With over 1,200 years of serving diners and culinary delights, this is the oldest restaurant in Europe. A perfect combination of gourmet cuisine, a great atmosphere, wine culture and live music every evening featuring the works of Salzburg's most illustrious son. A real treat.

In the heart of the historic Getreidegasse, where Mozart took his first steps, lies **Gasthaus Zum Wilden Mann** (The Wild Man Inn). This historic inn, which opened its doors over 160 years ago, is a symbol of authentic Austrian hospitality and culinary excellence.

Located at the confluence of the Enns and Steyr rivers, the **Minichmayr Hotel and Restaurant** in Steyr is housed in a historic building dating back to 1543. From its rooms and restaurant, it offers stunning views of the city and both rivers.

Elfriede and Wolfgang Pötl are the third generation to run the **Schwechaterhof**, a restaurant in Steyr that champions regional cuisine. Wolfgang is a certified beer sommelier and also possesses extensive knowledge of beer production, storage and the art of serving it. If you visit Steyr, be sure to take a look at the Gothic Stadtpfarrkirche church, located right next to the restaurant.

In the Mostviertel region, the **Hotel Relax Resort Kothmühle** is regarded as one of the best in Austria and is the ideal base for exploring the surrounding area. Located in the town of Neuhofen an der Ybbs, this four-star superior hotel features a heated outdoor swimming pool, a wellness area, a 20,000-square-metre garden and a restaurant where guests can enjoy Lower Austrian cuisine. Also in the Cider region is the tavern **Mostbaron und Spezialitätenheurigen Reikersdorfer**. Four generations of the same family take pride in honouring, cherishing and passing on the culture of must and the region's traditions. Don't forget to try the delicious must accompanied by Brettl Jause or Steckerl Fisch, traditional Austrian snacks.

The **Hotel Boutique Altstadt Vienna** has sixty-two rooms and suites, each one unique and inspiring. It is situated very close to the historic centre and next to the Hofburg, home to several of the Habsburg palaces, including the Sisi Museum.

<https://www.austria.info/en-gb/>

Schönbrunn Palace was the principal summer residence of the Habsburg monarchs |
El Palacio de Schönbrunn fue la principal residencia de verano de los monarcas de la dinastía de los Habsburgo



Minichmayr Hotel and Restaurant, Steyr |
Hotel y restaurante Minichmayr, Steyr



EL SALVADOR

INSPIRACIÓN NATURAL NATURAL INSPIRATION

El Salvador te da la bienvenida con playas casi vírgenes, algunas de ellas un paraíso para los amantes del surf, con imponentes volcanes y con espacios naturales bellamente decorados de cafetales, bosques tropicales, cascadas y lagos.

El Salvador welcomes you with almost untouched beaches, some of which are a paradise for surfers, towering volcanoes, and stunning natural landscapes dotted with coffee plantations, tropical forests, waterfalls and lakes.

Texto | Text: Javier Gutiérrez

Fotografía | Photography: Javier Gutiérrez /

Cardinalia Comunicación | Vaclav | Alira Vale | Ondrej Prosicky |
Hugo Brizard



“POR SU ESPLÉNDIDA
BIODIVERSIDAD,
EL SALVADOR PODRÍA SER
CONOCIDO COMO EL JARDÍN
DE CENTROAMÉRICA”

Togoroz, ave nacional de El Salvador | The Togoroz, El Salvador's national bird



*Atardecer en la playa de El Tunco |
Sunset on El Tunco beach*

Atravesada por Sierra Madre de poniente a oriente, bien podríamos decir que El Salvador es el jardín de Centroamérica. A lo largo y ancho del país encontramos en torno a ochocientas especies de árboles y más de cuatrocientas variedades de orquídeas repartidas en las más de ciento cincuenta áreas naturales protegidas, donde habitan más de mil especies de mariposas, cien de mamíferos, más de quinientas de aves y ochocientas especies marinas. Paraísos naturales y maravillosas playas donde locales y visitantes disfrutan de interminables jornadas practicando el surf o simplemente descansando, refrescándose en sus prístinas playas o realizando todo tipo de deportes acuáticos.

Surf City, destino de surf por excelencia

En sus trescientos veinte kilómetros de costa se suceden playas de arena negra volcánica y otras paradisíacas tan típicas del océano

Pacífico. Lugar de peregrinación obligada para los amantes del surf de todo el mundo, el litoral salvadoreño cuenta con diferentes escenarios que se ajustan a las capacidades de cada aficionado. A tan solo siete kilómetros del puerto de La Libertad se encuentra la **playa El Tunco**, palabra muy salvadoreña utilizada para referirse a los cerdos. Su nombre se debe a la gran roca semisumergida en la playa que, según cuenta la tradición, en algún momento se parecía a este animal. Lo que en los años setenta y ochenta del siglo pasado era un pequeño caserío al lado de un estero, hoy es un microuniverso que gira en torno al surf, reflejado en los muros, en la vestimenta de sus visitantes y en su arquitectura. Un singular núcleo lleno de tiendas que alquilan tablas de surf, además de otras en las que es posible adquirir trajes y accesorios para la práctica de este deporte. Cuenta con alojamientos modestos para mochileros y otros para aquellos que buscan algo más exclusivo,



*La calma que precede a la ola perfecta |
The calm before the perfect wave*

“LA PLAYA EL TUNCO,
EN EL PASADO UN
PEQUEÑO CASERÍO
AL LADO DE UN
ESTERO, ES VISITADA
CADA AÑO POR MILES
DE SURFISTAS”

*Disfrutando de una preciosa tarde en la playa El Zonte |
Enjoying a lovely afternoon on El Zonte beach*

así como establecimientos donde es posible degustar diferentes sabores del mundo y puestos callejeros que ofrecen desde las típicas pupusas hasta pastelitos salvadoreños. También aquí se puede disfrutar del mejor café de El Salvador, de cervezas nacionales e internacionales y de todo tipo de cócteles en los bares y discotecas. Otro de los lugares emblemáticos para la práctica del surf en el país es la **playa El Zonte** que, a pesar de ser uno de los más demandados por los turistas, ha sabido conservar su ambiente bohemio. Con un paisaje vistoso, con farallones y lenguas de roca que se adentran en el mar, El Zonte cuenta con varias secciones para la práctica del surf, dos playas de arena negra volcánica, separadas por el río y su pequeño estero, así como unas interesantes cuevas que son el marco perfecto para llevarte un recuerdo de tu visita en forma de fotografía. La oferta hotelera y de restauración aquí es abundante; desde hostales, casas de alquiler, hoteles y todo tipo de restaurantes, hasta establecimientos modernos y de mayor calidad. Uno de los alojamientos más singulares es Eco Suites El Salvador, un hotel



*Surfistas de todo el mundo eligen El Zonte
para cabalgar sobre las mejores olas |
Surfers from all over the world
choose El Zonte to ride the best waves*



con una visión innovadora y comprometida con la sostenibilidad que redefine la experiencia de hospedaje al fusionar confort, diseño sostenible y riqueza natural. Si hay un marco ideal que combina los dos tipos de playas que ofrece El Salvador es **Mizata**, un lugar extraordinario, considerado el más bello de la zona y que es generoso en vegetación tropical, regalando un escenario natural sumamente atractivo. En realidad, son dos playas separadas por un rompeolas. A un lado, una playa de arena de aproximadamente un kilómetro y, al otro, un lugar dedicado exclusivamente a la práctica del surf. Es perfecta para aquellos que buscan disfrutar de las olas o para los que quieren pasar un día relajado y poder descansar. Esta inolvidable experiencia se completa con Mizata by Antiresort, donde es posible desconectar, recargar energías y renacer. Desde una casa en un árbol frente al mar hasta casas del árbol jungle, bungalós frente al mar o en la selva, todas las estancias ofrecen sentimiento y serenidad. Desde darse un refrescante baño en la piscina con el marco incomparable que ofrece el Pacífico,

disfrutar su gastronomía en Nawi Beach House con sus sabores atrevidos y cócteles artesanales o en Ishwi Omakase —“saciarse a través de la comida” en náhuatl— que rinde homenaje a este pueblo y a su profunda conexión con el océano, Mizata by Antiresort demuestra que disfrutar del paraíso en este mundo es posible.

Puerto La Libertad

Antes de abandonar la costa y adentrarnos en el interior, visitamos el muelle turístico de **Puerto La Libertad**. Situado en la zona costera conocida como Surf City, este recurso turístico del país, que ha sido renovado recientemente, cuenta con el antiguo muelle y con otro nuevo de más de doscientos metros de longitud. Este histórico embarcadero de más de cien años de antigüedad sigue conservando el ambiente tradicional, gracias a las barcas tradicionales de pescadores que llegan cargadas con los deliciosos pescados y mariscos extraídos del Pacífico. Ideal para disfrutar de los más bellos atardeceros sobre el océano, cuenta además con un restaurante con vistas al mar y zonas de descanso que lo convierten en lugar privilegiado para disfrutar de la costa.



*Mizata by Antiresort, donde podrás renacer |
Mizata by Antiresort, where you can find a new lease of life*

Esta modernización del muelle se ha visto reflejada también con la apertura del Mercado del Mar y la inauguración de Sunset Park. En el Mercado del Mar no solo es posible admirar los tesoros en forma de pescado y marisco que regala el Pacífico, sino que también posibilita el adquirirlos para degustarlos en la comodidad de los hogares. Pero si lo que nos apetece es disfrutarlos sintiendo la brisa del mar acariciando nuestros rostros, podemos decantarnos por alguno de los veinte restaurantes que elaboran deliciosos platillos. Y después de dar buena cuenta de estos manjares, una excelente idea es dar un agradable paseo por el muelle mientras disfrutamos de refrescantes minutas –helado elaborado con hielo raspado al que se añaden jarabes de frutas o mermelada de tamarindo y frutas–, cocos o “antojitos” –típicos pastelitos rellenos de carne, mientras admiramos la gran variedad de recuerdos que ofrecen los puestos de artesanía. Si ya hemos recorrido el puerto, podemos acercarnos a Sunset Park, el primer parque permanente de diversiones frente a la costa en la región centroamericana que cuenta con noria, roller coaster, carrusel, salto de rana y un barco. Pero es al llegar la noche cuando la magia se apodera de este lugar con las luces multicolores reflejadas sobre las aguas del océano. La oferta de ocio



Puerto La Libertad con Sunset Park al fondo | Puerto La Libertad, with Sunset Park in the background

cascabel o la tamagás, el hermoso tucán verde esmeralda, el margay o tigrillo, un felino moteado de más o menos el mismo tamaño que un gato doméstico y que es una de las especies más emblemáticas y amenazadas del país, así como venados, diferentes aves y coyotes, hasta la flora. Cuatro son los árboles más comunes aquí: el guachipilín, con bellas flores amarillas y muy valorado por su madera dura; mano de león, especie arborecente que tiene un uso ornamental y gran valor ecológico en bosques de pino-roble; el tatascamite, adornado con flores de color amarillo intenso, de madera dura, pesada y muy duradera; y el zorrillo, utilizado en la medicina tradicional para tratar dolores de espalda y afecciones respiratorias. Comenzamos la ascensión atravesando un bosque nuboso, frondosa vegetación que irá cambiando a medida que avanzamos. A lo largo del

*Boca colorada, Mercado del Mar, Puerto La Libertad |
Red-lipped snapper, Mercado del Mar, Puerto La Libertad*

en Puerto La Libertad se completa con el Parque de Aventuras Surf City Walter Thilo Deininger. La conocida como puerta de entrada a Surf City es uno de los destinos más visitados de El Salvador por aquellos que buscan nuevas experiencias.

El Salvador o “el valle de las hamacas”

Con doscientos cuarenta y dos volcanes repartidos por el país, treinta y seis de ellos activos, El Salvador es conocido como “el valle de las hamacas” por la gran cantidad de movimientos sísmicos que se producen a lo largo del año, muchos de ellos completamente inapreciables.

Uno de estos volcanes es el de **Santa Ana**, que en náhuatl significa “el cerro de la vieja” y forma parte del Complejo Los Volcanes, en la cordillera de Apaneca. Situado en una región cafetera a unos sesenta y cinco kilómetros de la capital, es un volcán estrato en el que los diferentes colores que presentan sus paredes nos indican las diferentes erupciones que se han producido a lo largo de los siglos. Con una elevación máxima de 2.381 metros sobre el nivel del mar, tuve el privilegio de ascender hasta los 2.294, lo máximo que se puede subir, desde donde pude admirar las majestuosas vistas que ofrece, como son el interior del cráter con una laguna de un verde intenso o el majestuoso lago de Coatepeque.

Antes de iniciar la subida, nuestro guía nos facilitó una valiosa y útil información; desde la fauna que aquí habita, como son los diferentes tipos de serpientes en peligro de extinción: víbora de



*Disfrutando del Pacífico desde
la piscina de Nawi Beach House
Enjoying the Pacific from
the pool at Nawi Beach House*





Volcanes Itzalco y Cerro Verde | The Itzalco and Cerro Verde volcanoes



*Descanso para refrescarse en la subida al volcán Santa Ana |
A break to cool off on the climb up Santa Ana volcano*

trayecto hasta el cráter encontramos diferentes miradores, pero las majestuosas vistas que ofrece la subida se pueden apreciar desde cualquier punto. Uno de estos permite admirar dos volcanes: el Itzalco y el Cerro Verde. El primero es uno de los diez más activos del país y es conocido como el faro de Centroamérica. En erupción durante más de doscientos años sirvió a los barcos que navegaban por el Pacífico para orientarse y saber cuándo se estaban acercando a las costas de El Salvador. A su lado, Cerro Verde es un volcán inactivo. La última erupción se produjo hace aproximadamente 25.000 años, por lo que no tiene cráter y está cubierto completamente de vegetación. El volcán Itzalco se puede escalar, pero primero hay que subir a Cerro Verde y posteriormente descender por una pendiente con 1.500 escalones, siendo un trayecto de máxima dificultad.

Continúo ascendiendo Santa Ana y desde el primer mirador hasta el tercero se tarda aproximadamente treinta minutos. A partir de aquí el paisaje cambia completamente, pues el bosque nuboso montañoso tropical que nos acompañaba hasta este momento desaparece y con él la agradable sombra que nos protegía del sol. La subida empieza a hacerse más difícil, el camino es más inclinado, los árboles han dejado paso a las rocas y el suelo no es tan firme por culpa de la gran cantidad de piedras sueltas. Fue necesario aumentar las precauciones porque una caída o una mala pisada podía acabar con esta magnífica experiencia. Realmente es el tramo

Crater del volcán Santa Ana | Crater of the Santa Ana volcano



más duro. Empiezas a divisar a lo lejos el final, pero tienes la sensación de que cuanto más avanzas, más se aleja la cima. En este punto, el número de senderistas ha aumentado considerablemente hasta el punto de que es necesario pararse para que los que vienen en sentido contrario puedan avanzar. Cuando las dudas empezaron a aparecer en mí, un oasis se presentó ante mis ojos. Hasta aquí suben todos los días lugareños con sus neveras repletas de todo tipo de refrescantes y dulces viandas que te dan las fuerzas necesarias para continuar. Un breve descanso y, con las pilas recargadas, sobre todo por la motivación, continuó la ascensión. Por fin coroné el volcán y lo que me encuentro allí es un importante número de aventureros disfrutando de la belleza natural que ante nuestros ojos se despliega: un magnífico cráter de aproximadamente trescientos metros de altura con la laguna coloreada de verde por el azufre. En cualquier dirección hacia la que dirijas la mirada, el paisaje se antoja cada vez más espectacular, como el que ofrecen las aguas turquesas del lago de Coatepeque. Allí arriba te sientes pequeño, insignificante, pero con la satisfacción de haber podido con la ascensión. Lamentablemente, no es posible estar allí todo el tiempo deseado, pues este lo marca la fuerza del viento y ese día Eolo se mostró generoso.

El otro volcán que pude visitar es **El Boquerón** en el **Parque Nacional El Boquerón**. Comparado con Santa Ana, este no presentó ninguna dificultad, pues todo el recorrido se hace

por pasarelas perfectamente acondicionadas y la ascensión no llega a los treinta minutos. Circunstancia esta que no le resta nada de espectacularidad. Se trata de un área protegida que cuenta con una gran diversidad de flora y con tres miradores en ángulos diferentes desde los que puedes admirar El Boqueroncito, un cráter menor de treinta y siete metros de altura aproximadamente, en cuyas laderas se cultivan flores y frutas de climas templados. Estamos ante el marco ideal para pasar un día inolvidable con la familia o amigos, disfrutando de la naturaleza, de la gastronomía de la zona y de la tranquilidad que aquí se respira. Además, durante el traslado por carretera pude comprobar que hay numerosos miradores, así como restaurantes y cafeterías que ofrecen espectaculares vistas de San Salvador, del lago de Ilopango y del volcán Chinchontepe mientras disfrutamos de una deliciosa taza de café, de refrescos naturales y hasta de los vinos más sofisticados y, por supuesto, de una suculenta gastronomía.

Esto es sólo una mínima parte de lo que el rico patrimonio natural de El Salvador ofrece al visitante. Con cierta desilusión por no poder descubrir todas las propuestas que hace el país centroamericano, inicié el camino de vuelta a casa, pero lo hago con la firme idea de volver para descubrir las joyas naturales que esta generosa tierra esconde, que están esperando a que nosotros las podamos descubrir y disfrutar.

<https://elsalvador.travel/esp/>

De camino a El Boquerón | Heading up to El Boquerón



Volcán El Boquerón en el Parque Nacional El Boquerón | El Boquerón Volcano in El Boquerón National Park



With the Sierra Madre mountain range running from west to east, one could well say that El Salvador is the garden of Central America. Across the country, there are around 800 species of trees and more than 400 varieties of orchids spread across over 150 protected natural areas, which are home to more than 1,000 species of butterflies, 100 species of mammals, over 500 species of birds and 800 marine species. Natural paradises and stunning beaches where locals and visitors alike enjoy endless days surfing or simply relaxing, cooling off on the pristine shores or taking part in all kinds of water sports.

Surf City, the ultimate surfing destination
Along its 320 kilometres of coastline, there is a succession of black volcanic sand beaches and other idyllic beaches so typical of the Pacific Ocean. A must-visit destination for surfers from all over the world, the Salvadoran coastline offers a variety of spots to suit every surfer's ability. Just seven kilometres from the port of La Libertad lies **El Tunco beach**, a very Salvadoran word used to refer to pigs. It takes its name from the large, half-submerged rock on the beach which, according to legend, once resembled this animal.



At the end of the day, many people enjoy the sunset at El Tunco beach /
Al acabar el día muchos son los que disfrutan del atardecer en playa El Tunco

A ICONIC
SPOT FOR
SURE
ENTHUSIASTS,
EL ZONTE BEACH
OFFERS
STUNNING
AND
UNFORGETTABLE
SCENERY



Surfer on El Zonte beach /
Surfista en la playa El Zonte

The beautiful margay inhabits the mountains of El Salvador /
El hermoso margay habita en las montañas de El Salvador

Una vista paradisiaca de la playa de El Zonte /
Imagen paradisiaca de la playa El Zonte



What was once a small hamlet beside a creek in the 1970s and 1980s is now a microcosm centred on surfing, evident in the murals, the clothing of its visitors and its architecture. A charming little town centre packed with shops that hire out surfboards, as well as others where you can buy wetsuits and accessories for the sport. It offers simple accommodation for backpackers and more upmarket options for those seeking something a bit more exclusive, as well as places where you can sample flavours from around the world and street stalls selling everything from traditional pupusas to Salvadoran pastries. Here, too, you can enjoy El Salvador's finest coffee, as well as local and international beers and all kinds of cocktails in the bars and nightclubs. Another iconic surfing spot in the country is El Zonte Beach, which, despite being one of the most popular destinations for tourists, has managed to retain its bohemian atmosphere. With its striking landscape, featuring cliffs and rocky outcrops jutting out into the sea, **El Zonte** offers several spots for surfing, two beaches of black volcanic sand separated by the river and its small estuary, as well as some fascinating caves that provide the perfect backdrop for capturing a photograph to take home as a souvenir of your visit. There is a wide range of accommodation and dining options here, ranging from hostels, holiday rentals and hotels to all kinds of



Comfort, sustainability and nature:
that's Eco Suites El Salvador |
Confort, sostenibilidad y naturaleza,
así es Eco Suites El Salvador

restaurants, including modern, high-end establishments. One of the most unique places to stay is Eco Suites El Salvador, a hotel with an innovative vision and a commitment to sustainability that re-defines the guest experience by combining comfort, sustainable design and natural beauty.

If there is one ideal spot that combines both types of beach found in El Salvador, it is **Mizata**, an extraordinary place considered the most beautiful in the area, renowned for its lush tropical vegetation, which creates a truly stunning natural landscape. In fact, they are two beaches separated by a breakwater. On one side, a sandy beach stretching for about a kilometre, and on the other, a spot dedicated exclusively to surfing. It's perfect for those looking to enjoy the waves or for those who want to spend a relaxing day and unwind. This unforgettable experience is rounded off by Mizata by Antiresort, where you



Cabin of Mizata by Antiresort |
Cabaña de Mizata by Antiresort

can unwind, recharge your batteries and feel reborn. From a treehouse overlooking the sea to jungle treehouses, beachfront bungalows or those nestled in the jungle, all the accommodations offer a sense of tranquillity and serenity. From taking a refreshing dip in the pool against the unrivalled backdrop of the Pacific, to savouring the cuisine at Nawi Beach House with its bold flavours and handcrafted cocktails, or at Ishwi Omakase —“to be satisfied through food” in Nahuatl— which pays tribute to this community and its deep connection with the ocean, Mizata by Antiresort proves that enjoying paradise on earth is possible.

Puerto La Libertad

Before leaving the coast and heading inland, we visited the tourist pier at **Puerto La Libertad**. Located in the coastal area known as Surf City, this recently renovated

“SET AGAINST A
STUNNING
NATURAL
BACKDROP,
MIZATA IS
CONSIDERED
THE MOST
BEAUTIFUL SPOT
IN THE AREA”



Mizata Beach treats us to moments of true peace | Playa Mizata nos obsequia con momentos de auténtica paz

Nawi Beach House on Mizata Beach |
Nawi Beach House en playa Mizata



tourist destination features the old pier and a new one over 200 metres long. This historic jetty, which is over a hundred years old, still retains its traditional atmosphere, thanks to the traditional fishing boats that arrive laden with delicious fish and shellfish caught in the Pacific. Ideal for enjoying the most beautiful sunsets over the ocean, it also features a restaurant with sea views and relaxation areas, making it a prime spot for enjoying the coast.

This modernisation of the quay has also been reflected in the opening of the Mercado del Mar and the inauguration of Sunset Park.

At the Mercado del Mar, you can not only admire the treasures of fish and seafood that the Pacific has to offer, but also buy them to enjoy in the comfort of your own home.



Attractions and dining area at Sunset Park in Puerto La Libertad |
Atracciones y zona de restaurantes de Sunset Park en Puerto La Libertad

Sea Market in Puerto La Libertad |
Mercado del Mar en Puerto La Libertad



But if we fancy enjoying them whilst feeling the sea breeze caressing our faces, we can choose from one of the twenty restaurants serving up delicious dishes. And after tucking into these delicacies, it's a brilliant idea to take a pleasant stroll along the quay whilst enjoying refreshing 'minutas' — shaved ice topped with fruit syrups or tamarind and fruit jam — coconuts or 'antojitos' — traditional pastries filled with meat — whilst admiring the wide variety of souvenirs on offer at the craft stalls.

If we've already explored the harbour, we can head over to Sunset Park, the first permanent seaside amusement park in Central America, which features a Ferris wheel, a roller coaster, a carousel, a bungee jump and a boat ride. But it is when night falls that the magic takes hold of this place, with the multicoloured lights reflecting off the ocean's surface. The range of leisure activities in Puerto La Libertad is rounded off by the Surf City Walter Thilo Deininger Adventure Park.

Known as the gateway to Surf City, it is one of El Salvador's most popular destinations for those seeking new experiences.

El Salvador, or 'the valley of the hammocks'

With 242 volcanoes scattered across the country, 36 of which are active, El Salvador is known as 'the valley of the hammocks' due to the large number of several tremors that occur throughout the year, many of which are barely noticeable.

One of these volcanoes is **Santa Ana**, which in Nahuatl means 'the old woman's hill' and forms part of the Los Volcanes Complex in the Apaneca mountain range. Located in a coffee-growing region some sixty-five kilometres from the capital, it is a stratovolcano whose colourful layers bear witness to the various eruptions that have taken place over the centuries. With a maximum height of 2,381 metres above sea level, I had the privilege of climbing to 2,294 metres, the highest point accessible, from where I was able to admire the majestic views on offer, such as the interior of the crater with its deep green lagoon and the magnificent Lake Coatepeque. Before we began the climb, our guide provided us with valuable and useful information; from the wildlife that inhabits this area, such as the various endangered snake species—the rattlesnake and the tamagás—the beautiful emerald green toucan, the margay, a spotted feline roughly the same size as a domestic cat and one of the country's most iconic and endangered species, as well as deer, various birds and coyotes, right through to the flora. There are four trees that are most commonly found here: the guachipilin, with beautiful yellow flowers and highly prized for its hard wood; the lion's paw, a tree species used for ornamental purposes and of great ecological value in pine-oak forests; the tatascamite, adorned with bright yellow flowers, with hard, heavy and very durable wood; and the zorrillo, used in traditional medicine to treat back pain and respiratory conditions.

The final stretch of the climb to Santa Ana | Tramo final de la ascensión a Santa Ana



A cloud forest marks the start of the climb to Santa |
Un bosque nuboso marca el comienzo de la subida a Santa Ana

“IN A COFFEE-GROWING REGION SOME SIXTY-FIVE KILOMETRES FROM THE CAPITAL LIES SANTA ANA, A STRATOVOLCANO RISING TO 2,381 METRES ABOVE SEA LEVEL”



A spectacular view of the Santa Ana volcano | *Espectacular imagen del volcán Santa Ana*

Lake Coatepeque from the summit of Santa Ana |
El lago de Coatepeque desde la cima de Santa Ana



We begin the ascent by passing through a cloud forest, a lush landscape that will change as we go. Along the route to the crater there are various viewing points, but the majestic views offered by the climb can be enjoyed from anywhere. One of these offers views of two volcanoes: Itzalco and Cerro Verde. The first is one of the ten most active in the country and is known as the beacon of Central America. For over two hundred years, its eruptions helped ships sailing across the Pacific to navigate and know when they were approaching the coast of El Salvador. Next to it lies Cerro Verde, an inactive volcano. The last eruption took place around 25,000 years ago, so it has no crater and is completely covered in vegetation. You can climb Mount Itzalco, but first you have to climb Cerro Verde and then descend a slope with 1,500 steps, making it an extremely challenging route.

I continue climbing Santa Ana; it takes about thirty minutes to get from the first viewpoint to the third. From here on, the landscape changes completely, as the tropical mountain cloud forest that has accompanied us up to this point disappears, and with it the pleasant shade that had been shielding us from the sun. The climb is starting to get tougher: the path is steeper, the trees have given way to rocks, and the ground isn't as firm because of all the loose stones. Extra care was needed because a fall or a misstep could put an end to this wonderful experience. It really is the toughest part. You start to make out the end in the distance, but you get the feeling that the further you go, the further away the summit seems to get. At this point,

the number of walkers has increased considerably, to the extent that it is necessary to stop to allow those coming from the opposite direction to pass. Just as doubts began to assail my mind, an oasis appeared before my eyes. Every day, locals make their way up here with coolers full of all sorts of refreshing drinks and sweet treats to give you the energy you need to carry on. A short break, and with my batteries recharged — mainly thanks to my motivation — I continue the climb. I finally reached the summit of the volcano, and what I found there was a large number of adventurers enjoying the natural beauty unfolding before our eyes: a magnificent crater some three hundred metres high, with a lake coloured green by sulphur. Whichever way you look, the scenery becomes ever more spectacular, such as that offered by the turquoise waters of Lake Coatepeque. Up there, you feel small and insignificant, but you're left with the satisfaction of having made the climb. Unfortunately, it isn't possible to stay there as long as one would like, as the duration depends on the strength of the wind, and on that day Aeolus was in a generous mood.

The other volcano I was able to visit is **El Boquerón** in **El Boquerón National Park**. Compared to Santa Ana, this one posed no difficulty at all, as the entire route follows well-maintained footbridges and the climb takes less than thirty minutes. This fact does not detract in any way from its spectacular nature. This is a protected area boasting a wide variety of flora and three viewing points situated at different angles, from which visitors can admire El Boqueroncito, a crater approximately 37 metres high, on whose slopes flowers and fruits typical of temperate climates are grown. This is the perfect setting for spending an unforgettable day with family or friends, enjoying the natural surroundings, the local cuisine and the peaceful atmosphere here. What's more, during the journey by road, I noticed that there are numerous viewpoints, as well as restaurants and cafés offering spectacular views of San Salvador, Lake Ilopango and the Chinchontepe volcano, where you can enjoy a delicious cup of coffee, natural soft drinks and even the finest wines, not to mention some truly delicious local cuisine.

This is just a small glimpse of what El Salvador's rich natural heritage has to offer visitors. Feeling somewhat disappointed at not having been able to discover all the wonders this Central American country has to offer, I set off on my journey home, but I do so with the firm intention of returning to discover the natural treasures hidden within this bountiful land, which are just waiting for us to discover and enjoy them.

<https://elsalvador.travel/esp/en/>



On the way to El Boquerón | *De camino a El Boquerón*

El Boquerón Crater | *Cráter de El Boquerón*



PUEBLOS BLANCOS DE LA SIERRA DE CÁDIZ

LA MAGIA DE UN LEGADO
ATEMPORAL
THE MAGIC OF A TIMELESS
LEGACY

El blanco de la cal salpica los valles de la Sierra de Cádiz, recreando la imagen de una constelación en el firmamento. Damos inicio a la Ruta por los Pueblos Blancos, una experiencia cultural y paisajística que nos conectará con una parte de la historia, la tradición y la naturaleza gaditanas.

The white of the chalk dots the valleys of the Sierra de Cádiz, evoking the image of a constellation in the night sky. We are setting off on the White Villages Route, a cultural and scenic experience that will connect us with a part of Cádiz's history, traditions and natural beauty.

Texto | Text: Javier Gutiérrez

Fotografía | Photography: José Manuel Gutiérrez / Javier Gutiérrez /
Cardinalia Comunicación | Patronato de Turismo de Cádiz /
Javier Rodríguez / Joaquín Rivas / Luis Chacón /
Pepe González / Luis Davilla





La Sierra de Cádiz en Olvera | The Cádiz Mountains in Olvera

La Sierra de Cádiz ha sido tallada al antojo de las lluvias y de los vientos, dando lugar a una de las montañas más abruptas de la geografía andaluza. Espacio natural que se embellece aún más con sus pueblos, que guardan en sus calles la esencia más auténtica de Andalucía y en los que la historia y la vida cotidiana del Al-Ándalus todavía perviven.

Herencia árabe que se ve reflejada en el trazado de las calles, en la economía ligada al cultivo del aceite, en la producción artesanal de artículos de piel y en el dulce recetario andalusí. También en los nombres de los pueblos: Benamahoma -hijos de Mahoma-, Alcalá -el castillo-, Algar -la cueva- o Zahara -la fortaleza-. Todos ellos asentados en un territorio que conserva algunos de los rincones más bellos de este país, como son los desfiladeros del Salto del Cabrero o El Saltadero, e imponentes cañones como la Garganta Seca y la Garganta Verde. Bella tierra que da vida a bosques de diferentes variedades, sobresaliendo el bosque de pinsapos de Benamahoma.

Hace unos meses, algunos de estos pueblos blancos sufrieron uno de los mayores desastres meteorológicos que este país ha vivido. De la noche a la mañana, los vecinos de Grazalema se vieron obligados a dejar sus hogares.



Bonitos rincones en Arcos de la Frontera | Charming spots in Arcos de la Frontera

Arcos de la Frontera desde el castillo | Arcos de la Frontera as seen from the castle



Con unas pocas pertenencias y el corazón encogido, abandonaron su querido pueblo con la incertidumbre de no saber cuándo podrían volver y lo que se encontrarían a la vuelta. Mientras esto sucedía, los habitantes de Ubrique construían improvisados diques por las calles para dirigir el agua y evitar que entrase en sus casas para destruirlo todo. Por todo lo que estas personas vivieron, queremos que este artículo sea un modesto y merecido homenaje a todos ellos. Ahora que empezamos a disfrutar del buen tiempo, os invitamos a mostrarles todo nuestro apoyo y solidaridad, haciéndolos destino de nuestras escapadas y siendo generosos con nuestro tiempo para contribuir a su recuperación.

De Arcos de la Frontera a El Bosque Tierra de bandoleros que fueron leyenda, en algunos casos ligados a algunos de los pueblos que vamos a visitar, comenzamos este viaje en Arcos de la Frontera, puerta de entrada de la ruta por el oeste de la provincia. Además de uno de los más bonitos de España y declarado Conjunto Histórico, Arcos merece ser disfrutado con pausa, dejando que el tiempo pase a su antojo. Sus estrechas y empinadas calles atraviesan antiguos arcos que nos acercan al castillo de los Duques, a la puerta de Matriera y a palacios, casas señoriales y templos religiosos. Mención especial merece su Semana Santa. Declarada de Interés

“EL CONJUNTO HISTÓRICO DE ARCOS DE LA FRONTERA MERECE SER DISFRUTADO CON PAUSA, DEJANDO QUE EL TIEMPO PASE A SU ANTOJO”



*En las calles de Arcos de la Frontera descubrirás estampas inolvidables |
In the streets of Arcos de la Frontera, you'll come across unforgettable scenes*

“SUS ESTRECHAS CALLES
ATRAVIESAN ANTIGUOS
ARCOS QUE NOS ACERCAN
AL CASTILLO DE LOS DUQUES,
A LA PUERTA DE MATRERA
Y A PALACIOS, CASAS
SEÑORIALES Y
TEMPLOS RELIGIOSOS”

Turístico Nacional por la calidad de sus imágenes y tradiciones, su intimismo se pone aún más en valor en medio del entorno monumental por el que discurren las procesiones.

Degustar su gastronomía, adquirir algún recuerdo y acabar el día en alguno de los “tablaos” flamencos son excelentes propuestas que hacen que nuestra visita se convierta en inolvidable.

Salimos de Arcos ya avanzada la tarde y cuando las luces del atardecer se hacían dueñas del paisaje, llegamos al **yacimiento de Carisa Aurelia**. Con los tonos rojizos del momento más mágico del día descubrimos los muros de esta antigua ciudad que marcó el paso de la cultura íbera a la romana y en la que destaca la necrópolis, el recinto amurallado y el espacio arqueológico dedicado al mundo funerario íbero-romano. Carissa Aurelia se encuentra entre las poblaciones de Espera y Bornos.

Con las primeras luces del día partimos hacia Grazalema, otro de los hitos más destacados de la ruta.

De camino al pueblo que da nombre a la Sierra de Grazalema, pasamos por tres localidades en las que hicimos una breve parada. En **Villamartín**, donde destaca el dolmen de Alberite con más de seis mil años de antigüedad, admiramos sus templos religiosos y casas señoriales que adornan y enriquecen sus calles. En **Prado del Rey** visitamos las salinas, ya explotadas en el pasado por los fenicios y que aún mantienen su actividad. En **El Bosque** fuimos recibidos por el sonido del agua que mana de sus fuentes y el aroma de las flores que adornan sus calles.



*Basilica Menor de Santa María de la Asunción |
Minor Basilica of Santa María de la Asunción*

*Salinas de Prado del Rey |
Prado del Rey Salt Flats*



De Grazalema a Benaocaz

El “romance” entre **Grazalema** y los bandoleros revive cada año en este pueblo con la celebración de “Sangre y amor en la sierra”, recreación histórica que tiene como protagonista al que fue el bandolero más célebre, José María “El Tempranillo” y a María Jerónima Francés, con la que vivió una apasionada y trágica historia de amor. Tradición artesanal, encanto rural y un entorno natural privilegiado son las señas de identidad de este pintoresco y característico pueblo andaluz, en el que el paso de romanos, bereberes y cristianos dejó una profunda huella en su trazado urbano. Declarado Conjunto Histórico, su arquitectura típica andaluza se mezcla con la riqueza monumental. Con el susurro del agua de sus fuentes recorreremos las calles estrechas y empedradas decoradas con multicolores flores que llenan el ambiente de aromas agradables desde las ventanas de casas encaladas. Hermosas arterias que nos llevan hasta las plazas donde se encuentran las grandes joyas de su patrimonio: las iglesias de La Encarnación, la Aurora y San José, así como a la Plaza de España, corazón de la villa grazalemeña presidida por la Casa Consistorial.

Deslizándose suavemente por la ladera de la sierra, descubrimos **Benamahoma**. Esta pedanía de Grazalema conserva en sus calles y plazas una clara influencia islámica, apreciable también en la tradicional Fiesta de Moros y Cristianos y en la fortaleza de Cardela o castillo de Fátima.

Puerta de entrada al pinsapar que mencionamos anteriormente, una de las joyas naturales de la Sierra de Grazalema; muy cerca se encuentran la Garganta Seca y la Garganta Verde con sus vertiginosas paredes verticales.



Hermosas flores decoran las calles de Grazalema | Beautiful flowers adorn the streets of Grazalema



Cada mes de octubre los bandoleros vuelven a Grazalema | Every October, the bandits return to Grazalema

Estrechas calles que se descuelgan por las faldas del Tajo de Ubrique | Narrow streets winding down the slopes of the Tajo de Ubrique Grazalema

Nuestra siguiente parada fue Benaocaz, pero antes hicimos un descanso en **Villaluenga del Rosario**. Como tantos otros pueblos en esta ruta, tiene sus orígenes en la época musulmana, conservando además los restos de una calzada medieval. Merece la pena hacer una breve parada para recorrer sus empinadas y estrechas calles que se funden con las rocas y visitar la plaza de toros más antigua de la provincia que presume de singularidad por ser poligonal. Declarado Conjunto Histórico, en **Benaocaz** la atmósfera del pasado árabe se respira por las estrechas calles del barrio nazarí. Las típicas casas blancas comparten espacio con edificios señoriales dieciochescos, con el castillo de Aznalmara y con diferentes templos religiosos. Y si la visitas el 15 de agosto, podrás vibrar con su fabuloso Toro de la Cuerda.

De Ubrique a Torre Alháquime

Llegamos a **Ubrique**, Conjunto Histórico formado por un entramado de casas y recoletas calles en las faldas del Tajo de Ubrique. Su casco histórico conserva todo el sabor de su trazado medieval con calles angostas, pintorescos rincones, hermosas plazas con fuentes y templos religiosos, que con la llegada de la Semana Santa adquiere una magia especial con el paso de las imágenes titulares de las Hermandades y Cofradías ubriqueñas.



A Ubrique la fama mundial le llegó gracias a la artesanía de la piel, por lo que es visita obligada la exposición permanente "Manos y magia en la piel" en el convento de los Capuchinos, donde se exhiben objetos relacionados con la tradición y oficio de la marroquinería. El cine también se encargó de ponerla en el mapa, pues en 1949 se rodó la película de bandoleros "Las aventuras de Juan Jucas" en la que los ubriqueños participaron como extras y el Peñón de la Becerra se transformó en cárcel.

Siguiendo la estela de los Conjuntos Históricos, nos encaminamos hacia **Zahara de la Sierra**, villa serrana fundada en la época musulmana que conserva el característico entramado urbano andalusí, así como el castillo y tramos de las murallas. Calles estrechas y empinadas, dispuestas de forma escalonada, siguiendo la pendiente de la colina, dan forma a su coqueto casco histórico, cuyo entramado urbano atesora monumentos tan interesantes como la iglesia de Santa María de la Mesa, la capilla de San Juan de Letrán, la torre del Reloj y el puente de los Palominos.

“TRADICIÓN
ARTESANAL,
ENCANTO RURAL
Y UN ENTORNO
NATURAL
PRIVILEGIADO
SON LAS SEÑAS DE
IDENTIDAD DE
GRAZALEMA”



“ZAHARA DE LA SIERRA,
VILLA SERRANA
FUNDADA EN LA
ÉPOCA MUSULMANA
CONSERVA EL
CARACTERÍSTICO
ENTRAMADO
URBANO ANDALUSÍ”

*Plaza del Ayuntamiento de Olvera con la
iglesia del Socorro y el castillo a su espalda |
Olvera Town Hall Square, with the Church
of El Socorro and the castle behind it*

Desde el año 1483, momento de la Reconquista, Zahara celebra su festividad más destacada, el Corpus Christi. Declarada de Interés Turístico Nacional, durante esos días sus calles se convierten en un auténtico bosque debido a que los vecinos cubren completamente sus fachadas con arbustos.

El suave murmullo del agua de sus doce fuentes nos acompaña en nuestro paseo por **Algodonales**. Recorrer su bonito casco urbano es un auténtico placer para los sentidos, que se ven colmados con la visita a la iglesia de Santa Ana, rica en elementos barrocos en la fachada y neoclásicos en el interior. No debemos abandonar Algodonales sin visitar la fábrica de guitarras de Valeriano Bernal, cuyos instrumentos han sido elegidos por artistas de la talla de Alejandro Sanz, Paco de Lucía o Tomatito.

Continuamos recorriendo la Sierra de Cádiz de camino a Olvera, pero antes visitamos **El Gastor**, típica villa serrana que cuenta en sus alrededores con relevantes monumentos megalíticos. Además de su casco urbano, merece la pena visitar el molino de aceite Hermanos Palomino y el Museo de Usos y Costumbres, dedicado a José María El “Tempranillo”. Por otro lado, **Torre Alháuquime** o la fue un importante enclave en la frontera entre el Reino de Granada y el castellano. En su laberíntico trazado urbano encontramos el Arco de la Villa, una de las puertas del antiguo recinto amurallado, y la parroquia de Nuestra Señora de la Antigua, en cuyo interior de conserva un cuadro de las Ánimas atribuido a Murillo. Lugar de nacimiento del célebre bandolero José María “El Tempranillo”, el pueblo vive uno de sus momentos más emotivos el Domingo de Resurrección con la Carrerita de San Juan.



*Calle Cuevas del Sol en Setenil de las Bodegas |
Cuevas del Sol Street in Setenil de las Bodegas*

De Olvera a Setenil de las Bodegas

Calificado por algunos como un “paraíso en el corazón de los Pueblos Blancos”, en **Olvera** descubrimos cómo la herencia andalusí, la arquitectura popular y su belleza monumental con sus señoriales fachadas palaciegas se pueden mezclar con absoluta exquisitez. Entre olivares, sus casas encaladas y sus callejuelas se ensortijan caprichosamente en la pendiente del terreno, viéndose nuestro paseo acompañado por el delicioso aroma de las plantas que adornaban las fachadas. El barrio de la Villa, junto a la plaza de la iglesia y al castillo, formaba la almedina árabe y es aquí donde pudimos admirar las huellas más relevantes de ese pasado: la torre del Pan y la torre de los Olivillos. La iglesia arciprestal, monumental templo de estilo neoclásico, y la fortaleza musulmana, bastión defensivo del Reino Nazarí de Granada, son dos de los monumentos más importantes del pueblo.

La ruta está llegando a su fin, pero antes de visitar Setenil de las Bodegas hacemos una parada en **Alcalá del Valle**, pequeño pueblo fundado en el siglo XV por familias moriscas llegadas de Setenil de las Bodegas. Sus calles, adornadas con bellos ejemplos de arquitectura popular y balcones con flores, conservan toda la magia de su origen árabe. Sobresalen también los dólmenes del Tomillo, un conjunto megalítico único en la provincia.

Llegamos a **Setenil de las Bodegas** y al gran ambiente que habitualmente hay en el pueblo, al ser uno de los más famosos y visitados de la provincia; se sumaba la celebración de las fiestas patronales de San Juan Bautista, por lo que en las calles no cabía una persona más.

Nadie mejor que el poeta Gerardo Diego para describir el pueblo: “Setenil de las Bodegas, donde el cielo es de roca, y el silencio de sueño de piqueta”. Cuando conoces Setenil, entiendes el éxito que tiene entre los turistas, ya que es uno de los pueblos más singulares de la sierra gaditana. Si en los otros pueblos que hemos visitado el blanco es el color característico, en Setenil lo es también el ocre de la piedra. Incrustado en el cañón del río Guadalporcún, caprichoso creador de su entramado urbano, la importancia de su patrimonio artístico, la rústica belleza de su arquitectura popular y la singularidad de sus calles cueva se encargan de dotarlo de ese encanto tan especial y a la vez universal. Cuevas del Sol y la vecina Cuevas de la Sombra: Jabonerías y Cabrerizas, escenario ambas de aventura de bandoleros reales y ficticios; Calcetas, Calañas y Herrería son algunas de las calles más bonitas de Andalucía. Y dominando el pueblo desde las alturas, la fortaleza de origen medieval en la que se conservan la torre del homenaje y el aljibe.

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

The Sierra de Cádiz has been carved out by the whims of rain and wind, resulting in one of the most rugged mountain ranges in Andalusia. A natural landscape made all the more beautiful by its villages, whose streets preserve the truest essence of Andalusia and where the history and daily life of Al-Andalus still live on. An Arab heritage that is reflected in the layout of the streets, in the economy centred on olive oil production, in the traditional craftsmanship of leather goods, and in the sweet recipes of Al-Andalus. This is also evident in the names of the villages: Benamahoma — ‘sons of Mahoma’ —, Alcalá — ‘the castle’ —, Algar — ‘the cave’ — or Zahara — ‘the fortress’ —.



All of them are situated in an area that is home to some of the country’s most beautiful spots, such as the gorges of Salto del Cabrero and El Saltadero, and imposing canyons like the Garganta Seca and the Garganta Verde. A beautiful land that is home to forests of various kinds, most notably the Benamahoma Spanish fir forest. A few months ago, some of these white villages were hit by one of the worst weather-related disasters this country has ever experienced. Overnight, the residents of Grazalema were forced to leave their homes. With just a few belongings and heavy hearts, they left their beloved village, unsure when they might return or what they would find on their return. Meanwhile, the residents of Ubrique were building makeshift barriers in the streets to divert the water and prevent it from entering their homes and destroying everything. Given everything these people have been through, we hope this article serves as a modest yet well-deserved tribute to them all. Now that the good weather is finally here, we invite you to show them our full support and solidarity by choosing them as your holiday destination and giving generously of your time to help with their recovery.

“ THE SIERRA DE CÁDIZ HAS BEEN SHAPED BY THE WHIMS OF RAIN AND WIND AND IS HOME TO SOME OF THE MOST BEAUTIFUL SPOTS IN THE COUNTRY ”

A beautiful spot in the Sierra de Grazalema, near Benamahoma | Bello rincón en la Sierra de Grazalema, cerca de Benamahoma



The streets of Arcos de la Frontera inspire our admiration | Las calles de Arcos de la Frontera despiertan nuestra admiración

Palace of the Mayorazgo | Palacio del Mayorazgo

From Arcos de la Frontera to El Bosque

A land of legendary bandits, some of whom are linked to the villages we are about to visit, we begin this journey in **Arcos de la Frontera**, the gateway to the route through the western part of the province. As well as being one of the most beautiful towns in Spain and a designated historic site, Arcos is best enjoyed at a leisurely pace, letting time pass as it will. Its narrow, steep streets wind their way through ancient arches, leading us to the Dukes’ Castle, the Matrera Gate, and a host of palaces, stately homes and churches. Its Holy Week celebrations deserve a special mention. Declared a Festival of National Tourist Interest due to the quality of its religious images and traditions, its intimate atmosphere is further enhanced by the historic surroundings through which the processions pass. Sampling the local cuisine, picking up a souvenir and rounding off the day at one of the flamenco venues are all excellent ways to make your visit truly unforgettable.





Carisa Aurelia archaeological site | *Yacimiento arqueológico de Carisa Aurelia*



Prado del Rey Salt Flats | *Salinas de Prado del Rey*



Grazalema, one of the prettiest villages in Andalusia | *Grazalema, uno de los pueblos más bonitos de Andalucía*

We left Arcos late in the afternoon, and just as the evening light was beginning to bathe the landscape, we arrived at the **Carisa Aurelia archaeological site**. Bathed in the reddish hues of the most magical moment of the day, we discover the walls of this ancient city, which marked the transition from Iberian to Roman culture and is notable for its necropolis, its walled enclosure and the archaeological space dedicated to the Iberian-Roman funerary world. Carissa Aurelia is situated between the towns of Espera and Bornos.

At the crack of dawn, we set off for Grazalema, another of the route's highlights.

On the way to the village that gives its name to the Sierra de Grazalema, we passed through three villages where we stopped briefly. In **Villamartín**, where the Alberite dolmen—dating back more than six thousand years—stands out, we admire the religious buildings and stately homes that adorn and enrich its streets. In **Prado del Rey**, we visited the salt flats, which were once worked by the Phoenicians and are still in operation today. In **El Bosque**, we were greeted by the sound of water flowing from its fountains and the scent of the flowers that adorn its streets.

From Grazalema to Benaocáz

The “romance” between **Grazalema** and the bandits is brought to life every year in this village with the “Blood and Love in the Mountains” festival, a historical re-enactment centred on the most famous bandit of all, José María “El Tempranillo”, and María Jerónima Francés, with whom he shared a passionate and tragic love story.

A tradition of craftsmanship, rural charm and a stunning natural setting are the hallmarks of this picturesque and distinctive Andalusian village, where the passage of Romans, Berbers and Christians has left a lasting mark on its layout. Designated



“Blood and Love in the Mountains”, a historical re-enactment in Grazalema | *«Sangre y amor en las montañas», recreación histórica en Grazalema*



Moors and Christians Festival in Benamahoma | *Fiesta de Moros y Cristianos en Benamahoma*

a Historic Site, its typical Andalusian architecture blends with its wealth of monuments. To the sound of water trickling from the fountains, we wander through the narrow, cobbled streets, adorned with colourful flowers that fill the air with pleasant scents from the windows of whitewashed houses. Beautiful streets that lead us to the squares

where the town's greatest heritage treasures are found: the churches of La Encarnación, La Aurora and San José, as well as the Plaza de España, the heart of the town of Grazalema, dominated by the Town Hall.

We arrived at **Benamahoma**, which glides gently down the mountainside. The streets and squares

of this district of Grazalema bear clear traces of Islamic influence, which is also evident in the traditional Moors and Christians festival and in the Cardela fortress, also known as Fátima Castle.

The gateway to the Spanish fir forest mentioned earlier, one of the natural gems of the Sierra de Grazalema; nearby lie the Garganta Seca and the Garganta Verde, with their dizzying vertical cliffs. Our next stop was Benaocaz, but first we stopped off at **Villaluenga del Rosario**. Like so many other villages along this route, it dates back to the Muslim period and also preserves the remains of a medieval track. It's well worth stopping off briefly to explore its steep, narrow streets that seem to merge with the rocks, and to visit the oldest bullring in the province, which stands out for its unique polygonal shape.

Designated a Historic Site, in **Benaocaz** the atmosphere of its Arab past can be felt in the narrow streets of the Nasrid quarter. The typical white houses stand alongside 18th-century stately homes, Aznalmara Castle and various places of worship. And if you visit on 15 August, you'll be able to experience the excitement of its fabulous Toro de la Cuerda.



Ubrique's streets are home to some truly beautiful spots |
Ubrique esconde en sus calles rincones verdaderamente hermosos

The film industry also played a part in putting it on the map, as the bandit film “Las aventuras de Juan Juca” was shot there in 1949, with locals from Ubrique appearing as extras and the Peñón de la Becerra serving as a prison. Following on from the Historic Towns, we head towards **Zahara de la Sierra**, a mountain town founded in the Muslim period which has preserved its characteristic Al-Andalus urban layout, as well as its castle and sections of the city walls. Narrow, steep streets, laid out in terraces following the slope of the hill, give shape to its charming old town, whose streetscape is home to such interesting monuments as the Church of Santa María de la Mesa, the Chapel of San Juan de Letrán, the Clock Tower and the Palominos Bridge.

From Ubrique to Torre Alháquime

We arrived in **Ubrique**, a historic town consisting of a network of houses and secluded streets on the slopes of the Tajo de Ubrique. Its historic centre retains all the charm of its medieval layout, with narrow streets, picturesque corners, beautiful squares featuring fountains and religious churches; and with the arrival of Holy Week, it takes on a special magic as the main processional statues of Ubrique's religious brotherhoods and confraternities pass through. Ubrique gained worldwide fame thanks to its leather craftsmanship, making the permanent exhibition “Hands and Magic in Leather” at the Capuchin Convent a must-see, where items related to the tradition and craft of leatherwork are on display.

“THE HISTORIC CENTRE
 OF UBRIQUE RETAINS
 ALL THE CHARM OF ITS
 MEDIEVAL LAYOUT, WITH
 NARROW STREETS AND
 PICTURES CORNERS”

Since 1483, during the Reconquista, Zahara has celebrated its most important festival, Corpus Christi. Designated a Festival of National Tourist Interest, during this time the streets are transformed into a veritable forest as the residents completely cover their façades with shrubs. The gentle murmur of the water from its twelve fountains accompanies us on our stroll through **Algodonales**. A stroll through its charming old town is a real treat for the senses, which are thoroughly delighted by a visit to the Church of Santa Ana, with its Baroque façade and Neoclassical interior. We mustn't leave Algodonales without visiting Valeriano Bernal's guitar workshop, whose instruments have been chosen by artists of the calibre of Alejandro Sanz, Paco de Lucía and Tomatito. We continue our journey through the Sierra de Cádiz on our way to Olvera, but first we visit **El Gastor**, a typical mountain village surrounded by significant megalithic monuments. As well as the town centre, it is well worth visiting the Hermanos Palomino oil mill and the Museum of Local Customs and Traditions, dedicated to José María ‘El Tempranillo’. On the other hand, Torre Alháquime or the Torre de Alfaquín was an important stronghold on the border between the Kingdom of Granada and Castile. Amidst its labyrinthine streets lie the Arco de la Villa, one of the gates of the old walled enclosure, and the parish church of Nuestra Señora de la Antigua, which houses a painting of “Las Ánimas” attributed to Murillo. The birthplace of the famous bandit José María “El Tempranillo”, the village experiences one of its most moving moments on Easter Sunday with the Carrerita de San Juan.

A pretty street in Zahara de la Sierra |
Bonita calle de Zahara de la Sierra



Another charming spot in Zahara de la Sierra |
Otro lugar con encanto en Zahara de la Sierra





View of Olvera from the castle /
Vista de Olvera desde el castillo

From Olvera to Setenil de las Bodegas

Described by some as a “paradise in the heart of the Pueblos Blancos”, in **Olvera** we discover how the Al-Andalus heritage, traditional architecture and the beauty of its monumental buildings, with their stately, palatial façades, blend together with absolute elegance. Amidst the olive groves, its whitewashed houses and narrow streets wind their way capriciously down the slope, and our stroll is accompanied by the delightful scent of the plants adorning the façades. The Villa district, alongside the church square and the castle, formed the Arab medina, and it is here that we were able to admire the most significant vestiges of that past: the Torre del Pan and the Torre de los Olivillos. The Church of the Archpriest, a monumental Neoclassical building, and the Moorish fortress, a defensive stronghold of the Nasrid Kingdom of Granada, are two of the city’s most important monuments. The route is drawing to a close, but before visiting Setenil de las Bodegas, we’ll stop off at **Alcalá del Valle**, a small village founded in the 15th century by Moorish families who had come from Setenil de las Bodegas. Its streets, adorned with fine examples of traditional architecture and flower-filled balconies, retain all the charm of their Arab origins. Also of note are the Tomillo dolmens, a megalithic site unique in the province.

Palatial façades blend exquisitely with traditional architecture /
Las fachadas palaciegas se integran a la perfección con la arquitectura tradicional



Procession of St John the Baptist in Setenil de las Bodegas /
Procesión de San Juan Bautista en Setenil de las Bodegas

We arrived in **Setenil de las Bodegas**, where the village was buzzing with its usual lively atmosphere — it is, after all, one of the most famous and visited villages in the province. To add to the excitement, the patron saint’s festivities in honour of St John the Baptist were in full swing, so the streets were absolutely packed. No one is better suited than the poet Gerardo Diego to describe the village: “Setenil de las Bodegas, where the sky is made of rock, and the silence is like a dream carved by a chisel”. Once you visit Setenil, you’ll understand why it’s so popular with tourists, as it’s one of the most unique villages in the mountains of Cadiz. Whilst white is the characteristic colour in the other villages we have visited, in Setenil it is the ochre hue of the stone. Nestled in the Guadalporcún river valley, which has shaped its urban layout in such a whimsical way, the town’s rich artistic heritage, the rustic beauty of its traditional architecture and the unique character of its cave-like streets combine to give it a charm that is both special and universal. Cuevas del Sol and the neighbouring Cuevas de la Sombra; Jabonerías and Cabrerizas, both the setting for the adventures of real and fictional bandits; Calcetas, Calañas and Herreña are some of the prettiest streets in Andalusia. And towering over the village from the heights, the medieval fortress, of which the keep and the cistern remain.

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



The famous Cuevas de la Sombra street in Setenil de las Bodegas /
La famosa calle Cuevas de la Sombra de Setenil de las Bodegas

VIGO, UN DESTELLO FRENTE AL MAR

y pura esencia gallega
and pure galician essence

Hay destinos que, por increíble que parezca, están fuera de los circuitos turísticos más comunes. Ciudades que cada año reciben menos turistas de los que merecen o no son objeto de deseo de los influencers, pero que ofrecen una variada e interesante oferta turística y de ocio. Un ejemplo claro lo encontramos en Vigo.

There are destinations which, incredible as it may seem, lie off the beaten track. These are cities that attract fewer tourists each year than they deserve, or are not the focus of influencers' attention, yet they offer a diverse and interesting range of tourist and leisure activities. A clear example of this is Vigo.

Texto | Text: José Manuel Gutiérrez

Fotografía | Photography: José Manuel Gutierrez / Javier Gutiérrez /
Cardinalia Comunicación | Nandi Estévez | Guillermo Fotógrafo | Vale_T |
Stock Photo Astur | David Hutchinson | Sami Auvinenm | Miguel Perfectti |
Ceri Breeze | Mónica Vila | Trevor Benbrook | David A. Gurierrez |
Javier Castro | Maria Madrina González | Joan Vadell



Además de hermosa y única, la ría de Vigo es el mayor tesoro de la ciudad |
As well as being beautiful and unique, the Vigo estuary is the city's greatest treasure

Conocida antiguamente como “la ciudad de la oliva” y “ciudad olívica” en la actualidad, debe este sobrenombre a un gran olivo plantado por los templarios en un antiguo templo que se encontraba situado en el mismo lugar donde hoy se levanta la concatedral de Santa María.

La mayor ciudad de Galicia, situada en el corazón de las Rías Baixas, merece que la tengamos en cuenta por su luz, su clima templado, su gastronomía, su cultura y por el increíble paisaje que la rodea. Y también por su patrimonio monumental, que, si bien puede no ser comparable al de otras ciudades españolas, tiene algo que suscita la admiración en el viajero.

Fabulosas playas, un litoral donde practicar deportes náuticos, ocio, shopping y el ambiente nocturno más animado de Galicia son otros de los motivos por los que merece la pena viajar a Vigo.

La ría de Vigo y las Islas Cíes

La **ría de Vigo** es sin duda alguna el mayor tesoro de la ciudad. Además de hermosa y única, en la que flotan perfectamente alineadas las tradicionales bateas donde se cría el auténtico mejillón de la ría de Vigo, forma una bonita estampa con el telón de fondo de los más grandes cruceros del mundo que surcan las aguas del océano Atlántico.

La ría se encuentra protegida por las **Islas Cíes**. Estas forman parte del Parque Nacional Illas Atlánticas, archipiélago compuesto por tres islas: Monte Agudo, O Faro y San Martiño; las dos primeras unidas por la playa de Rodas, un largo arenal considerado por The Guardian como la mejor playa del mundo. Un paraíso de playas paradisíacas, aguas cristalinas y también un genuino observatorio de fauna y flora. Uno de los lugares más hermosos del país, lo que justifica que los romanos le dieran el nombre de “Islas de los Dioses” y donde las posibilidades son casi infinitas: practicar senderismo en familia, hacer una escapada para descubrir playas vírgenes y tranquilas, bucear o nadar con la compañía de arroaces, delfines autóctonos y de menor tamaño.

A las Cíes es posible llegar haciendo una excursión de un día desde Vigo o alquilando un barco o un yate. Hacerlo con tu propia embarcación es una experiencia inolvidable, pues podrás visitar la isla virgen de San Martiño, un privilegio que el resto de los turistas no pueden disfrutar, ya que no está incluida en las rutas que llevan a cabo las líneas regulares de tráfico de la ría. Es importante aclarar que, para poder fondear al abrigo de las islas, debes solicitar permiso y respetar la zona de los bañistas, lo mismo que para bañarte o bucear, estando prohibida la pesca deportiva submarina en todo el entorno del parque.

La famosa playa de Rodas en Islas Cíes |
The famous Rodas beach on the Cíes Islands



“LA LUZ, EL CLIMA
TEMPLADO,
LA GASTRONOMÍA,
LA CULTURA Y
EL INCREÍBLE
PAISAJE QUE
LA RODEA
HACEN DE VIGO
UN DESTINO
QUE SORPRENDE
Y ENAMORA”

“ISLAS CÍES,
PLAYAS
PARADISIÁCAS,
AGUAS
CRISTALINAS
Y UN
GENUINO
OBSERVATORIO
DE FAUNA
Y FLORA”

Barrios históricos de Vigo, descubriendo O Berbés y A Ferrería

En esta ciudad industrial y bulliciosa también es posible encontrar un pequeño pueblo en el que pasear se convierte en el mayor de los placeres. **O Berbés** es el histórico barrio marítimo de Vigo de calles estrechas y empinadas que se deslizan ladera abajo en busca de las aguas oceánicas. Callejuelas que nos acercan a la parte baja, a una plaza con soportales que en el pasado fue la playa donde los pescadores amarraban sus barcas y donde se pueden contemplar antiguas edificaciones maríneas. Pero antes de visitar el Casco Vello, merece la pena acercarse al **Centro Comercial A Laxe**, al que se accede por una pasarela que parte de la plaza A Pedra, para admirar desde sus terrazas una hermosa panorámica sobre el puerto y también el atardecer, posiblemente uno de los más hipnóticos de Galicia.

Final de un atardecer maravilloso desde la terraza de Centro Comercial A Laxe | The end of a wonderful sunset from the terrace of the A Laxe Shopping Centre



Estrechass calles de O Berbes que buscan el océano Atlántico | The narrow streets of O Berbes leading down to the Atlantic Ocean



En la praza da Constitución era donde los artesanos vendían sus productos | It was in Praza da Constitución that the artisans sold their wares

La rúa dos Cesteiros debe su nombre a los artesanos cesteros llegados de Portugal | Rua dos Cesteiros owes its name to the basket weavers who came from Portugal



La **ribera del Berbés** es una de las zonas gastronómicas más importantes de la ciudad. Ir de vinos y tapas o sentarse en algunos de los mejores restaurantes para degustar los que pueden ser los más deliciosos pescados y mariscos de España es una experiencia gastronómica que recordarás y recomendarás. Y si eres devoto de las ostras, no dejes de visitar la **rúa da Pescadería**, donde podrás admirar a pie de calle el proceso de apertura del que para muchos es un auténtico manjar. La visita al Casco Vello de Vigo se debe hacer con pausa, admirando y disfrutando de los mil y un rincones que guarda para el viajero. Plazas como **da Pedra**, lugar de reunión de gremios y regidores en los siglos XVI y XVII para tomar decisiones y resolver disputas, alberga el restaurante Mosquito, abierto desde 1930 como taberna marinera que, totalmente renovado, sigue siendo un lugar de referencia para comer. En sus mesas se sentaron escritores consagrados, actores famosos o reconocidos cineastas. La **praza de Almedia**, donde cada semana se celebraba un mercado de productos agrícolas, por lo que en el pasado se la conocía como praza das Cebollas. Destacan aquí dos edificios considerados como las arquitecturas civiles más antiguas de la ciudad, declarados monumentos histórico-artísticos: la Casa Torre de Pazos Figueroa y la Casa de Ceta o Arines. O la **praza da Constitución** con edificios del siglo XIX donde los artesanos vendían sus productos. Se trata de uno de los rincones más animados de la ciudad por sus terrazas y donde se encuentra La Central, un gastrobar situado en la casa Pereira de Castro, un palacete barroco del siglo XVIII. Inevitablemente, para llegar a estas plazas hay que recorrer sus bonitas calles, muchas de ellas cargadas de tradiciones y con establecimientos que son de obligada visita. La **rúa dos Cesteiros** debe su nombre a los artesanos llegados de la portuguesa serra da Estrela a comienzos del siglo



“LA CONCATEDRAL DE SANTA MARÍA CUSTODIA LA IMAGEN DEL SANTO CRISTO DE LA VICTORIA”

XX. Afamados cesteros que convirtieron a Vigo en uno de los centros de producción de cestería más importantes de Galicia. En la actualidad, son pocos los artesanos que se encargan de mantener viva esta tradición. Y conservando aún todo el sabor marinero de antaño, la taberna de A Pedra y el bar El Chavolas, dos de las tabernas más tradicionales de O Berbés. En la **cuesta de San Vicente**, la taberna A Mina lleva deleitando a sus clientes desde 1953 con vermouths y spritz acompañados por sus tradicionales tapas de callos o mejillones de la ría con salsa especial de la casa. Muy cerca de la concatedral, en el histórico edificio Cambón situado en la **rúa Palma**, se encuentra el Centro de Interpretación del Parque Nacional das Illas Atlánticas de Galicia.

Desde aquí te puedes acercar a la **Concatedral de Santa María**, sobrio y bien proporcionado edificio construido en 1818 sobre dos templos anteriores ya desaparecidos. En su interior se custodia una de las imágenes más veneradas de Galicia, el Santo Cristo de la Victoria, patrón de la ciudad. Caminando por el Casco Vello, llegamos a Porta do Sol que hace de frontera entre los dos antiguos barrios: O Berbés y A Ferrería. Desde esta plaza se llega al **Mirador del Olivo**, que debe su nombre al olivo allí plantado. Un bello ejemplar de casi dos siglos de antigüedad y que es el mismo que se trasladó desde el lugar donde se encuentra la concatedral. Aquí es donde locales y visitantes se concentran cada tarde para admirar la puesta del sol y mejor si es desde las codiciadas terrazas de las cafeterías que animan la plaza.

La fortaleza de San Sebastián fue construido junto con las murallas en 1656 / The fortress of San Sebastián was built at the same time as the city walls in 1656



Al final del Paseo Alfonso XII encontramos el olivo que siglos atrás plantaron los Templarios / At the end of Paseo Alfonso XII stands the olive tree planted centuries ago by the Knights Templar



Desde aquí se accede al barrio de **A Ferrería**, una de las zonas más animadas de la ciudad después del proceso de recuperación. En este rincón vigués merece la pena visitar el Centro de Artesanía Tradicional de Vigo en la **subida ao Castelo**; recorrer la **rúa de San Sebastián**, una de las más antiguas de la ciudad donde se encuentra el Banco Dos Contos, lugar en el que ganaderos y comerciantes hacían las cuentas de sus transacciones y acercarse a la **fortaleza de San Sebastián**, de la que se conserva parte de los baluartes y el recinto amurallado. Espacio este en el que desentona la imponente mole del Ayuntamiento de Vigo levantada en los años 70.

Un paseo por el Vigo Señoral

Viajamos ahora hasta finales del siglo XIX, momento en que la burguesía viguesa encargó la construcción de grandes edificios con usos residenciales o como sedes de empresas e instituciones. En la **Porta do Sol**, presidida por **El Sireno**, escultura mitad hombre y mitad pez del afamado artista Francisco Leiro, da comienzo esta ruta y aquí se deben admirar dos edificios únicos: el edificio **Simeón**, con balcones bellamente decorados en

granito y forja y **El Moderno**, con su fachada curva. Continúa por las rúas Policarpo Sanz y García Barbón, donde la arquitectura de finales del siglo XIX y principios del XX fusiona diferentes estilos: eclecticismo, modernismo, historicismo, racionalismo... En la rúa Policarpo Sanza sobresale el **teatro García Barbón**, obra del arquitecto Antonio Palacios. En las calles próximas se encuentran otros interesantes inmuebles como el **Pardo Labarta** con galería abierta, el **Salgueiro** decorado con una cernefa cerámica que le proporciona movimiento o el **Ferro**, que en sus orígenes fue casa particular, posteriormente almacén de tejidos y más tarde sede del Casino Obrero, cuyo elegante salón de baile es hoy sala de lectura.

Estamos en la **Milla de Oro** viguesa donde se concentran las firmas de moda más actual, lo que la convierte en una de las zonas más transitadas del centro urbano. Establecimientos que comparten espacio con restaurantes y animadas terrazas para disfrutar de tapas tradicionales, más innovadoras o de fusión y comercios con solera como Arjeriz Vinos y Licores, uno de los ultramarinos más antiguos de la ciudad que abrió sus puertas hace cien años.

“DE ESTILO ECLECTICISMO ACADÉMICISTA, EL TEATRO GARCÍA BARBÓN ES UNO DE LOS EDIFICIOS MÁS EMBLEMÁTICOS DE LA ARQUITECTURA HISTÓRICA VIGUESA”

Detalle de uno de los edificios de la rúa Policarpo Sanz | Detail of one of the buildings on Policarpo Sanz Street



Recorriendo el Vigo Marítimo
Vigo Marítimo es una opción perfecta para conocer la historia y la arquitectura más ligada al mar, la que se encuentra en la zona por la que se extendió la ciudad cuando el espacio intramuros empezó a quedarse pequeño. El recorrido comienza en el **Real Club Náutico de Vigo**, construcción que se asemeja a un barco que se adentra en el mar y la **Estación Marítima**, lugar emblemático del que partía la emigración gallega a ultramar en el pasado y que hoy recibe a los más modernos trasatlánticos. La bienvenida en esta ruta nos la da el conjunto escultórico **El Nadador** del antes mencionado Francisco Leiro y el **Hotel Universal**, edificio surgido del poderío marítimo de la ciudad. De estilo ecléctico y construido en 1888, su terraza fue hace décadas un icono de la ciudad, albergando en la actualidad un hotel con categoría de cuatro estrellas. Muy cerca encontramos una sorprendente sorpresa: el **monumento a Julio Verne**. El escritor francés visitó la ciudad en dos ocasiones, la primera en 1878 y la

segunda en 1884, interesado en la Batalla de Rande y en los tesoros que desaparecieron después del enfrentamiento entre la flota española y los barcos de guerra franceses que la escoltaban y la coalición anglo-holandesa. El genial escritor dedicó un capítulo a la bahía de Vigo en su obra 20.000 leguas de viaje submarino, incluyendo la leyenda sobre el tesoro de Rande. Podemos dar por finalizada la ruta paseando por el **Parque de la Alameda** o **Praza de Compostela**, embellecido por edificios encargados a algunos de los mejores arquitectos del país, como Jenaro de la Fuente.

Fiesta de La Reconquista
Cada mes de marzo los vigueses celebran la fiesta más emblemática de Vigo conmemorando el acontecimiento histórico que acabó con la expulsión de las tropas francesas. La recreación del levantamiento popular del 28 de marzo de 1809, liderado por Bernardo González del Valle “Cachamuña”, Juan Almeida y Pablo Morillo, vive su momento álgido en el lugar



Monumento a Julio Verne frente al Puerto Deportivo | Statue of Jules Verne opposite the marina

donde se encontraba la puerta de la muralla conocida como porta de Gamboa. El empeño de los vecinos provoca el derribo del acceso de la muralla y, después de fuertes enfrentamientos, consiguen derrotar a los franceses. La fiesta continúa con el desfile de las tropas francesas entre insultos de los vigueses hasta el puerto, en el que después de entregar las armas son obligados a embarcar en un velero que los llevará de vuelta a su país. Pero esta fiesta es mucho más. Durante varios días, el barrio histórico se convierte en un gran escenario donde te puedes encontrar soldados, campesinos o pescadores y a la vuelta de cualquier esquina, escaramuzas entre los vigueses y las tropas francesas. Pero además de mucha diversión, esta fiesta también es gastronómica, pues los mercaderes ofrecen todo tipo de viandas como nécoras, mejillones, empanada o churrasco y, por supuesto, la delicia que no puede faltar, el rico pulpo á feira. Desde la praza da Constitución hasta la praza A Pedra y continuando por las rúas a Pescadería y Teófilo Llorente, los puestos ofrecen de comer y de beber, todo regado como el mejor vino o cerveza y con un ambiente festivo inigualable. Orgullo de los vigueses, pues su ciudad fue la primera de Europa que logró expulsar a los franceses de una plaza conquistada; lo que le valió el reconocimiento de ciudad “fiel, leal y valerosa” otorgado por Fernando VII.

<https://www.turismodevigo.org/es>



La Reconquista también es una fiesta gastronómica | La Reconquista is also a food festival

La Reconquista es la fiesta más emblemática de Vigo | La Reconquista is Vigo's most iconic festival





The Vigo estuary with its mussel rafts | *La ria de Vigo con las bateas de mejillones*

“AS WELL AS
BEING
BEAUTIFUL
AND UNIQUE,
THE VIGO
ESTUARY
IS HOME
TO THE
TRADITIONAL
MUSSEL
‘BATEAS’”

family, take a break to discover unspoilt, peaceful beaches, or go diving or swimming alongside bottlenose dolphins, the native and smaller species. You can reach the Cies Islands on a day trip from Vigo or by hiring a boat or a yacht. Doing this in your own boat is an unforgettable experience, as you'll be able to visit the unspoilt island of San Martiño — a privilege that other tourists can't enjoy, as it isn't included on the routes operated by the regular ferry services on the estuary. It is important to note that, in order to anchor in the shelter of the islands, you must apply for a permit and respect the swimming area, just as you would when swimming or diving; spearfishing is prohibited throughout the park.

Vigo's historic neighbourhoods: exploring O Berbés and A Ferrería
In this bustling industrial city, you can also find a small village where simply strolling around is a real pleasure. **O Berbés** is Vigo's historic seaside neighbourhood, with its narrow, steep streets that wind their way down the hillside towards the ocean. Narrow streets that lead us down to the lower part of town, to a square with arcades that was once the beach where fishermen moored their boats, and where you can see old seafaring buildings. But before visiting the “Casco Vello”, it's well worth popping into the **A Laxe Shopping Centre**, which can be reached via a footbridge leading from A Pedra Square, to admire the stunning panoramic view of the harbour from its terraces, as well as the sunset — arguably one of the most mesmerising in Galicia. The **Berbés riverbank** is one of the city's most important culinary districts. Whether you're out for a night of wine and tapas or sitting down at one of the finest restaurants to sample what may well be Spain's most delicious fish and seafood, it's a culinary experience you'll remember and recommend. And if you're a fan of oysters, be sure to visit **rua da Pescadería**, where you can watch the oysters being shucked right on the street—a true delicacy for many.

Formerly known as the ‘Olive City’, it owes this nickname to a large olive tree planted by the Knights Templar in an ancient temple that stood on the very spot where the Co-Cathedral of Santa Maria now stands. Galicia's largest city, situated in the heart of the Rias Baixas, is well worth a visit for its light, its mild climate, its cuisine, its culture and the incredible scenery that surrounds it. And also for its architectural heritage, which, whilst perhaps not on a par with that of other Spanish cities, has something that inspires admiration in the traveller. Fabulous beaches, a coastline perfect for water sports, leisure activities, shopping and Galicia's liveliest nightlife are just some of the other reasons why Vigo is well worth a visit.

The Vigo estuary and the Cies Islands
The **Vigo estuary** is undoubtedly the city's greatest treasure. As well as being

beautiful and unique—with the traditional mussel rafts where the authentic Vigo estuary mussel is farmed floating in perfect alignment—it creates a picturesque scene against the backdrop of the world's largest cruise ships sailing the waters of the Atlantic Ocean. The estuary is sheltered by the **Cies Islands**. These form part of the Illas Atlánticas National Park, an archipelago comprising three islands: Monte Agudo, O Faro and San Martiño; the first two are linked by Rodas Beach, a long stretch of sand described by The Guardian as the best beach in the world. A paradise of idyllic beaches and crystal-clear waters, as well as a prime spot for observing wildlife. One of the most beautiful places in the country, which explains why the Romans named it the “Islands of the Gods”, and where the possibilities are almost endless: go hiking with the

The Romans called the Cies Islands the “Islands of the Gods” |

Los romanos nombraron “Islas de los Dioses” a Islas Cies



Try the most delicious oysters on Rúa da Pescadería | *Degusta las ostras más deliciosas en rúa da Pescadería*





*La Central Gastro in praza da Constitución |
La Central Gastro en la praza da Constitución*

A visit to Vigo's "casco Vello" should be taken at a leisurely pace, taking the time to admire and enjoy the myriad hidden corners it has in store for the visitor. Squares such as **da Pedra**, where guilds and councillors used to meet in the 16th and 17th centuries to make decisions and settle disputes, are home to the Mosquito restaurant, which opened in 1930 as a seafood tavern and, having been completely refurbished, remains a top spot for dining. Their tables were graced by established writers, famous actors and renowned filmmakers.

Praza de Almedia, where a farmers' market was held every week, which is why it was formerly known as 'Praza das Cebollas'. Two buildings stand out here, considered to be the oldest examples of civil architecture in the city and designated as historic-artistic monuments: the Casa Torre de Pazos Figueroa and the Casa de Ceta or Arines. Or the **praza da Constitución**, with its 19th-century buildings where artisans used to sell their wares. This is one of the liveliest spots in the city thanks to its terraces, and it is home to La Central, a gastrobar housed in the Pereira de Castro mansion, an 18th-century Baroque mansion.

Inevitably, to reach these squares, you have to wander through their pretty streets, many of which are steeped in tradition and home to places that are well worth a visit.



*Rúa dos Cesteiros, one of
Vigo's most atmospheric streets |
Rúa dos Cesteiros, una de
las calles con más sabor de Vigo*

Rúa dos Cesteiros takes its name from the craftsmen who arrived from the Serra da Estrela in Portugal at the beginning of the 20th century. Renowned basket weavers who made Vigo one of the most important centres of basketry production in Galicia. Nowadays, there are very few artisans who are keeping this tradition alive. And still retaining all the old-world maritime charm of yesteryear, the A Pedra tavern and the El Chavolas bar, two of the most traditional taverns in O Berbés. On the **cerro de San Vicente**, the A Mina tavern has been delighting its customers since 1953 with vermouths and spritzes, served alongside its traditional tapas of tripe or mussels from the estuary with a special house sauce. Just a stone's throw from the co-cathedral, in the historic Cambón building on **rúa Palma**, is the Interpretation Centre for the Atlantic Islands of Galicia National Park. From here, you can visit the **Cathedral of Santa Maria**, a sober and well-proportioned building constructed in 1818 on the site of two earlier churches that no longer exist. Inside, it houses one of the most revered images in Galicia, the Santo Cristo de la Victoria, the city's patron saint.

*Cathedral of Santa Maria, a sober 19th-century building |
Concatedral de Santa Maria, sobrio edificio del siglo XIX*



*Seafaring houses in Vigo's historic district |
Casas marineras en el barrio histórico de Vigo*



Walking through the Old Town, we come to Porta do Sol, which marks the boundary between the two historic districts: O Berbés and A Ferrería. From this square, you can reach the **Mirador del Olivo**, which takes its name from the olive tree planted there. A beautiful specimen dating back almost two centuries, which is the very same one that was moved from the site of the co-cathedral. This is where locals and visitors gather every evening to watch the sunset — and it's even better from the sought-after terraces of the cafés that bring the square to life.

From here, you can reach the neighbourhood of **A Ferrería**, one of the liveliest areas of the city following its regeneration. In this part of Vigo, it's well worth visiting the Vigo Traditional Crafts Centre on the **Subida ao Castelo**; stroll along **rúa de San Sebastián**, one of the oldest streets in the city, where you'll find the Banco Dos Contos, a place where farmers and merchants used to settle their accounts, and visit the **fortress of San Sebastián**, where part of the bastions and the walled enclosure remain. The imposing Vigo Town Hall building, situated next to the fortress and built in the 1970s, looks completely out of place.



Porta do Sol, featuring the sculpture “El Sireno” by Francisco Leiro | Porta do Sol con la escultura “El Sireno” de Francisco Leiro

A stroll through Historic Vigo

Let us now travel back to the late 19th century, when Vigo's bourgeoisie commissioned the construction of large buildings for residential use or to serve as headquarters for companies and institutions.

This route begins at the **Porta do Sol**, dominated by ‘El Sireno’, a sculpture of a half-man, half-fish created by the renowned artist Francisco Leiro. Here, two unique buildings are well worth a look: the **Simeón** building, with its beautifully decorated balconies featuring granite and wrought iron, and **El Moderno**, with its curved façade. Continue along Policarpo Sanz and García Barbón streets, where the architecture from the late 19th and early 20th centuries blends a variety of styles: eclecticism, Modernism, historicism, rationalism... On rúa Policarpo Sanza stands the **García Barbón Theatre**, designed by the architect Antonio Palacios.

In the surrounding streets there are other interesting buildings, such as the **Pardo Labarta** with its open gallery, the **Salgueiro**, decorated with a ceramic frieze that gives it a sense of movement, and the **Ferro**, which was originally a private residence, later a textile warehouse, and subsequently the headquarters of the Casino Obrero, whose elegant ballroom is now a reading room. We are on **Vigo's Golden Mile**, where the trendiest fashion brands are concentrated, making it one of the busiest areas in the city centre. Establishments that share the area with restaurants and lively terraces where you can enjoy traditional, innovative or fusion tapas, as well as long-established shops such as Arjeriz Vinos y Licores, one of the city's oldest grocers, which opened its doors a hundred years ago.



Casa Simeón in Porta do Sol | Casa Simeón en Porta do Sol

Exploring the Vigo waterfront

Vigo Marítimo is the perfect way to discover the history and architecture most closely linked to the sea — the part of the city that expanded into the area surrounding the old town walls when the space within them began to feel too cramped. The tour begins at the **Real Club Náutico de Vigo**, a building that resembles a ship sailing out to sea, and the **Estación Marítima**, an iconic site from which Galician emigrants once set sail for overseas destinations and which today welcomes the most modern ocean liners. We are welcomed onto this route by the sculpture group **The Swimmer** by the aforementioned Francisco Leiro and the **Hotel Universal**, a building that stands as a testament to the city's maritime power. Built in 1888 in an eclectic style, its terrace was once a city landmark; today it houses a four-star hotel.

Just nearby, we come across a delightful surprise: the **Jules Verne monument**. The French writer visited the city on two occasions, the first in 1878 and the second in 1884, having taken an interest in the Battle of Rande and the treasures that disappeared following the clash between the Spanish fleet, the French warships escorting it, and the Anglo-Dutch coalition. El brillante escritor dedicó un capítulo a la bahía de Vigo en su libro «20 000 leguas de viaje submarino», en el que incluyó la leyenda del tesoro de Rande. We can round off the tour with a stroll through **Parque de la Alameda** or **Praza de Compostela**, which is adorned with buildings designed by some of the country's finest architects, such as Jenaro de la Fuente.



An eclectic-style building constructed in 1923 | Edificio de estilo ecléctico construido en 1923



Vigo Marina Puerto deportivo de Vigo

Reconquista Festival

Every March, the people of Vigo celebrate the city’s most iconic festival, commemorating the historic event that led to the expulsion of the French troops. The re-enactment of the popular uprising of 28 March 1809, led by Bernardo González del Valle ‘Cachamuña’, Juan Almeida and Pablo Morillo, reaches its climax at the site of the gate in the city walls known as the ‘Porta de Gamboa’. The determination of the inhabitants led to the demolition of the access point to the city walls and, after fierce fighting, they managed to defeat the French. The festivities continue with a parade of French troops, accompanied by jeers from the people of Vigo, all the way to the port, where, after handing over their weapons, they are forced to board a sailing ship that will take them back to their country. But this festival is so much more than that. For several days, the historic quarter is transformed into a vast stage where you might come across soldiers, peasants or fishermen, and around every corner, skirmishes between the people of Vigo and the French troops. But as well as being great fun, this festival is also a culinary event, with stallholders offering all sorts of delicacies such as velvet crabs, mussels, empanadas and churrasco, and, of course, the unmissable treat: delicious ‘pulpo á feira’. From Plaza de la Constitución to Plaza de A Pedra, passing through rúas da Pescadería and Teófilo Llorente, the stalls offer food and drink, all washed down with the finest wine or beer in an unrivalled festive atmosphere. A source of pride for the people of Vigo, as their city was the first in Europe to drive the French out of a conquered stronghold; a feat that earned it the title of “faithful, loyal and valiant” city, bestowed by Ferdinand VII.

<https://www.turismodevigo.org/en>



“EVERY MARCH, THE PEOPLE OF VIGO COMMEMORATE THE HISTORIC EVENT THAT LED TO THE EXPULSION OF THE FRENCH TROOPS”



“SOLDIERS, FARMERS, FISHERMEN AND SKIRMISHES BETWEEN THE PEOPLE OF VIGO AND FRENCH TROOPS ADD TO THE FESTIVE ATMOSPHERE”



Emociónáte con la magia de Las Médulas y sus secretos ancestrales



MUSEO EGIPCIO DE TURÍN

**UNA MIRADA DESDE EUROPA
A VIEW FROM EUROPE**

La cultura material nos cuenta la historia de aquellos que vivieron hace miles de años como herramienta fundamental para comprender quiénes somos, el lugar en el que nos encontramos ahora y cómo afrontar nuestro futuro.

Material culture tells the story of those who lived thousands of years ago; it is a key tool for understanding who we are, where we stand today, and how to face our future.

Texto | Text: José Manuel Gutiérrez
Fotografía | Photography: José Manuel Gutiérrez /
Cardinalia Comunicación | Museo Egipcio de Turín

“EL MUSEO EGIPCIO DE TURÍN ES EL MÁS ANTIGUO DEDICADO EXCLUSIVAMENTE A LA CULTURA EGIPCIA”

Estatuas en la Galería de los Reyes | Statues in the Gallery of the Kings

En este sentido, el Museo Egipcio de Turín, el mayor de esta naturaleza en el Viejo Continente, considera clave la investigación científica para el cuidado de su colección a través del estudio de objetos, reconstruyendo su contexto y comprendiendo su historia. Las campañas de Napoleón en Egipto en los comienzos del siglo XIX despertaron por toda Europa la necesidad de coleccionar antigüedades. A esta nueva moda no fueron ajenos Bernardino Drovetti, cónsul en Egipto, que presumía de contar con una colección de ocho mil piezas y, posteriormente, el rey Carlo Felice de la Casa de Saboya, quien también adquirió innumerables piezas. En la unión de estas dos colecciones está el germen del museo turinés, convirtiendo a la ciudad del norte de Italia en un importante centro de estudio de la cultura egipcia. Pero otros datos nos indican que los orígenes del museo se remontan a los siglos XVI y XVII, concretamente con la llegada a Turín de la Tabla Isiaca hacia 1630 y de la estatua de Ramsés II alrededor de 1759 descubierta por Vitaliano Donati.



Posteriormente, los fondos expositivos se verían engordados con la estatua de Amenhotep I, dando lugar a la fundación del museo en 1824; con el grupo escultórico de Pendua y Nefertari, fruto de las excavaciones realizadas a principios del siglo XX; con los hallazgos encontrados en las excavaciones arqueológicas realizadas primero por Ernesto Schiaparelli y después por Giulio Farina entre 1903 y 1937 o con la donación por parte del gobierno egipcio del templo de Ellesiya, en agradecimiento y reconocimiento por la ayuda prestada por Italia para rescatar los templos de Nubia amenazados por las aguas de la presa de Asuán.

El más antiguo dedicado exclusivamente a la cultura egipcia

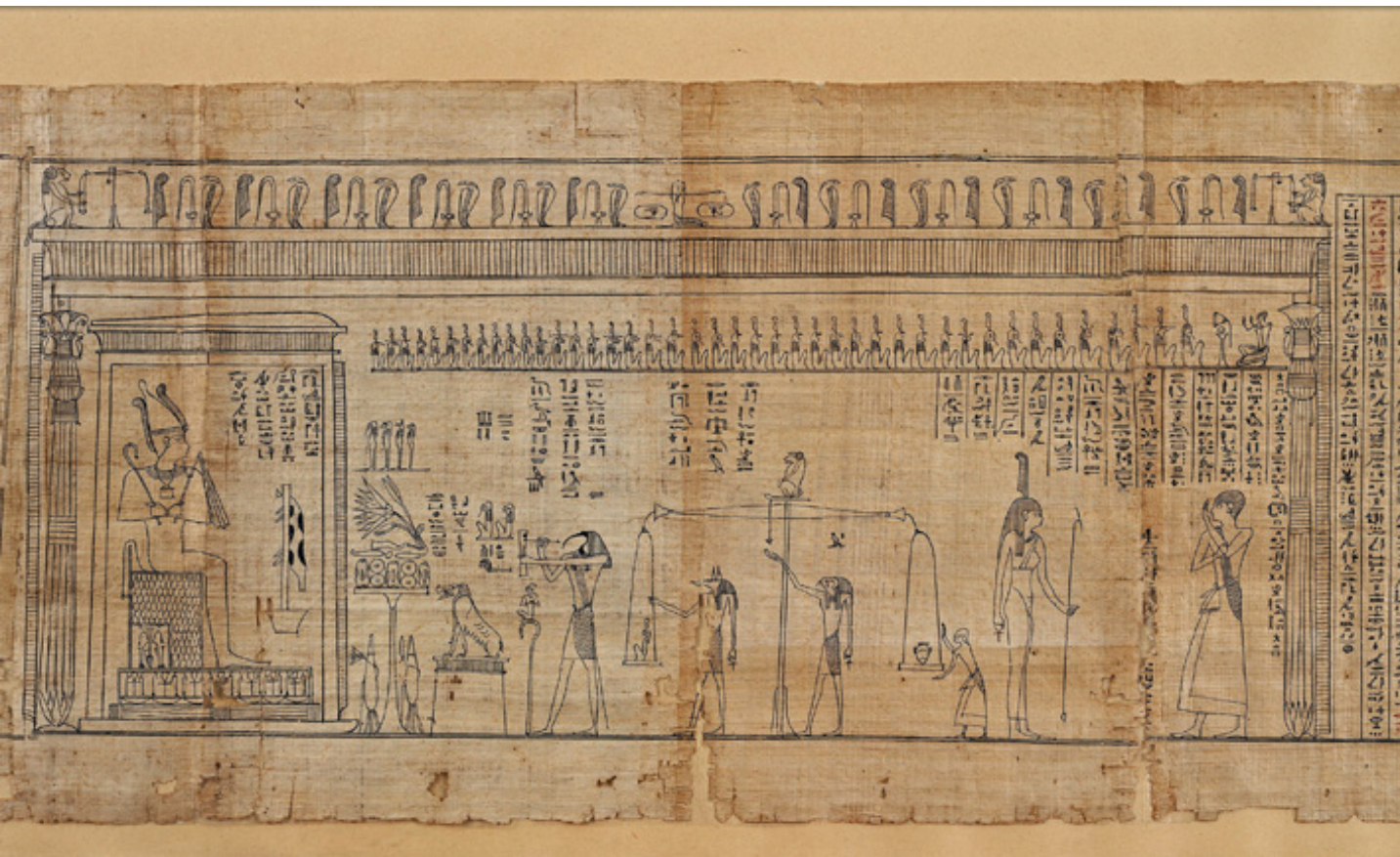
Considerado el mayor museo egipcio de Europa y el segundo después de El Cairo en cuanto a cantidad e importancia de sus colecciones, el Museo Egipcio de Turín cuenta con más de treinta y seis mil piezas, de las cuales se exhiben algo más de cuatro mil.

Las antigüedades expuestas a lo largo de las cinco plantas con las que cuenta abarcan un arco histórico que va desde el año 4000 a. C. hasta el 700 d. C. Entre ellas encontramos ajuares funerarios, estatuas, sarcófagos, joyas, papiros, tablillas antiguas, momias humanas y de animales, objetos cotidianos o esfinges. Calidad y cantidad que lo convierten en el sexto museo más visitado de Italia.

Una de las veinticuatro momias humanas que se exhiben en el museo | One of the twenty-four human mummies on display at the museum



Estatua de Ramsés II en la Galería de los Reyes | Statue of Ramses II in the Gallery of the Kings



Papiro de Iuefankh | Iuefankh Papyrus

“EN EL CATÁLOGO
DEL MUSEO
ENCONTRAMOS
~DIECISIETE
~MOMIAS DE
~ANIMALES Y
~VEINTICUATRO
DE HUMANOS”

*La cerámica también ocupa un
lugar destacado en el museo |
Ceramics also feature
prominently in the museum*



*Dos parejas de arqueros
representados en una estela |
Two pairs of archers
depicted on a stele*



Como curiosidad, hay que contar que el papiro de Iuefankh es el más largo conservado en el museo con una longitud de 1,847 metros. Cuenta con diecisiete momias de animales examinadas y restauradas en directo en la zona de restauración y veinticuatro humanas, todas ellas analizadas para el Proyecto de Conservación de Momias. Llama poderosamente la atención la estatua de Seti II, expuesta en la Galería de los Reyes con un peso de cinco toneladas. Todas estas maravillas del mundo antiguo se pueden admirar a través de un itinerario bien organizado y sin riesgo de dispersión. Y para hacer aún más completa esta experiencia, podemos optar por las audioguías multimedia en smartphone solo con leer los códigos QR; acceder a la valiosa información mediante las tablas y mesas interactivas ubicadas en las diferentes salas, garantizando diversión explorando los aspectos que más nos interesen o mediante los videos en 3D con los que podrás descubrir la sensación que experimenta un arqueólogo en su trabajo. Tecnología que nos ofrece secuencias en las que se muestran documentos en excavaciones y fotografías de la época, facilitando así el sentir

la emoción de entrar en las tumbas de Kha o en la de Nefer-tari, así como en la capilla Maia. También existe la posibilidad de realizar la visita en compañía de expertos guías que sabrán dar respuestas a todas las dudas o preguntas que surjan. Además de antigüedades egipcias, es posible admirar reliquias romanas, prerromanas y prehistóricas, a lo que se suma una sección de historia natural, pues el Museo Real de Antigüedades y Reliquias Egipcias comparte espacios con la Academia de las Ciencias. A lo largo del siglo XX, el Museo Real ha seguido adquiriendo colecciones menores, procedentes de coleccionistas privados o mediante el intercambio con otros museos.

La evolución del Palazzo di Via Accademia delle Scienze
Levantado en el siglo XVII según un diseño de Michelangelo Garove, el Palacio de la Academia de Ciencias fue destinado en un principio a albergar el Colegio de los Nobles, donde estudiaban los jóvenes descendientes de la nobleza piemontesa. En 1787 se convirtió en sede de la Real Academia de Ciencias y en 1824 pasó a ser también sede del Museo Egipcio.

Este imponente edificio sufrió las reformas realizadas por Giuseppe Maria Talucchi y Alessandro Mazzucchetti, siendo ampliado y adaptado a su nuevo uso en la segunda mitad del siglo XIX. Pero han sido más los cambios realizados a lo largo de sus más de doscientos años de vida. En los treinta primeros años del siglo pasado se llevaron a cabo dos reorganizaciones de las salas, la primera en 1908 y la segunda en 1924, con motivo de la visita oficial del rey. La llegada de más de treinta mil antigüedades de las excavaciones realizadas por Schiaparelli y Farina, también mencionadas, obligó a reestructurar la nueva ala del museo para compensar la falta de espacio. En la década de 1930 se realizaron nuevas renovaciones y reformas, como fue la instalación de la Galería de Arte. Por otro lado, la donación del templo de Ellesiya supuso un gran reto para el museo, pues para poder traerlo desde Egipto fue necesario cortarlo en sesenta y seis bloques y posteriormente reconstruirlo. Finalmente, fue inaugurado el 4 de septiembre de 1970. A partir de la década de 1980 se procedió a la ampliación del espacio museístico, en particular, la recuperación y apuntalamiento del ala Schiaparelli,



*Ataúd de Tamutmutef, cantora de Amón |
The sarcophagus of Tamutmutef, singer of Amun*



Cajas decoradas con diferentes ofrendas | Boxes decorated with various offerings

creando amplios espacios subterráneos dedicados a las actividades arqueológicas en Assiut, Qau el-Kebir y Gebelein. Paralelamente, una gran sala en la planta baja se recuperó para albergar antigüedades del Período Predinástico y del Imperio Antiguo. En la década de los 2000 fue sometido a una importante renovación, para la que se contó con Oscar Dante Ferretti, diseñador de escenografía y vestuario y ganador de tres Óscar. Este creativo aplicó su talento visionario a la iluminación y a algunas instalaciones del museo, destacando “El Gran Nilo” con la reproducción magistral del curso del legendario río hasta su desembocadura, utilizando materiales como gelatina y fibra de vidrio. Con la última gran intervención se renovaron radicalmente los espacios, así como todo el recorrido del museo y las instalaciones expositivas con vistas a la gran reapertura que tuvo lugar en 2015.

Biblioteca Silvio Curto

En el Museo Egipcio de Turín es imprescindible una visita a la Biblioteca Silvio Curto por la importancia de las obras y colecciones antiguas que alberga. El núcleo original de la biblioteca coincide cronológicamente con la fundación del museo. De esa época se conservan obras de gran valor como la *Description de l'Égypte*, *I Monumenti dell'Egitto e della Nubia* de Ippolito Rosellini y *Denkmäler aus Ägypten und Äthiopien* de Richard Lepsius. Hasta el final de la Segunda Guerra Mundial, momento en que las obras vuelven a sus instalaciones, ya que habían sido trasladadas durante la contienda por motivos de seguridad, la incorporación de fondos a la biblioteca fue esporádica. Es entonces cuando comprenden la necesidad de adquirir más obras para adaptarla a los avances que se estaban produciendo en el campo de la egiptología.

El crecimiento experimentado en la segunda mitad del siglo XX fue debido en gran medida a las donaciones realizadas por académicos que visitaban el museo. Algunas de las más importantes son los primeros treinta y tres volúmenes de la *Journal of Egyptian Archaeology*, donados por Sir Alan Gardiner, o la serie de la *Chronique d'Égypte*, donada por la Fondation Égyptologique Reine Elisabeth gracias a la mediación de Arpag Mekhitarian. Este incremento se produjo también por empezar a participar en el mercado de antigüedades, lo que permitió adquirir a precios asequibles ejemplares procedentes de bibliotecas cerradas o dispersas tras la guerra. A esta mejora de los fondos bibliográficos del museo ayudó también el aumento de partidas económicas asignadas por el Ministerio de Educación para la adquisición de libros tras la participación del Museo Egipcio en el rescate de los templos de Nubia en 1964. Con esta nueva medida, el museo pudo hacerse con las principales publicaciones seriadas y de las revistas más importantes del sector. Las donaciones en 1968 de las bibliotecas personales de Giuseppe Botti, egiptólogo y especialista en demótico, en 1977 de Celeste Rinaldi y en 1978 de Vito Maragioglio han contribuido a que la biblioteca se haya convertido en un lugar de referencia para estudiosos de todo el mundo. Con la llegada del siglo XXI, las nuevas adquisiciones se vieron frenadas, tendencia que en los últimos años ha cambiado, experimentando un aumento considerable en las compras y donaciones.

www.museoegizio.it/en/ | www.turismotorino.org/en/ | www.italia.it/es



*Piramidión de Kha, escriba del antiguo Egipto |
Boxes decorated with various offerings*

In this regard, the Egyptian Museum in Turin, the largest of its kind in Europe, regards scientific research as key to the care of its collection through the study of artefacts, reconstructing their context and understanding their history. Napoleon's campaigns in Egypt in the early 19th century sparked a craze for collecting antiquities throughout Europe. Bernardino Drovetti, the consul in Egypt, who boasted a collection of eight thousand pieces, was no stranger to this new fashion, nor was King Carlo Felice of the House of Savoy, who also acquired countless pieces. The merger of these two collections marked the beginning of the Turin museum, transforming this northern Italian city into a major centre for the study of Egyptian culture. However, other evidence suggests that the museum's origins date back to the 16th and

17th centuries, specifically with the arrival in Turin of the Isiac Tablet around 1630 and the statue of Ramses II around 1759, discovered by Vitaliano Donati. Subsequently, the museum's collection was expanded to include the statue of Amenhotep I, leading to the museum's foundation in 1824; the sculptural group of Pendua and Nefertari, the result of excavations carried out in the early 20th century; with the finds from the archaeological excavations carried out first by Ernesto Schiaparelli and later by Giulio Farina between 1903 and 1937; and with the Egyptian government's donation of the temple of Ellesiya, in gratitude and recognition of the assistance provided by Italy in rescuing the temples of Nubia threatened by the waters of the Aswan Dam.



The Ellesiya Temple, donated by the Egyptian government | *Templo de Ellesiya donado por el gobierno egipcio*



Statue of Seti II in the Gallery of Kings | *Estatua de Seti II en la Galería de los Reyes*



Statue of Thutmose in the Gallery of the Kings |
Estatua de Tuthmosis en la Galería de los Reyes

“BERNARDINO DROVETTI,
CONSUL IN EGYPT, AND KING
CARLO FELICE OF THE
HOUSE OF SAVOY TOOK UP
THE FASHION FOR
COLLECTING ANTIQUITIES”

The oldest museum dedicated exclusively to Egyptian culture

Regarded as the largest Egyptian museum in Europe and the second largest after Cairo in terms of the size and significance of its collections, the Egyptian Museum in Turin houses over 36,000 artefacts, of which just over 4,000 are on display. The antiquities on display across its five floors span a historical period from 4000 BC to 700 AD. These include grave goods, statues, sarcophagi, jewellery, papyri, ancient tablets, human and animal mummies, everyday objects and sphinxes. Its quality and size make it the sixth most visited museum in Italy.

As a point of interest, it is worth noting that the Luefankh papyrus is the longest in the museum's collection, measuring 1.847 metres. There are seventeen animal mummies on display, which have been examined and restored live in the restoration area, and twenty-four human mummies, all of which have been analysed as part of the Mummy Conservation Project. The five-tonne statue of Seti II, on display in the Gallery of the Kings, is a real eye-catcher.

All these wonders of the ancient world can be admired as part of a well-organised itinerary, without the risk of getting lost. And to make this experience even more complete, you can choose to use the multimedia audio guides on your smartphone simply by scanning the QR codes; access valuable information via the interactive panels and tables located in the various rooms, ensuring you have fun exploring the aspects that interest you most; or watch the 3D videos that allow you to discover what it feels like to be an archaeologist at work. Technology that presents sequences showing documents from the excavations and photographs from the period, allowing us to experience the thrill of entering the tombs of Kha or Nefertari, as well as the Maia Chapel. You also have the option of taking the tour accompanied by expert guides who will be able to answer any questions you may have.



Statue of Ramses II in the Gallery of the Kings |
Estatua de Ramsés II en la Galería de los Reyes

“STATUES, SARCOPHAGI, JEWELLERY,
PAPYRI. THE ANTIQUITIES ON
DISPLAY ACROSS ITS FIVE
FLOORS SPAN A HISTORICAL PERIOD
FROM 4000 BC TO 700 AD”

In addition to Egyptian antiquities, visitors can admire Roman, pre-Roman and prehistoric artefacts, as well as a natural history section, since the Royal Museum of Egyptian Antiquities and Artefacts shares premises with the Academy of Sciences. Throughout the 20th century, the Royal Museum has continued to acquire smaller collections, either from private collectors or through exchanges with other museums.

The history of the Palazzo in Via Accademia delle Scienze

Built in the 17th century to a design by Michelangelo Garove, the Palace of the Academy of Sciences was originally intended to house the College of the Nobles, where the young descendants of the Piedmontese nobility studied. In 1787 it became the headquarters of the Royal Academy of Sciences, and in 1824 it also became the home of the Egyptian Museum.

Luefankh Papyrus | Papiro de luefankh





Funeral grave goods | *Ajuar funerario*

“THE PALACE OF THE ACADEMY OF SCIENCES WAS BUILT TO HOUSE THE COLLEGE OF THE NOBLES, WHERE THE YOUNG MEN OF THE PIEDMONTESE NOBILITY STUDIED”

This imposing building underwent renovations carried out by Giuseppe Maria Talucchi and Alessandro Mazzucchetti, and was extended and adapted for its new purpose in the second half of the 19th century. But there have been even more changes over the course of its more than two hundred years of existence. During the first three decades of the last century, the galleries were reorganised on two occasions: the first in 1908 and the second in 1924, to mark the King's official visit. The arrival of more than thirty thousand antiquities from the excavations carried out by Schiaparelli and Farina, as mentioned above, made it necessary to restructure the museum's new wing to make up for the lack of space. Further renovations and refurbishments were carried out in the 1930s, including the installation of the Art Gallery. On the other hand, the donation of the Ellesiya temple posed a major challenge for the museum, as it had to be cut into sixty-six blocks and subsequently reassembled. It was finally opened on 4 September 1970. From the 1980s onwards, work began on expanding the museum space, in particular the restoration and shoring up of the Schiaparelli wing, creating spacious underground

areas dedicated to archaeological activities at Assiut, Qau el-Kebir and Gebelein. At the same time, a large room on the ground floor was refurbished to house antiquities from the Predynastic Period and the Old Kingdom. In the 2000s, it underwent a major refurbishment, for which Oscar Dante Ferretti, a set and costume designer and three-time Oscar winner, was brought on board. This creative artist applied his visionary talent to the museum's lighting and several of its installations, notably “The Great Nile”, a masterful reproduction of the legendary river's course to its mouth, using materials such as gelatine and fibreglass.

The latest major refurbishment saw a complete overhaul of the spaces, as well as the entire museum layout and exhibition facilities, in preparation for the grand reopening that took place in 2015.

Silvio Curto Library

A visit to the Silvio Curto Library at the Egyptian Museum in Turin is a must, given the significance of the ancient artefacts and collections it houses. The library's original collection dates back to the time the museum was founded. Works of great value

Stele dedicated to Re-Horakhty |



Estela dedicada a Re-Horakhty |



The Egyptian Museum houses fascinating artefacts | *El Museo Egipcio alberga piezas fascinantes*

from that period have been preserved, such as Description de l'Égypte, I Monumenti dell'Egitto e della Nubia by Ippolito Rosellini, and Denkmäler aus Ägypten und Äthiopien by Richard Lepsius.

Until the end of the Second World War, when the works were returned to their original home—having been moved during the war for security reasons—new acquisitions for the library were few and far between. It was then that they realised the need to acquire further works in order to keep pace with the developments taking place in the field of Egyptology. The growth seen in the second half of the 20th century was largely due to donations made by academics visiting the museum. Some of the most significant include the first thirty-three volumes of the Journal of Egyptian Archaeology, donated by Sir Alan Gardiner, and the Chronique d'Égypte series, donated by the Queen Elisabeth Foundation for Egyptology through the efforts of Arpag Mekhitarian. This increase was also due to the fact that the library began to participate in the antiques market, which enabled it to acquire items at

affordable prices from libraries that had closed or been dispersed following the war.

This expansion of the museum's book collection was also aided by an increase in the funding allocated by the Ministry of Education for the purchase of books, following the Egyptian Museum's involvement in the rescue of the temples of Nubia in 1964. Thanks to this new initiative, the museum was able to acquire the leading periodicals and the most important journals in the sector.

Donations in 1968 from the personal libraries of Giuseppe Botti, an Egyptologist and specialist in Demotic script, in 1977 from Celeste Rinaldi, and in 1978 from Vito Maragioglio have helped to make the library a leading centre for scholars from all over the world.

With the arrival of the 21st century, new acquisitions slowed down, a trend that has reversed in recent years, with a significant increase in purchases and donations.

<https://museoegizio.it/en/>
<https://turismotorino.org/en/>
<https://www.italia.it/en>



Merit's funerary mask | *Máscara funeraria de Merit*



**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



LAS ARTERIAS DE LA ESTEPA

ENTRE LA ILUSTRACIÓN Y LO MÍSTICO BETWEEN THE ENLIGHTENMENT AND THE MYSTICAL

Vive la vida como cuando sales a la montaña, mira a la cima, toma conciencia de todo en cada momento, lo que importa es el camino recorrido y con quién lo compartes, la cima te dará la satisfacción de la meta alcanzada, aunque el verdadero regalo es la experiencia vivida.

Live life as if you were setting out on a mountain hike: look up at the summit, be mindful of everything in each moment. What matters is the journey itself and who you share it with; the summit will give you the satisfaction of having reached your goal, though the real reward is the experience itself.

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





“CASTILLA SOÑABA CON EL CONTROL FLUVIAL MEDIANTE UNA RED DE CANALES, EL CANAL DE CASTILLA FUE EL GRANSUEÑO DE LA ILUSTRACIÓN”

*Fotografía histórica de barcasas en el Canal |
Historical photograph of barges on the Canal*

Bajo un cielo intenso que se funde con las montañas que recortan el horizonte infinito, las palabras del escritor Fernando Beltrán dan sentido al deseo de rodar entre los campos meseteños hasta casi abrazar las brañas cántabras. Un itinerario vertebrado por las sirgas del Canal de Castilla que se funden y cruzan con antiguos caminos de peregrinación hasta la inmersión en la más pura esencia castellana. La narrativa de esta ruta nos habla de antiguas necesidades de progreso, poniendo en valor legados culturales y naturales absolutamente genuinos.

Más allá de la común estampa protagonizada por ciclistas, senderistas y peregrinos, recorrer este itinerario cultural en moto era algo que me rondaba desde hace tiempo, pues me seducía la idea de reencontrarme con un paisaje en el que la piedra y el agua rompen la aparente monotonía de la llanura con su plasticidad sonora, invitando a la ensoñación de otros tiempos.

El sueño de la Ilustración

“Conozco que para hacer los ríos navegables y caminos son menester muchos años y muchos tesoros, pero, Señor, lo que no se comienza no se acaba, y si el gran Luís XIV prescribió reglas y ordenanzas que siguió y siguen con tan feliz suceso, ¿por qué no se

podrán adoptar y practicar en España siendo vuestra majestad su rey?”. Con este argumento y la realidad de una Castilla atrasada y en claro deterioro económico, el marqués de la Ensenada convenció al rey Fernando VII para acometer una de las más importantes obras hidráulicas de la historia de España: el Canal de Castilla.

Castilla soñaba con el control fluvial mediante una red de canales, muy extendidos en Europa, pero aquí habrían de esperar más de doscientos años. Con este proyecto se buscaba dotar a la región de un sistema de navegación interior que permitiera la exportación de cereales hacia los puertos del Cantábrico. Bajo la dirección del ingeniero militar Antonio de Ulloa el 16 de julio de 1753 se inician las obras en la localidad palentina de Calahorra de Ribas, pero numerosas interrupciones por problemas económicos y diferencias entre técnicos y políticos acabarán paralizando los trabajos en 1757. Dos años después se reanudan en Alar del Rey; en 1791 el Canal de Castilla llega al fin a Calahorra, arranca la navegación comercial y, una vez terminado el Canal del Norte y acondicionada la parte construida del Canal de Campos, se abren unos cien kilómetros entre Sahagún el Real y Alar del Rey. Finalizadas las obras de los tres ramales en 1849, el Canal de Castilla completó su círculo

*Dársena del Canal de Castilla en Valladolid |
The dock on the Canal de Castilla in Valladolid*



*Plaza de Zorrilla y Academia de Caballería, Valladolid |
Square Zorrilla and the Cavalry Academy, Valladolid*

con doscientos siete kilómetros navegables. Entre 1850 y 1860 asume el mayor volumen de tráfico comercial de su historia con más de cuatrocientas barcasas, pero es solamente un breve periodo de esplendor. En 1860 comienza su declive con la aparición de su más duro competidor: el ferrocarril.

Considerada la obra cumbre de la Ilustración, contaba con cuarenta y nueve esclusas, sesenta y seis puentes, cuatro acueductos, tres represas y cuatro dársenas, así como embarcaderos, fondeaderos, astilleros y hasta una cárcel. Una infraestructura económica que se completó con trece fábricas de harina, cinco molinos, dos centrales hidroeléctricas, una serrería mecánica, una fundición siderúrgica y una fábrica de hilados y tejidos. Lo que en su momento fueron construcciones funcionales, hoy representan todo un atractivo turístico. Lugares con encanto, distintivo de una España que buscaba modernizarse, historia que se lee en piedra y que permite entender las circunstancias que llevaron a aquellos hombres, los ilustrados, a construir esta insigne obra.

Un camino a contracorriente

Al igual que un río natural, las aguas del Canal de Castilla discurren en sentido norte—sur, pero en esta ocasión decido rodar a contracorriente y tomar como puntos de partida las dos dársenas en las que termina el cauce fluvial.

A pesar de no ser la más grande de cuantas se construyeron en el Canal de Castilla, la de **Valladolid** presenta un importante conjunto arquitectónico que nos indica la prolífica actividad que tuvo. Almacenes, viviendas, talleres, fragua, cocheras, arqueta, desagüe, grúa de draga, fábrica y demás edificios testimonian su importancia comercial.

Aquí terminaba el Ramal del Sur procedente de la ciudad de Palencia. Su discurrir entre bosques de ribera, campos de labor y viñedos me lleva al encuentro de puentes, dieciocho esclusas, acueductos y localidades tan interesantes como **Cigales**, tanto por su arquitectura tradicional entorno a las bodegas, como por ser testigo de la reconciliación del rey Pedro I con sus hermanos bastardos Enrique y Tello o el lugar de nacimiento en 1549 de la que sería cuarta esposa de Felipe II, Ana de Austria.

Desde aquí es recomendable hacer una pequeña desviación para admirar el magnífico castillo de **Trigueros del Valle**, también conocido como el Castillo Encantado con su visita experiencial. Continúo rumbo norte hasta el punto donde confluyen los ríos Carrión y Pisuerga. **Dueñas**, declarado Conjunto Histórico por su riqueza patrimonial e histórica, es la primera localidad de la provincia de Palencia, escribiendo un prólogo cultural de lo que la ruta me depara.



Dársena del Canal de Castilla en Palencia | The dock on the Canal de Castilla in Palencia

Siguiendo la estela del Canal con los múltiples vestigios del pasado que se resisten a desaparecer, el hilo de agua me adentra en la tranquila **capital palentina**. Merece la pena hacer una pausa en la catedral de San Antolín para entender mejor el significado del sobrenombre de la “Bella Desconocida”, antes de pasear su rico casco histórico. Sus múltiples ejemplos arquitectónicos abarcan todos los estilos, incluso el modernismo que adorna la porticada calle Mayor y otros muchos rincones, poniendo a Palencia al nivel de otras importantes ciudades europeas. A su paso por la ciudad, las aguas del Canal de Castilla toman un respiro en el remanso de su dársena, proyectada como una expansión del cauce para albergar las actividades logísticas e industriales. En uno de sus laterales, en lo que antaño fueron almacenes de cereal, hoy se aloja el museo del Agua, desde donde se propone una experiencia inmersiva y multisensorial para conocer más de cerca los valores culturales y naturales de esta singular obra de ingeniería. Vuelve a sonar el motor de la GS y, por una agradable carretera entre el río Carrión y el Canal de Castilla impregnada de un suave olor a ribera, llego a **Grijota**. A la salida, un conjunto arquitectónico formado por las esclusas 28 y 29 actúan como amplificadores del murmullo alocado del agua al sortear los diferentes desniveles.

Catedral de Palencia, también conocida como la “bella desconocida” | Palencia Cathedral, also known as the “unknown beauty”



Unos kilómetros más adelante llego a uno de los puntos más emblemáticos del Canal. El paraje de **El Serrón**, además de la triple esclusa, de los restos de edificios que testimonian la importancia del lugar como una fábrica de harinas con sus almacenes, viviendas y la casa del esclusero, es importante porque aquí el cauce se bifurca. Hasta ahora he venido por el Ramal Sur, pero a mi izquierda parte el Ramal de Campos. Aquí hago un punto de inflexión para poner rumbo directo a **Medina de Rioseco**, punto final y señero del Ramal de Campos. La Ciudad de los Almirantes, como también se conoce a la villa riosecana por haber sido sede del almirantazgo durante los siglos XV y XIV, es Conjunto Histórico por sus múltiples valores culturales y arquitectónicos, tanto civiles como religiosos. Pero en esta ocasión me voy a centrar en su vinculación al Canal, sin olvidar que aquí confluyen el itinerario jacobeo del Camino de Madrid y la Cañada Real Leonesa Occidental con todo lo que ello significa etnográficamente.

Medina de Rioseco posee la mayor dársena del Canal de Castilla, con unas dimensiones colosales para tratarse de un cauce artificial en un territorio estepario. Custodiada por almacenes, cuadras, viviendas y la vieja fábrica de harinas de San Antonio, edificios que han permanecido impassibles al paso del tiempo. Concretamente, el almacén número dos es hoy el Centro de Recepción de Viajeros, donde también se pueden adquirir los pasajes del barco y, al lado, zarpa la embarcación Antonio Ulloa hasta alcanzar la séptima esclusa en **Tamariz de Campos**, permitiendo admirar la maniobra de salvar el desnivel del cauce antes de iniciar el trayecto de regreso. En el lado opuesto de la dársena está la fábrica de harinas de San Antonio acompañada de la casa del esclusero. La enorme construcción del siglo XIX en piedra de sillería, ladrillo y argamasa compite en protagonismo con la propia dársena. Su interior es una cápsula del tiempo al conservar las instalaciones y la maquinaria en perfecto estado, lo cual permite ver cómo se realizaba el proceso de molturación.



Triple esclusa en El Serrón | Triple lock at El Serrón

Dársena del Canal de Castilla en Medina de Rioseco | The dock on the Canal de Castilla in Medina de Rioseco





Palomares en Capillas | Dovecotes in Capillas

Casa del Rey, Museo del Canal en Villaumbrales
King's House, Canal Museum in Villaumbrales



Legua a legua, el Canal de Castilla serpentea los campos castellanos, señalando la dirección hasta la lejanía con una infinita hilera de árboles que dan sombra a los caminos de sirga. Antiguamente no existían, pues estos senderos eran usados por las caballerías para arrastrar las barcazas por el cauce. Hoy son una constante de la ruta, como lo son los palomares que rompen la estepa, enriqueciendo los valores etnográficos e identitarios o las enormes iglesias que elevan sus campanarios sobre la llanura como faros en un mar de tierras de labor. Esto último resulta especialmente curioso, pues las grandes dimensiones de los templos contrastan con el tamaño de los cascos urbanos que las rodean, como también es sorprendente la gran cantidad de casas blasonadas y palacetes repartidos hasta en pequeñas aldeas. En ambos casos no eran otra cosa que signos de poder y de competitividad entre la iglesia y la nobleza para identificar su presencia y controlar sus dominios en una tierra vasalla.

Muchos son los testimonios arquitectónicos que me voy encontrando junto al Canal: esclusas, acueductos, puentes, viviendas, pero es en los pueblos por los que paso donde voy descubriendo otros vestigios interesantes que ayudan a comprender mejor el territorio.

Castilla fue durante siglos el granero del reino, por lo que no resulta extraño que pequeñas localidades como **Capillas**, entre otras, conserve un antiguo pósito del pan, los restos de una muralla defensiva o un hospital adosado a la iglesia. Cuantos más kilómetros voy sumando en el contador parcial de la moto, más detalles voy descubriendo, esos que contrastan con la aparente invariabilidad del paisaje. Así, **Fuentes de Nava**, más allá de ser Conjunto Histórico por su importante valor arquitectónico y cultural con dos magníficos templos y casas blasonadas, es un enclave de alto valor ecológico gracias a la Laguna de la Nava o “Mar de Campos”. Situada en el Espacio Natural “La Nava y Campos de Palencia”, es como un espejo en plena Tierra de Campos, una laguna artificial de cuatrocientas veinte hectáreas recuperada en los años 90; un refugio de aves tan emblemáticas como la avutarda o el ganso común, entre otras muchas, siendo el principal punto de cría en Castilla y León para la gaviota reidora y el fumarel cariblanco. Continúo siguiendo la estela del Ramal de Campos con la sorpresa de la cantidad de humedales y arroyos que vertebran el paisaje, lo que desmonta cualquier idea preconcebida que se pueda tener de la estepa castellana.



Esclusa ovalada en Calahorra de Ribas |
Oval lock in Calahorra de Ribas

Sorteando las tierras de labor por caminos y carreteras locales para intentar no circular por los caminos de sirga, pues la circulación está prohibida en algunos tramos si no es para labores agrícolas o de mantenimiento del propio canal. Este condicionante no impide el acceso a enclaves con un gran significado en el contexto de la obra magna de la Ilustración. Es el caso de **Sahagún el Real** que nació al calor de la construcción del Canal. Este paraje nos deja muestras de la importancia que en su momento tuvo. Las casas del Rey, almacenes, posada, mesón o casa del fielato perviven al paso del tiempo acompañadas por una ermita bajo advocación de San Facundo.

Arquetas y acueductos como el de Santa María o el de Santo Cilde marcan la ruta como hitos que se niegan a desaparecer hasta llegar a **Becerril de Campos**. Declarado Bien de Interés Cultural en la categoría de Conjunto Histórico, es otro claro ejemplo de pueblo castellano con un importante catálogo patrimonial y cultural identitario, como el museo territorial de Campos del Renacimiento u obras de Pedro Berruguete, Juan de Juni o Francisco Giralde en un escenario arquitectónico que abarca muchos siglos de historia.

Se acerca el final de este tramo para encarar el último hacia las fuentes del Canal, pero antes, la localidad de **Villaumbrales** guarda una sorpresa. Al lado del bello puente de 1754 se alza la Casa del Rey, uno de los edificios más emblemáticos construido en 1759 como parte del astillero que daba servicio a la actividad canalera. En su interior y tras una importante modernización que incluye una nueva iluminación del puente, alberga el Museo del Canal, un espacio expositivo más didáctico, accesible y sostenible que busca el acercamiento y una mejor comprensión del significado que tuvo el Canal de Castilla y su potencial como generador de

economía transversal desde el turismo y la cultura. En pocos minutos llego al conjunto arquitectónico de **El Serrón**, ese lugar emblemático por su legado industrial ligado a la actividad cerealista a la vera del Canal y donde se une el Ramal de Campos, el del Sur acompañado del Camino Lebaniego en busca del monasterio cántabro de Santo Toribio de Liébana.

Buscando el nacimiento del Canal

Hoy el Canal de Castilla es un recurso turístico y cultural de primer nivel. Declarado Bien de Interés Cultural y Destino Turístico Inteligente, en su discurrir deja rincones singulares y hermosos por los que es posible navegar, conjuntos arquitectónicos para resolver condicionantes orográficos de forma magistral y señeros puntos de encuentro con peregrinos motivados por la fe.

A partir de aquí ya solo hay un canal, cuyas aguas corren en sentido opuesto al mío, pues voy buscando el lugar donde nace, el kilómetro 0 de un sueño intelectual que pudo cambiar la historia de España. Es por lo que su legado no debe caer en el olvido colectivo.

Aguas arriba me tropiezo con el **punto Valdemudos**, el primero en construirse y el único proyectado por Lemaur, el primer ingeniero jefe del Canal, además de ser punto de paso de los rebaños trashumantes que siguen la Cañada Real Leonesa hacia las montañas cántabras. Arropado por las características alamedas que jalonan el cauce llego a **Calahorra de Ribas**. Fue aquí donde se puso la primera piedra en 1753, tal y como lo atestigua el monolito conmemorativo que se alza en uno de los lados del puente esclusero. Observar desde su pretil el espectáculo del conjunto hidráulico que forman las tres esclusas consecutivas salvando el desnivel del terreno es un espectáculo sensorial imposible de

“UN SISTEMA DE
NAVEGACIÓN INTERIOR
QUE PERMITIERA LA
EXPORTACIÓN DE
CEREALES HACIA LOS
PUERTOS DEL
CANTÁBRICO”

“EN CALAHORRA DE RIBAS SE PUSO LA PRIMERA PIEDRA EN 1753, TAL Y COMO LO ATTESTIGUA EL MONOLITO CONMEMORATIVO QUE SE ALZA EN UNO DE LOS LADOS DEL PUENTE ESCLUSERO”



Iglesia de San Martín de Frómista, joya románica | San Martín Church de Frómista, a Romanesque gem



Triple esclusa en Frómista | Triple lock at Frómista

Peregrinos cruzando el Canal de Castilla en Frómista | Pilgrims crossing the Canal de Castilla at Frómista



olvidar. En este enclave, donde también tiene lugar la confluencia de las aguas del Canal con las del río Carrión, compartían espacio un batán de paños, siempre en aguas bajas para evitar que las impurezas vertidas contaminasen al resto de industrias y dos molinos harineros. La actividad de estos artefactos fomentó el asentamiento de la población, construyéndose viviendas, una cuadra, la casa del esclusero, incluso un parador; edificios hoy desaparecidos o en muy mal estado de conservación.

En el mismo Canal una espadaña, único vestigio que queda, nos recuerda que hace tiempo aquí hubo un monasterio dedicado a Nuestra Señora de la Consolación.

Retomando el camino en sentido norte, en ambas márgenes sigue el rosario de construcciones ligadas a la actividad canalera como las almenaras que servían para regular el caudal y los puentes, además de humedales en los que la vida animal y vegetal forma ecosistemas de alto valor, como la laguna de la Toja o la charca de Bezana, entre otras. A veces, el horizonte se rompe con pequeños pueblos llenos de leyendas e historias, gestas y hazañas, escondiendo en su modesta apariencia verdaderas joyas arquitectónicas. Es el caso de

la iglesia de San Cornelio y San Cipriano en **San Cebrián de Campos**, declarada Monumento Histórico Artístico.

Por un paisaje poco cambiante en sus formas, pero rico en tonalidades, **Frómista** se deja sentir. En las afueras del pueblo se halla uno de los enclaves más importantes del Canal formado por un conjunto de cuatro esclusas que salvan un desnivel de catorce metros, escenificando una hermosa coreografía de cascadas. A un lado se conserva la casa del esclusero convertida en punto de información turística, el puente de la esclusa y una central hidroeléctrica.

En la parte alta confluyen el cauce del Canal y el Camino de Santiago, justo al lado del embarcadero del que zarpa el barco turístico Juan de Homar para hacer un recorrido de cuatro kilómetros hasta el pantalán de **Boadilla del Camino**.

Frómista es una de las localidades en las que merece la pena hacer un alto. Su ambiente jacobeo y su riqueza patrimonial invitan a detenerme, sobre todo para admirar la iglesia de San Martín, uno de los referentes del románico palentino. Su origen se sitúa entre finales del siglo XI y primeros del XII, gozando de la declaración de Bien de Interés Cultural. Su factura emula los templos lombardos o bizantinos, llamando especialmente la atención la riqueza de capiteles y decoración.

Pero el catálogo patrimonial es mucho más amplio. La influencia del Camino de Santiago como vía de llegada de todo tipo de manifestaciones culturales procedentes de toda Europa, se ve reflejada dentro y fuera de otros muchos edificios góticos, renacentistas...



*Barco Marqués de la Ensenada en la confluencia del río Pisuerga y el Canal |
The Marqués de la Ensenada boat at the confluence of the River Pisuerga and the canal*

Vuelvo a la vera del Canal en busca de otro de los hitos importantes. En **Herrera de Pisuerga** confluyen el río Pisuerga y el Canal de Castilla, por lo que fue necesario construir una retención que frenase el exceso de caudal del primero, ayudada por la presa del Rey o de San Andrés. Actualmente, aquí se encuentra el Centro de Interpretación del Canal de Castilla y el embarcadero desde el que zarpa el barco Marqués de la Ensenada para recorrer seis kilómetros y medio. En esta zona remansada se construyó la caseta de la maroma, una ingeniosa solución para evitar que las barcazas fueran arrastradas por la corriente del río ayudándose de una sogas que unía las dos márgenes. Hoy se ha recuperado como experiencia turística al alcance de los visitantes más intrépidos. La Legio III Macedónica es el origen del asentamiento permanente, en los primeros años de nuestra era, de lo que hoy conocemos como Herrera de Pisuerga. Desde entonces han pasado muchos siglos y todos han dejado huellas claras en su arquitectura religiosa, en su típica y castellana plaza Mayor porticada sobre la que se asientan edificios



El Canal de Castilla en Herrera de Pisuerga | The Canal de Castilla in Herrera de Pisuerga



Kilómetro O en Alar del Rey | Kilometre O in Alar del Rey

modernistas o en toda la imaginería que custodian las iglesias. Con una cierta sensación de tristeza encaro el último tramo de este fragmento de la historia de España. **Alar del Rey** está muy cerca y allí terminaron las obras, justo en el punto en que un monolito señala el kilómetro cero del Canal.

Fundada en 1657 por mandato del monarca Felipe IV, fue gracias a esta magna obra lo que hizo de Alar del Rey un importante enclave comercial. A su dársena, cereales y harinas provenientes de los campos del sur llegaban en barcazas, donde eran descargados para seguir por tierra su camino hacia los puertos del Cantábrico. De forma inversa, el carbón procedente de las montañas o los productos manufacturados en el norte tenían como primer destino Alar, donde eran embarcados para su posterior distribución en Castilla. La dársena, que aún conserva alguna argolla, la esclusa de retención, los almacenes y algún que otro maltrecho molino, testimonian la relevancia que tuvo esta villa dentro del contexto del Canal de Castilla.

La llegada del ferrocarril con la construcción de la línea Santander-Alar del Rey incrementó la actividad comercial, permitiendo un transporte rápido y eficiente. Fruto de este desarrollo, a finales del siglo XIX y principios del XX florecen varias industrias galleteras. Pero la historia de Alar está indisolublemente unida a la del Canal y la decadencia de este repercutió seriamente en la economía y demografía de la población. La construcción de las líneas férreas de manera extensiva en el siglo XIX supuso un golpe letal al Canal de Castilla. La mayor rapidez del transporte, junto a una mayor economía y más capacidad de carga dejaron herido de muerte al transporte fluvial que, a duras penas, mantuvo su actividad hasta 1959 cuando, tras la jubilación del último barquero, cesó toda la actividad.

En ese momento pasó a formar parte del sistema de regadíos de la cuenca del Duero, a lo que se suma la actividad turística que se viene desarrollando en las últimas décadas.

<https://www.diputaciondepalencia.es/sitio/turismo/rutas-culturales/rutas-canal-castilla>

Antiguos almacenes en Alar del Rey | Old warehouses in Alar del Rey





Religious celebration on the Canal de Castilla | *Celebración religiosa en el Canal de Castilla*

Under a vivid sky that blends into the mountains silhouetted against the endless horizon, the words of the writer Fernando Beltrán give meaning to the desire to drive through the fields of the plateau until one is almost within reach of the Cantabrian mountain pastures. A route centred on the tow-paths of the Canal de Castilla, which merge and intersect with ancient pilgrimage routes, leading you to immerse yourself in the purest essence of Castile.

The story behind this route speaks to us of the age-old drive for progress, highlighting cultural and natural heritage that is truly authentic.

Beyond the familiar scene featuring cyclists, hikers and pilgrims, the idea of exploring this cultural route by motorbike had been on my mind for some time, as I was drawn to the notion of rediscovering a landscape where stone and water break the apparent monotony of the plain with their evocative sounds, inviting one to dream of times gone by.

The Dream of the Enlightenment

"I am aware that making rivers navigable and building roads requires many years and vast sums of money, but, Sire, what is not begun will never be finished; and if the great Louis XIV laid down rules and regulations which he followed and which continue to be followed with such success, why should they not be adopted and put into practice in Spain, given that Your Majesty is its king?" On this basis, and given the reality of a backward Castile in clear economic decline, the Marquis of Ensenada persuaded King Ferdinand VII to undertake one of the most significant hydraulic engineering projects in the history of Spain: the Canal de Castilla.

Castile dreamed of controlling its waterways through a network of canals, which were widespread in Europe, but here they would have to wait more than two hundred years. The aim of this project was to provide the region with a network of inland waterways that would enable grain to be exported to the ports on the Cantabrian Sea.



The Canal de Castilla in Valladolid | *El Canal de Castilla en Valladolid*

Sunset on the Canal de Castilla near Palencia | *Atardecer en el Canal de Castilla cerca de Palencia*

Under the supervision of military engineer Antonio de Ulloa, work began on 16 July 1753 in the town of Calahorra de Ribas, in the province of Palencia; however, numerous interruptions caused by financial difficulties and disagreements between engineers and politicians eventually brought the work to a standstill in 1757. Work resumed two years later at Alar del Rey; in 1791, the Canal de Castilla finally reached Calahorra, marking the start of commercial navigation, and once the Canal del Norte had been completed and the existing section of the Canal de Campos had been upgraded, a stretch of around 100 kilometres between Sahagún el Real and Alar del Rey was opened.

With the completion of the three branches in 1849, the Canal de Castilla formed a complete loop, spanning

207 kilometres of navigable waterway. Between 1850 and 1860, it handled the highest volume of commercial traffic in its history, with more than four hundred barges, but this was only a brief period of prosperity. In 1860, its decline began with the emergence of its fiercest competitor: the railway. Regarded as the crowning achievement of the Enlightenment, it featured forty-nine locks, sixty-six bridges, four aqueducts, three dams and four docks, as well as jetties, anchorages, shipyards and even a prison. An economic infrastructure that was complemented by thirteen flour mills, five mills, two hydroelectric power stations, a mechanical sawmill, an iron foundry and a yarn and textile factory.

What were once functional structures are now major tourist attractions. Charming places, emblematic of a Spain seeking to modernise, a history etched in stone that helps us understand the circumstances that led those men, the Enlightened Ones, to build this remarkable work.

A path against the tide

Just like a natural river, the waters of the Canal de Castilla flow from north to south, but on this occasion I decide to ride my motorbike against the current, using the two jetties where the canal ends as my starting points.

Although it is not the largest of those built along the Canal de Castilla, the one in Valladolid comprises a significant architectural complex that bears witness to its once-thriving activity. Warehouses, dwellings, workshops, a smithy, coach houses, a sluice gate, a drainage channel, a dredging crane, a factory and other buildings all attest to its commercial importance.





Mayor Street, Palencia /
Calle Mayor de Palencia

This is where the Southern Branch, coming from the city of Palencia, came to an end. As it winds its way through riverside woods, farmland and vineyards, I come across bridges, eighteen locks, aqueducts and towns as fascinating as **Cigales**, both for its traditional architecture centred around the wineries and for being the site of King Pedro I's reconciliation with his illegitimate brothers Enrique and Tello, as well as the birthplace in 1549 of the woman who would become Philip II's fourth wife, Anna of Austria.

From here, it's worth taking a short detour to admire the magnificent castle at **Trigueros del Valle**, also known as the Enchanted Castle, which offers an immersive visitor experience. I continue northwards to the point where the Carrión and Pisuerga rivers meet. **Dueñas**, designated a Historic Site due to its rich heritage and history, is the first town in the province of Palencia, offering a cultural foretaste of what lies ahead on the route.

Following the course of the canal, with its many vestiges of the past that refuse to fade away, the stream of water leads me into the tranquil **Palencia**. It is well worth stopping off at San Antolin Cathedral to better understand the meaning behind the nickname 'The Unknown Beauty', before strolling through its rich historic centre. Its many architectural examples span every style, including the Modernist architecture that adorns the arcaded Calle Mayor and many other corners, placing Palencia on a par with other major European cities.

As they flow through the city, the waters of the Canal de Castilla take a breather in the calm of its dock, designed as an extension of the waterway to accommodate logistics and

“A STROLL
THROUGH
PALENCIA'S
HISTORIC
CENTRE
BRINGS US TO
CALLE MAYOR,
WHERE
MODERNISM
TAKES
CENTRE STAGE”

San Antonio flour factory Medina de Rioseco /
Fábrica de harinas de San Antonio, Medina de Rioseco



The dock on the Canal de Castilla in medina de Rioseco /
Dársena del Canal de Castilla en Medina de Rioseco

industrial activities. On one side, in what were once grain warehouses, stands the Water Museum, which offers an immersive, multi-sensory experience designed to provide a deeper understanding of the cultural and natural values of this unique feat of engineering.

The GS's engine roars to life once more and, along a pleasant road between the River Carrión and the Canal de Castilla, filled with the gentle scent of the riverbank, I arrive in **Grijota**. On the outskirts, a complex of locks comprising locks 28 and 29 acts as an amplifier for the wild murmur of the water as it navigates the various changes in level.

A few kilometres further on, I reach one of the Canal's most iconic spots. The area known as **El Serrón** is significant not only for its triple lock and the remains of buildings—including warehouses, workers' cottages and the lock-keeper's house—that bear witness to the site's former importance as a flour mill, but also because the waterway splits here. Up to this point, I have been travelling along the Southern Branch, but the Campos Branch branches off to my left.

Here I take a detour to head straight for **Medina de Rioseco**, the terminus and landmark of the Campos Branch Line.

The City of Admirals, as the town of Rioseco is also known for having been the seat of the admiralty during the 15th and 14th centuries, is a Historic Site due to its many cultural and architectural treasures, both secular and religious. But on this occasion I am going to focus on its connection to the Canal, without forgetting that this is where the Madrid route of the Way of St James and the Cañada Real Leonesa Occidental converge, with all that this implies ethnographically.

The Antonio de Ulloa ship near Tamariz de Campos /
El barco Antonio de Ulloa cerca de Tamariz de Campos





Crossing the lock at Tamariz de Campos | *Salvando la esclusa en Tamariz de Campos*



La Nava Nature Reserve and the Fields of Palencia | *Espacio Natural La Nava y Campos de Palencia*



The Canal de Castilla in Becerril de Campos | *El Canal de Castilla en Becerril de Campos*

Medina de Rioseco boasts the largest dock on the Canal de Castilla, with colossal dimensions for an artificial waterway in a steppe landscape. It is flanked by warehouses, stables, houses and the old San Antonio flour mill — buildings that have stood the test of time. Specifically, warehouse number two is now the Passenger Reception Centre, where you can also buy tickets for the boat; next to it, the Antonio Ulloa sets sail until it reaches the seventh lock at **Tamariz de Campos**, allowing you to admire the manoeuvre of negotiating the difference in water level before beginning the return journey.

On the opposite side of the dock stands the San Antonio flour mill, alongside the lock keeper's house. This enormous 19th-century building, constructed from ashlar stone, brick and mortar, rivals the dock itself in grandeur. Its interior is a time capsule, with the facilities and machinery preserved in perfect condition, allowing visitors to see how the milling process was carried out.

Mile by mile, the Canal de Castilla winds its way through the Castilian countryside, pointing the way to the horizon with an endless row of trees that shade the towpaths. These did not exist in the past, as these paths were used by teams of horses to

pull the barges along the waterway. Today they are a constant feature of the route, as are the dovecotes that break up the steppe, enriching the ethnographic and cultural heritage, or the enormous churches that raise their bell towers above the plain like lighthouses in a sea of farmland. The latter is particularly curious, as the vast size of the churches contrasts with the scale of the surrounding towns; equally surprising is the large number of houses bearing coats of arms and small palaces scattered even throughout the smallest villages. In both cases, these were nothing more than symbols of power and rivalry between the Church and the nobility, serving to mark their presence and assert control over their domains in a vassal land.

I come across many architectural landmarks along the canal: locks, aqueducts, bridges and houses; but it is in the villages I pass through that I discover other interesting remains which help me to understand the area better.

For centuries, Castile was the kingdom's breadbasket, so it is hardly surprising that small towns such as **Capillas**, among others, still have an old bread storehouse, the remains of a defensive wall or a hospital attached to the church.

“MILE BY MILE, THE CANAL DE CASTILLA WINDS ITS WAY THROUGH THE CASTILIAN COUNTRYSIDE, POINTING THE WAY TO THE HORIZON WITH AN ENDLESS ROW OF TREES THAT SHADE THE TOWPATHS”

The more kilometres I clock up on the motorbike odometer, the more details I discover—details that stand in stark contrast to the seemingly unchanging landscape. Thus, **Fuentes de Nava**, as well as being a Historic Site of significant architectural and cultural value—boasting two magnificent churches and houses bearing coats of arms—is an area of great ecological importance thanks to the Laguna de la Nava, or 'Mar de Campos'. Situated within the “La Nava y Campos de Palencia” Natural Area, it is like a mirror in the heart of Tierra de Campos: a 420-hectare artificial lake restored in the 1990s; a refuge for such iconic birds as the great bustard and the greylag goose, amongst many others, and the main breeding site in Castile and León for the black-headed gull and the white-winged tern.

I continue to follow the Ramal de Campos trail, surprised by the number of wetlands and streams that criss-cross the landscape, which dispels any preconceived notions one might have of the Castilian steppe.

We wind our way through the farmland along local paths and roads, trying to avoid the towpaths, as access is prohibited on certain sections unless it is for agricultural work or maintenance of the

canal itself. This restriction does not prevent access to sites of great significance within the context of this great work of the Enlightenment. Such is the case with **Sahagún el Real**, which came into being in the wake of the canal's construction. This spot bears witness to the importance it held in its day. The King's houses, warehouses, inn, tavern and toll house have stood the test of time, accompanied by a chapel dedicated to Saint Facundo.

Aqueducts such as those at Santa María and Santo Cilde mark the route like landmarks that refuse to fade from view until one reaches **Becerril de Campos**. Designated a Site of Cultural Interest in the Historic Site category, it is another clear example of a Castilian village with a significant heritage and cultural identity, such as the Campos del Renacimiento regional museum or works by Pedro Berruguete, Juan de Juni and Francisco Giralde, set against an architectural backdrop spanning many centuries of history.

We are nearing the end of this section as we head towards the Canal's source, but first, the town of **Villaumbrales** has a surprise in store. Next to the beautiful bridge dating from 1754 stands the Casa del Rey, one of the most iconic buildings, constructed in 1759 as part of the shipyard that served



Locks 22, 23 and 24
at Calahorra de Ribas |
*Esclusas 22, 23, y 24
en Calahorra de Ribas*

From here on, there is just one canal, whose waters flow in the opposite direction to mine, as I search for its source—the starting point of an intellectual dream that could have changed the course of Spanish history. That is why its legacy must not be consigned to collective oblivion. Further upstream, I come across the Valdemudos Bridge, the first to be built and the only one designed by Lemaire, the Canal's first chief engineer; it also serves as a crossing point for the transhumant herds that follow the Cañada Real Leonesa towards the Cantabrian Mountains. Surrounded by the characteristic groves of trees that line the riverbank, I arrived in **Calahorra de Ribas**. It was here that the foundation stone was laid in 1753, as attested by the commemorative monolith that stands on one side of the lock bridge.

A stop to admire the triple lock at Frómista |
Una parada para admirar la triple esclusa de Frómista



the canal's operations. Inside, following a major refurbishment that includes new lighting for the bridge, it houses the Canal Museum, an exhibition space that is more educational, accessible and sustainable, aiming to foster a closer connection with and a better understanding of the significance of the Canal de Castilla and its potential as a driver of cross-sectoral economic growth through tourism and culture. In a few minutes I reach the architectural complex of **El Serrón**, an iconic site renowned for its industrial heritage linked to the grain trade, situated on the banks of the Canal, where the Campos Branch and the Southern Branch converge, joined by the Lebaniego Route as it heads towards the Cantabrian monastery of Santo Toribio de Liébana.

In search of the source of the Canal

Today, the Canal de Castilla is a first-class tourist and cultural attraction. Designated a Site of Cultural Interest and a Smart Tourist Destination, its course offers unique and beautiful spots that can be navigated, architectural ensembles that masterfully overcome the challenges posed by the terrain, and iconic meeting points for pilgrims driven by their faith.

Watching from its parapet the spectacle of the hydraulic system formed by the three consecutive locks bridging the difference in ground level is a sensory experience that is impossible to forget. In this enclave, where the waters of the Canal also meet those of the River Carrión, a cloth fulling mill—always operated at low water levels to prevent the discharged impurities from contaminating other industries—and two flour mills once shared the space. The operation of these structures encouraged the settlement of the local population, leading to the construction of dwellings, a stable, the lock keeper's house, and even an inn; buildings that have now disappeared or are in a very poor state of repair. On the same canal, a bell gable—the only remaining trace—reminds us that there was once a monastery here dedicated to Our Lady of Consolation. Continuing northwards, both banks are lined with a succession of structures linked to canal operations, such

as the weirs used to regulate the flow and the bridges, as well as wetlands where flora and fauna form ecosystems of great value, such as the Laguna de la Toja and the Charca de Bezana, amongst others. Sometimes, the horizon is dotted with small villages steeped in legends and stories, tales of heroism and acts of bravery, whose unassuming appearance conceals true architectural gems. Such is the case with the church of San Cornelio and San Cipriano in **San Cebrián de Campos**, which has been designated a Historic-Artistic Monument. Set against a landscape that remains unchanged in form yet rich in hues, **Frómista** makes its presence felt. On the outskirts of the village lies one of the Canal's most important sites, consisting of a set of four locks that bridge a fourteen-metre drop, creating a beautiful cascade. On one side stands the lock keeper's house, now converted into a tourist information point, alongside the lock bridge and a hydroelectric power station. At the upper reaches, the canal and the Way of St James converge, right next to the jetty from which the tourist boat Juan de Homar sets sail on a four-kilometre journey to the landing stage at Boadilla del Camino.



Church of San Martín in Frómista | *Iglesia de San Martín de Frómista*

The ship Juan de Homar moored in Frómista |
El barco Juan de Homar amarrado en Frómista



“THE SAN ANDRÉS DAM IN HERRERA DE PISUERGA IS RESPONSIBLE FOR REGULATING EXCESS WATER FLOW FROM THE CANAL DE CASTILLA AND THE RIVER PISUERGA”



San Andrés Dam | *Presa de San Andrés*



Lock 1 in San Vicente Neighbourhood | *Esclusa 1 en Barrio de San Vicente*

Frómista is one of the places well worth stopping at. Its pilgrimage atmosphere and rich heritage invite you to linger, particularly to admire the church of San Martín, one of the finest examples of Palencia's Romanesque architecture. It dates from the late 11th to early 12th centuries and has been designated a Site of Cultural Interest. Its design is modelled on Lombard or Byzantine churches, with the richness of the capitals and decoration being particularly striking. But the heritage catalogue is much more extensive. The influence of the Way of St James as a route bringing all manner of cultural expressions from across Europe is evident both inside and outside many other Gothic and Renaissance buildings... I return to the banks of the Canal in search of another of its major landmarks. At **Herrera de Pisuerga**, the River Pisuerga and the Canal de Castilla converge, so it was necessary to build a weir to slow down the excess flow of the former, aided by the Rey or San Andrés dam. Today, this is the site of the Canal de Castilla Interpretation Centre and the jetty from which the Marqués de la Ensenada boat sets sail on a six-and-a-half-kilometre journey. In this backwater, the rope hut was built an ingenious solution to prevent the barges from being swept

away by the river current, using a rope that spanned the two banks. Today, it has been restored as a tourist attraction for the most intrepid visitors. Legio III Macedonica marks the origins of the permanent settlement, in the early years of our era, of what we now know as Herrera de Pisuerga. Many centuries have passed since then, and each has left a clear mark on its religious architecture, on its typical Castilian Plaza Mayor with its arcades, flanked by Modernist buildings, and on all the religious imagery housed in the churches. It is with a certain sense of sadness that I approach the final stretch of this chapter in Spain's history. **Alar del Rey** is very close by, and that is where the works came to an end, right at the point where a monolith marks the Canal's kilometre zero. Founded in 1657 by order of King Philip IV, it was this magnificent project that made Alar del Rey an important commercial hub. At its dock, grain and flour from the southern fields arrived on barges, where they were unloaded to continue their journey by land to the ports of the Cantabrian Sea. Conversely, coal from the mountains and manufactured goods from the north were first sent to Alar, where they were loaded onto ships for subsequent distribution throughout Castile.



The rope in Herrera de Pisuerga | *La maroma en Herrera de Pisuerga*

The dock, which still retains a few mooring rings, the lock, the warehouses and the odd dilapidated mill bear witness to the importance this town held within the context of the Canal de Castilla. The arrival of the railway, with the construction of the Santander—Alar del Rey line, boosted commercial activity by enabling fast and efficient transport. As a result of this development, several biscuit-making industries flourished in the late 19th and early 20th centuries. However, the history of Alar is inextricably linked to that of the Canal, and its decline had a serious impact on the town's economy and population. The widespread construction of railways in the 19th century dealt a fatal blow to the Canal de Castilla. Faster transport, combined with greater cost-effectiveness and increased cargo capacity, dealt a deathblow to river transport, which barely managed to remain in operation until 1959 when, following the retirement of the last boatman, all activity ceased. At that point, it became part of the irrigation system for the Duero basin, alongside the tourism that has been developing over recent decades.

<https://www.diputaciondepalencia.es/sitio/turismo/rutas-culturales/rutas-canal-castilla>



Source of the Canal de Castilla in Alar del Rey | *Nacimiento del Canal de Castilla en Alar del Rey*



HIGUERÓN Resort



I MOTOENCUENTRO INTERNACIONAL DE LA COSTA DEL SOL PARA AUTÉNTICOS VIAJEROS

9-10-11 y 12 de
OCTUBRE / 2026

ALOJAMIENTO Y DESAYUNO
HIGUERÓN HOTEL 5*

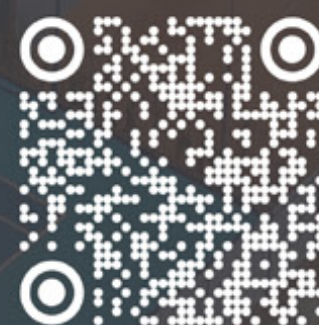
THE BEACH CLUB HIGUERÓN

INFINITY ROOFTOP

ruta motera

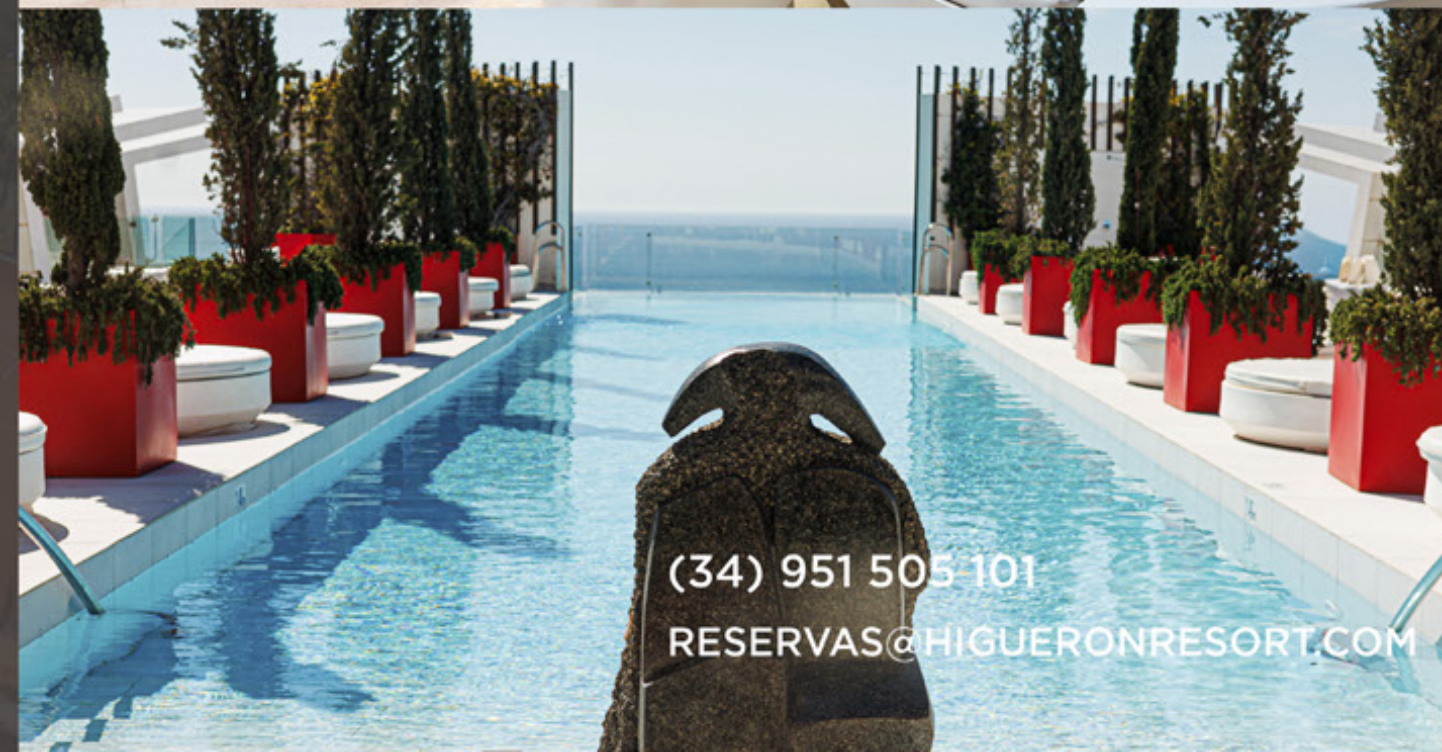
CENA ESTRELLA MICHELIN ✨

DESCUBRE TODA
LA EXPERIENCIA



Descubre el sur

desde el corazón de la COSTA DEL SOL



(34) 951 505 101
RESERVAS@HIGUERONRESORT.COM



RUTA COMPLETA +200 km

TU RUTA PERFECTA

DE PRINCIPIO A FIN EN HIGUERÓN RESORT

Durante un fin de semana en el exclusivo entorno de Higuera Resort disfrutaremos de momentos para compartir experiencias moteras, crear nuevas amistades, degustar gastronomía con estrella Michelin y recorrer una ruta que nos llevará a descubrir la esencia de la Sierra de las Nieves y la mítica ciudad de Ronda.

Si valoras lo genuino de viajar en moto y la excelencia en cada detalle, te esperamos en este encuentro en el corazón de la Costa del Sol.



HANNAH FORMENTERA

UN REFUGIO FRENTE AL MAR A BEACHFRONT RETREAT

“Érase una vez, el mar”. Este lema podría encabezar la bitácora de este hotel boutique y restaurante de alta gastronomía que leva anclas cada temporada en la idílica costa de Migjorn, uno de los enclaves más hermosos de la paradisíaca isla de Formentera.

‘Once upon a time, there was the sea.’ This motto could serve as the headline for the blog of this boutique hotel and fine-dining restaurant, which sets sail each season from the idyllic coast of Migjorn, one of the most beautiful spots on the paradise island of Formentera.

Texto | Text: Ernesto Cabrera
Fotografía | Photography: Hannah Formentera



La arquitectura de Hannah Formentera mantiene un diálogo con el paisaje mediterráneo | Hannah Formentera's architecture engages in a dialogue with the Mediterranean landscape

“HANNAH FORMENTERA ESTÁ
DISEÑADO PARA VIVIR
EXPERIENCIAS EXCLUSIVAS FRENTE
AL MAR Y CON UNA DE LAS MEJORES
PUERTAS DE SOL DE LA ISLA”



Hannah Formentera mira a un mar turquesa que baña playas de arena blanca |
Hannah Formentera looks out over a turquoise sea lapping at white sandy beaches

Ubicado en el corazón hipnótico de Es Arenals, junto a playas de arena blanca bañadas por aguas cristalinas de un maravilloso azul turquesa, Hannah Formentera es un refugio de inspiración mediterránea y marcadamente hedonista con dieciocho habitaciones, diseñado para vivir experiencias exclusivas frente al mar y con una de las mejores puertas de sol de la isla. El proyecto, inaugurado en 2025 en primera línea de playa, ha tomado forma gracias a Victor Agudo

y Óscar Romero, quienes decidieron crear un concepto muy personal para aunar hospitalidad contemporánea, una restauración de calidad y una profunda conexión con el privilegiado entorno natural de Formentera. Hannah Formentera se rige por una filosofía de vida en la que priman la libertad, la creatividad y el disfrute; un lugar perfecto para viajeros dispuestos a abandonarse al placer y a un estilo de vida relajado, lejos de cualquier etiqueta posible.

Un hotel boutique de ensueño

La arquitectura de Hannah Formentera es un reflejo del ritmo de la isla, un espectáculo para los sentidos que dialoga con el paisaje mediterráneo, al que se suma de manera irreverente el marcado espíritu pícaro que caracteriza al hotel. El resultado es un espacio inclasificable que integra los materiales naturales con una paleta cromática de colores vivos. Cobra protagonismo especial del rojo que huye de la corriente orgánica, irradiando en cada rincón una personalidad sin complejos. La atención al detalle se ve también en los nombres elegidos para las habitaciones, todos ellos de mujer; así como en la minuciosa elección de cada lámpara, mobiliario -en su mayoría piezas vintage elegidas una a una en el Rastro de Madrid- y materiales. Todo en Hannah Formentera cuenta una historia. La distribución de las estancias está muy pensada para garantizar un confort excepcional, privacidad y una experiencia inolvidable. Así, la Roof top Suite se compone realmente por dos habitaciones contiguas, completamente equipadas y comunicadas de



Decoración vintage en las estancias /
Vintage décor in the rooms

Espaciosas, luminosas y confortables, así
son las habitaciones de Hannah Formentera /
Spacious, bright and comfortable, that's what
the rooms at Hannah Formentera are like



“LAS ESTANCIAS
ESTÁN
PENSADAS
PARA
GARANTIZAR
UN CONFORT
EXCEPCIONAL,
PRIVACIDAD
Y UNA
EXPERIENCIA
INOLVIDABLE”

cuarenta y cinco metros cuadrados cada una, a lo que hay que sumar otros ciento noventa y cinco metros cuadrados de terraza, desde la que se disfruta de unas magníficas vistas desde la playa Migjorn hasta Cap de Barbaria con unas increíbles puestas de sol. Las Sea Level Room son luminosas habitaciones de treinta y siete metros cuadrados con terraza privada, situadas en la planta baja del edificio, confortables y con acceso directo a la playa. La Junior Suite es intimista, luminosa y acogedora, una sinfonía de sensaciones en conexión profunda con el espíritu y la esencia de la isla, sin renunciar a la sensación de libertad que entra por los grandes ventanales que miran al mar. Family Room es un espacio familiar compuesto de dos habitaciones conectadas por un pasillo privado, un escenario ideal para disfrutar con la familia sin renunciar a la privacidad. Situada en la segunda planta, recrea un ambiente

Detalles en las habitaciones que marcan la diferencia /
It's the little touches in the rooms that make all the difference



Colores vivos que se integran con materiales naturales /
Vibrant colours that blend with natural materials

acogedor, luminoso y confortable con unas espléndidas vistas al mar. Las Blue Horizon Junior Suite extienden sus treinta y siete metros cuadrados en la primera planta, ofreciendo desde su balcón privado unas fantásticas vistas frontales al Mediterráneo. Oversea Junior Suite son amplias habitaciones situadas en la segunda planta, desde las que la conexión con el mar tiene una sugerente narrativa. Sus balcones privados regalan vistas panorámicas inigualables con la línea del horizonte perdiéndose en el infinito, atardeceres idílicos y una paleta de color con todas las tonalidades del mar. Los servicios del alojamiento en el Hannah Formentera se completan con wifi, menú a la carta, servicio de comida y cena, eventos privados, room service, servicio de lavandería, transfer gratuito desde el puerto de Formentera al hotel y viceversa, clases de yoga y tratamientos wellness, service shower, conserjería, servicio de alquiler de coches y motos, consigna y gimnasio 24 horas gratuito.





La cocina de Hannah Formentera se disfruta aún más con vistas al Mediterráneo | Hannah Formentera's cuisine is even more enjoyable with views of the Mediterranean

Homenaje a los sabores del mar

El mar no es solo un telón de fondo: en Hannah Formentera también se siente y se saborea.

Para aquellos navegantes y viajeros que buscan algo más que una cala o línea de playa donde fondear al abrigo de una naturaleza en estado puro con tonalidades fascinantes, el restaurante ofrece una inmersión total en la esencia marítima. Aquí el pescado y el marisco son los protagonistas, y la experiencia siempre está aderezada por un estilo de vida mediterráneo, hedonista y disfrutón.

Hannah Formentera se presenta como un nuevo faro gastronómico. Un proyecto bajo la dirección de Óscar Romero y Víctor Agudo y con el chef Alberto Pacheco al puente de mando de los fogones, su cocina se ha convertido en una referencia culinaria para echar el ancla.

Su propuesta gastronómica rinde homenaje a los sabores del mar, poniendo el foco en el producto local, estacional y el pescado fresco, sin renunciar a la creatividad en cada bocado. Cada mañana, la langosta capturada a bordo del Ilaüt La Maja con artes tradicionales llega directamente a la cocina, un gesto que resume la filosofía del establecimiento: reverencia al entorno y pasión por el Mediterráneo. Alberto Pacheco, con experiencia previa en proyectos como

el madrileño Estimar, entiende el mar como pocos. Su cocina es un viaje en profundidad que combina la tradición pesquera pitiusa con la creatividad de la alta gastronomía. El producto no llega a través de intermediarios, sino directamente desde las redes del Ilaüt La Maja y de las embarcaciones tradicionales de la isla que cada mañana proveen a la cocina de langosta capturada y otras delicias. Para el navegante que aprecia la excelencia, Hannah Formentera cuenta con pescados de roca, la mencionada langosta y mariscos como las estrellas de la carta. Destacan platos como langosta al ajillo con patatas y huevos fritos, mero a la plancha con salsa al whisky o gambeta aliñada con escabeche de azafrán y su coral, elaboraciones que demuestran una técnica precisa, un respeto absoluto por el producto y que siempre evocan la pureza del mar.

La experiencia a bordo de Hannah no estaría completa sin una carta de vinos extensa y exquisita, con referencias de primer nivel mundial, diseñada para maridar con los sabores salinos de la cocina de Pacheco.

Así pues, poner rumbo a Hannah Formentera hará que cualquier travesía merezca la pena.

<https://hannahformentera.com/>

“EL MAR NO ES SOLO
UN TELÓN DE
FONDO: EN HANNAH
FORMENTERA
TAMBIÉN SE SIENTE
Y SE SABOREA”

En Hannah Formentera disfrutarás de buenos momentos |
At Hannah Formentera, you're sure to have a great time

“SU PROPUESTA PONE
EL FOCO EN EL
PRODUCTO LOCAL,
ESTACIONAL Y EN EL
PESCADO Y MARISCO
FRESCOS”

El marisco es uno de los productos estrella de Hannah Formentera |
Seafood is one of Hannah Formentera's star products





Hannah Formentera's architecture reflects the rhythm of the island |
La arquitectura de Hannah Formentera es un reflejo del ritmo de la isla

Located in the enchanting heart of Es Arenals, next to white sandy beaches lapped by crystal-clear waters of a stunning turquoise blue, Hannah Formentera is a Mediterranean-inspired, distinctly hedonistic retreat with eighteen rooms, designed to offer exclusive seaside experiences and one of the island's finest sunsets. The project, which opened in 2025 with direct access to the beach, has been brought to life by Victor Agudo and Óscar Romero, who decided to create a highly personal concept that combines contemporary hospitality, fine dining and a deep connection with Formentera's stunning natural surroundings. Hannah Formentera is guided by a philosophy of life that prioritises freedom, creativity and enjoyment; it is the perfect place for travellers keen to indulge in pleasure and a relaxed lifestyle, far removed from any kind of social convention.

A dream boutique hotel

Hannah Formentera's architecture reflects the island's rhythm; it is a feast for the senses that engages with the Mediterranean landscape, to which the hotel's distinctive, mischievous spirit adds a touch of irreverence. The result is a space that defies categorisation, blending natural materials with a vibrant colour palette. Red takes centre stage here, breaking away from the organic trend and radiating an unapologetic personality in every corner. This attention to detail is also evident in the names chosen for the rooms, all of which are female names; as well as in the careful selection of every lamp, piece of furniture—mostly vintage items hand-picked one by one at Madrid's Rastro market—and material. Everything at Hannah Formentera tells a story.

The layout of the rooms has been carefully designed to ensure exceptional comfort, privacy and an unforgettable experience. The Roof Top Suite actually comprises two adjoining, fully equipped rooms, each measuring 45 square metres, plus a 195-square-metre terrace offering magnificent views stretching from Migjorn Beach to Cap de Barbaria, with incredible sunsets.

The Sea Level Rooms are bright, 37-square-metre rooms with a private terrace, located on the ground floor of the building; they are comfortable and offer direct access to the beach.

The Junior Suite is intimate, light-filled and cosy, a symphony of sensations deeply connected to the spirit and essence of the island, whilst still offering the feeling of freedom that flows in through the large windows overlooking the sea.



Located on the coast of Migjorn, one of the most beautiful spots on the island of Formentera |
Situado en la costa de Migjorn, uno de los enclaves más hermosos de la isla de Formentera

“HANNAH
FORMENTERA IS A
MEDITERRANEAN
INSPIRED RETREAT
DESIGNED TO OFFER
EXCLUSIVE SEASIDE
EXPERIENCES AND
ONE OF THE ISLAND'S
FINEST SUNSETS”

“A HIGHLY PERSONAL
CONCEPT THAT
COMBINES
CONTEMPORARY
HOSPITALITY, HAUTE
CUISINE AND A DEEP
CONNECTION WITH
THE NATURAL
SURROUNDINGS”



Cosy spots that will charm visitors | *Cálidos rincones que cautivarán al visitante*

Stunning views from the rooms | *Vistas privilegiadas desde las habitaciones*



Private terrace of the Sea Level Rooms |
Terraza privada de las Sea Level Room



Warm tones in the Sea Level Rooms | *Tonos cálidos en las Sea Level Room*

The Family Room is a family-friendly space comprising two bedrooms connected by a private corridor, making it the perfect setting for enjoying time with your family without compromising on privacy. Located on the second floor, it offers a warm, bright and comfortable atmosphere with splendid sea views.

The Blue Horizon Junior Suites, spanning 37 square metres on the first floor, offer fantastic unobstructed views of the Mediterranean from their private balconies.

The Overseas Junior Suites are spacious rooms located on the second floor, from which the connection with the sea tells a captivating story. Their private balconies offer unrivalled panoramic views, with the horizon stretching into infinity, idyllic sunsets and a colour palette featuring every shade of the sea.

The accommodation at Hannah Formentera also offers Wi-Fi, an à la carte menu, lunch and dinner service, private events, room service, a laundry service, a free shuttle service between Formentera harbour and the hotel, yoga classes and wellness treatments, a shower service, a concierge service, car and motorbike hire, a left-luggage facility and a free 24-hour gym.

“THE ROOFTOP SUITE COMPRISES
TWO ~ADJOINING, FULLY
EQUIPPED BEDROOMS,
WITH A TERRACE OFFERING
MAGNIFICENT VIEWS
STRETCHING FROM MIGJORN
~BEACH TO
CAP DE ~BARBARIA”



The seafood arrives every morning straight from the nets of traditional fishing boats /
El marisco llega cada mañana directamente de las redes de embarcaciones tradicionales

A tribute to the flavours of the sea

The sea isn't just a backdrop: at Hannah Formentera, you can feel it and taste it too.

For sailors and travellers seeking more than just a cove or stretch of beach where they can drop anchor, sheltered by unspoilt nature and its mesmerising hues, the restaurant offers a complete immersion in the essence of the sea. Here, fish and seafood take centre stage, and the experience is always enhanced by a Mediterranean lifestyle characterised by hedonism and a love of good living.

Hannah Formentera is emerging as a new culinary hotspot. A project led by Óscar Romero and Víctor Agudo, with chef Alberto Pacheco at the helm in the kitchen, this restaurant has become a culinary destination well worth a visit.

Their culinary offering pays tribute to the flavours of the sea, focusing on local, seasonal produce and fresh fish, whilst ensuring every bite is a creative delight. Every morning, the lobster caught on board the Ilaüt La Maja using traditional methods is brought straight to the kitchen—a gesture that encapsulates the restaurant's philosophy: respect for the environment and a passion for the Mediterranean.

Rice dishes are a particular speciality of the house /
Los arroces son una destacada especialidad de la casa



Hannah Formentera, a new culinary hotspot in Formentera /
Hannah Formentera, un nuevo faro gastronómico en Formentera

Alberto Pacheco, who has previously worked on projects such as Estimar in Madrid, understands the sea like few others. His cuisine is an in-depth journey that combines the fishing traditions of the Pitiusans islands with the creativity of haute cuisine. The produce is not sourced through middlemen, but comes directly from the La Maja Ilaüt and the island's traditional fishing boats, which supply the kitchen with freshly caught lobster and other delicacies every morning. For diners who appreciate excellence, Hannah Formentera features rockfish, the aforementioned lobster and shellfish as the stars of the menu. Highlights include dishes such as lobster with garlic, fried eggs and potatoes; grilled Mero with whisky sauce or red prawn dressed with saffron escabeche and its coral, dishes that demonstrate precise technique and an absolute respect for the ingredients, and which always evoke the purity of the sea.

The experience aboard the Hannah would not be complete without an extensive and exquisite wine list, featuring world-class wines, designed to complement the savoury flavours of Pacheco's cuisine. So, heading to Hannah Formentera will make any trip worthwhile.

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

“ALBERTO PACHECO'S
CUISINE IS AN
IN-DEPTH JOURNEY
THAT COMBINES
THE FISHING
TRADITIONS OF
THE PITIUSAN ISLANDS
WITH THE CREATIVITY
OF HAUTE CUISINE”

TORRE DE PALMA

**EL LUGAR DONDE EL
SILENCIO TIENE MEMORIA
WHERE SILENCE STAYS
WITH YOU**

Hay lugares que se visitan. Y hay otros que parecen esperarnos desde antes de llegar. Sentí eso en Torre de Palma incluso antes de atravesar el portón de hierro. Lisboa había quedado atrás hacía horas; también los horarios, las notificaciones, la sensación constante de tener que llegar a algún sitio.

There are places we visit. And there are places that seem to wait for us long before we arrive. I felt that at Torre de Palma even before passing through the iron gates. Lisbon was already far behind. So were schedules, emails, and that constant feeling of needing to be somewhere else.

Texto | Text: Adriana Lage

Fotografía | Photography: Torre de Palma | Kawalk Blog | Carlos Vieira |
Jorge Simão | Jeronimo Heitor Coelho





Viñedos y encinas rodean a Torre de Palma | Vineyards and holm oaks surround Torre de Palma

La carretera se había vuelto cada vez más estrecha, más silenciosa, como si el Alentejo quisiera vaciarme poco a poco del ruido acumulado. Entonces apareció. Blanco contra el paisaje seco. La torre recortada contra un cielo inmenso. Cipreses inmóviles. Viñedos extendiéndose hasta donde la vista ya no distingue detalle, apenas luz. Torre de Palma no parece un hotel al llegar. Parece una pausa. Hay algo profundamente emocional en el Alentejo. No es una belleza inmediata ni teatral. Se instala lentamente. En la forma en que el viento atraviesa los campos. En el olor de la tierra caliente después del final de la tarde. En los sonidos mínimos: grava bajo los zapatos, pájaros distantes, el roce de las hojas de olivo.

Uno empieza a respirar de otra manera aquí

La propiedad tiene siglos de historia. Fue parte de antiguas construcciones medievales y romanas, vinculadas a la memoria de Pedro Afonso, hijo ilegítimo del rey Dom Dinis. Mucho tiempo después, quedó abandonada. En ruinas. Y fue precisamente así como Ana Isabel Rebelo la encontró, buscando una casa de campo para su familia. Hay algo hermoso en eso: encontrar un lugar roto y reconocer en él un futuro. Hoy, Torre de Palma mantiene esa sensación de memoria recuperada. No intenta esconder el tiempo. Convive con él. Las paredes encaladas reflejan la luz dorada del Alentejo con una suavidad casi cinematográfica. El mármol rosado de Estremoz aparece discretamente en algunos rincones. Hay madera envejecida, barro cocido, tejidos naturales, objetos heredados, retratos antiguos y detalles contemporáneos que nunca interrumpen la serenidad del conjunto.



De estar en ruinas a convertirse en un precioso hotel en la región del Alentejo | From a ruin to a beautiful hotel in the Alentejo region of Portugal

“TORRE DE PALMA
MANTIENE ESA
SENSACIÓN DE MEMORIA
RECUPERADA.
NO INTENTA ESCONDER
EL TIEMPO”

Una increíble piscina para mitigar el calor del verano | An amazing swimming pool to beat the summer heat





Preciosa habitación doble | Lovely double room

“EL VIENTO
ENTRANDO POR LA
VENTANA, UNA
PUERTA
ACOMODÁNDOSE
CON EL CALOR, EL
SONIDO LEJANO
DE UN CABALLO EN
LOS ESTABLOS,
SONIDOS QUE NO
PERTURBAN
NUESTRO DESCANSO”



Ensalada de setas shiitake
con mermelada de membrillo
de Torre de Palma |



Shiitake mushroom
salad with Torre de
Palma quince preserve

Restaurante Palma |
Palma Restaurant

El chef Eduardo Grilo tras
recoger verduras del huerto |
Chef Eduardo Grilo after picking
vegetables from the vegetable patch



Nada parece excesivo. Nada necesita llamar la atención

Mi habitación tenía el tipo de silencio que ya casi no existe. No un silencio vacío, sino lleno de pequeñas presencias: el viento entrando apenas por la ventana, una puerta antigua acomodándose con el calor, el sonido lejano de un caballo en los establos.

La cama parecía hecha para permanecer despierto un rato más. Abrí las ventanas temprano en la mañana y el aire frío entró mezclado con olor de tierra húmeda, viñas y hierbas frescas. Afuera, la niebla todavía descansaba sobre los campos. Las vacas aparecían inmóviles, casi escultóricas, entre tonos grises y dorados. Poco a poco, el sol comenzó a deshacer el paisaje. El Alentejo tiene una luz lenta.

Después del desayuno, caminé sin rumbo por la propiedad. Tal vez esa sea la experiencia más difícil de explicar sobre Torre de Palma: aquí uno vuelve a hacer cosas sin objetivo. Caminar. Sentarse. Mirar. Permanecer. Los viñedos rodean el hotel como una extensión natural de la casa. Más allá aparecen olivos, encinas y campos abiertos donde las cigüeñas construyen nidos enormes sobre postes y ruinas antiguas.

Hay caballos lusitanos en los establos, tranquilos y atentos, como si también ellos hubieran aprendido el ritmo del lugar.

Me hablaron de una palabra portuguesa: vagar. No exactamente pasear. Más bien dejarse llevar sin resistencia. Eso es Torre de Palma.

Una tarde subí a la torre para ver el atardecer. El cielo cambió de color lentamente, pasando del azul claro al cobre, luego al rojo profundo, hasta llegar a ese azul oscuro casi negro que solo existe lejos de las ciudades. El paisaje entero parecía suspendido.

Y entonces entendí algo sobre el Alentejo: aquí el horizonte nunca termina. Por eso el pensamiento también se expande.

La gastronomía del hotel nace del mismo territorio. Sin artificios innecesarios. El chef trabaja con productos locales y sabores profundamente ligados a la región, pero con una sensibilidad contemporánea que nunca cae en la pretensión.

Recuerdo especialmente una sopa fría de tomate con sardina ahumada. El aceite de oliva intenso. El pan todavía tibio. Hierbas frescas. Vinos servidos con calma, sin discursos ensayados.

En Torre de Palma, el lujo no aparece como demostración. Aparece como atención. La mantequilla servida a la temperatura perfecta. La persona que recuerda cómo tomaste el vino la noche anterior. La sensación de que nadie quiere apresurarte. Incluso el restaurante parece construido alrededor de esa idea. Mesas largas, casi familiares, mezclando diseño contemporáneo con referencias rurales del Alentejo. Uno siente que podría quedarse allí durante horas mientras afuera la noche ocupa lentamente los campos. Y luego está el vino. No se puede comprender Torre de Palma sin comprender su relación con la tierra. La bodega forma parte de la experiencia emocional del lugar. No como espectáculo, sino como continuidad natural del paisaje. Durante la vendimia, el hotel cambia de ritmo. Hay movimiento, conversaciones, cajas llenas de uvas, olor de fermentación y mosto fresco. Los huéspedes pueden participar del proceso, sentir las texturas, probar directamente de las barricas, caminar entre las viñas al final de la tarde. El vino aquí sabe a verano seco, a trabajo manual, a sol intenso. Pero también sabe a tiempo.



Durante la vendimia los huéspedes pueden participar en los tareas de la bodega | During the grape harvest, guests can get involved in the work at the winery

Aquí se pueden comprar los deliciosos vinos que elaboran | You can buy the delicious wines they produce here



¿Hay mayor placer que degustar el vino directamente de las barricas? | Is there any greater pleasure than tasting wine straight from the barrels?



Probé un tinto Alicante Bouschet de color casi oscuro como tinta. Potente, profundo, pero con una elegancia inesperada. Mientras lo bebía, entendí por qué tantas personas hablan del Alentejo con cierta melancolía afectuosa.

Hay regiones que impresionan. Y hay regiones que permanecen.

También están las personas. El equipo de Torre de Palma no actúa como si estuviera representando hospitalidad. Esa diferencia se siente inmediatamente. Todo parece genuino. Cercano. Hay orgullo en la manera en que hablan de la región, de los productores locales, de los vinos, de las tradiciones.

Nadie intenta venderte una versión idealizada del Alentejo. Simplemente lo comparten. Tal vez por eso el hotel deja una impresión tan íntima. Porque nunca intenta imponerse. No hay exceso de sofisticación. No hay teatralidad. Solo una sensación constante de armonía entre paisaje, arquitectura, comida y tiempo.

En un mundo cada vez más acelerado, Torre de Palma ofrece algo radicalmente raro: espacio interior.

El último día me desperté temprano una vez más. Caminé hasta el exterior mientras el cielo todavía estaba pálido. El aire olía a piedra fría y viñas húmedas. A lo lejos escuché un gallo, luego pasos sobre la grava. El hotel despertaba lentamente. Antes de irme, miré hacia atrás desde el camino de tierra. La torre seguía allí, blanca bajo la luz de la mañana, inmóvil en medio de aquella inmensidad silenciosa. Y pensé que quizá algunos lugares no nos cambian de forma visible. Simplemente nos recuerdan cómo se siente estar presentes.

Eso fue lo que me llevé del Alentejo. No una lista de experiencias. Ni fotografías. Ni siquiera el vino. Me llevé la sensación de haber desacelerado lo suficiente para volver a escucharme.

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

“LA BODEGA FORMA PARTE DE LA EXPERIENCIA EMOCIONAL DEL LUGAR. NO COMO ESPECTÁCULO, SINO COMO CONTINUIDAD NATURAL DEL PAISAJE”



Torre de Palma stands majestically in the Alentejo countryside /
Torre de Palma se alza majestuoso en los campos del Alentejo

“THEN HE APPEARED.
WHITE WALLS AGAINST
THE DRY LANDSCAPE.
THE TOWER RISING INTO
AN IMMENSE SKY. ROWS
OF CYPRESS TREES
STANDING STILL IN THE
HEAT. VINEYARDS
STRETCHING SO FAR THEY
DISSOLVED INTO LIGHT”

The road had become quieter, narrower, as though the Alentejo itself were slowly removing the noise I had carried with me. Then he appeared. White walls against the dry landscape. The tower rising into an immense sky. Rows of cypress trees standing still in the heat. Vineyards stretching so far they dissolved into light. Torre de Palma does not feel like a hotel when you arrive. It feels like an exhale.

There is something deeply emotional about the Alentejo. Its beauty is not immediate or dramatic. It arrives slowly. In the smell of warm earth at the end of the afternoon. In the sound of wind moving through olive trees. In the silence between things.

You begin to slow down without realizing it

The estate carries centuries of history. Parts of it date back to Roman and medieval times, connected to the memory of Pedro Afonso, the illegitimate son of King

Dinis. Much later, the property fell into ruin. And it was precisely in that state that Ana Isabel Rebelo discovered it while looking for a country home for her family. There is something beautiful about that idea: finding a ruined place and immediately seeing life inside it.

Today, Torre de Palma still holds that feeling of rediscovered memory. It never tries to erase the past. It lives alongside it.

The whitewashed walls catch the Alentejo light with an almost impossible softness. Pale pink marble from Estremoz appears quietly in certain corners. There is old wood, terracotta floors, linen fabrics, restored family furniture, antique portraits, and contemporary details that never feel forced or overly designed.



Contemporary elements and tradition come together in the décor /
Elementos contemporáneos y tradición juntos en la decoración



“ANTIQUE WOOD, TERRACOTTA
FLOORS, LINEN FABRICS,
RESTORED FAMILY FURNITURE,
OLD PORTRAITS AND STONE, ALL
OF WHICH LEND A SENSE OF
CALM TO THE ROOMS”



Tradition and modernity come together once again in this Superior Double Room | *Tradición y modernidad se vuelven a juntar en esta Habitación Doble Superior*



Bright Junior Suite | *Luminosa habitación Junior Suite*

storks build enormous nests above old ruins and utility poles. Lusitano horses wait quietly in the stables, calm and attentive, as though they too understand the rhythm of the place. Someone mentioned a Portuguese word to me: vagar. Not exactly wandering. More a way of letting yourself move slowly through time. That is Torre de Palma. One evening, I climbed the tower just before sunset. The sky changed gradually from pale blue to copper, then deep red, before settling into that dark midnight blue that only exists far from cities. The entire landscape seemed suspended. And in that moment, I understood something about the Alentejo: the horizon never really ends here. Which is why your thoughts begin to expand with it. The food at Torre de Palma feels deeply connected to the land around it. Honest, rooted, quietly sophisticated. The chef

works almost entirely with local ingredients and traditional Alentejo references, but with enough restraint to let the flavors remain clear and familiar. I still remember a chilled tomato soup with smoked sardine. Peppery olive oil. Bread still warm from the oven. Herbs picked that same morning. Wines poured slowly, without performance or ceremony. At Torre de Palma, luxury appears through attention. Butter served at exactly the right temperature. Someone remembering how you took your wine the night before. The feeling that nobody wants to rush you through the experience. Even the restaurant reflects that spirit. Long communal tables sit alongside contemporary design pieces and rural references from the Alentejo. It feels elegant without distance. Warm without trying too hard. You find yourself staying longer than planned.

Alentejo-style tomato soup | *Sopa de tomate alentejana*

Nothing asks for attention. Nothing needs to prove itself
My room held the kind of silence that barely exists anymore. Not an empty silence, but one filled with small presences: the breeze slipping through the windows, the distant sound of horses in the stables, old wooden floors responding gently to the heat of the day.
I remember opening the windows early the next morning and breathing in cold air mixed with the scent of damp soil, vines, and fresh herbs. Outside, mist still rested over the fields. The cows stood perfectly still among shades of grey and gold while the first light slowly dissolved the landscape. The Alentejo has slow light.
After breakfast, I wandered through the estate with no real destination. Perhaps that is the hardest thing to explain about Torre de Palma: here, you return to doing things without purpose. Walking. Sitting. Looking. Staying still.
The vineyards surround the hotel like a natural extension of the house itself. Beyond them come olive groves, cork oaks, and open plains where



Enjoying the sunset from the tower | *Disfrutando del atardecer desde la torre*

“THE CHEF WORKS
ALMOST ENTIRELY
WITH LOCAL
INGREDIENTS
AND TRADITIONAL
ALENTEJO
REFERENCES, BUT
WITH ENOUGH
RESTRAINT TO LET THE
FLAVORS REMAIN CLEAR
AND FAMILIAR”





Octopus with crushed potatoes, tomato, Portuguese cured sausages, and gazpacho pickle / *Pulpo con patata aplastado, tomate, embutidos portugueses y encurtido de gazpacho*

Sericaia traditional dessert with Elvas plum ice cream / *Sericaia tradicional con helado de ciruela de Elvas*



And then there is the wine. You cannot fully understand Torre de Palma without understanding its relationship with the land. The winery is not an attraction added to the hotel. It feels like part of its emotional structure.

During harvest season, everything changes rhythm. There is movement in the courtyards, conversations between workers, crates overflowing with grapes, the smell of fermentation in the air. Guests can take part in the harvest, taste directly from the barrels, walk through the vines late in the day as the heat softens over the fields. The wine here tastes of dry summers and hard work. But it also tastes of time.

I remember trying an Alicante Bouschet so dark it was almost black in the glass. Powerful, deep, yet unexpectedly elegant. And while drinking it, I understood why people speak about the Alentejo with such tenderness.

Some places impress you. Others remain with you

And then there are the people. The team at Torre de Palma never feels performative. Hospitality here feels natural, almost instinctive. There is pride in the way they speak about the region, the producers, the wines, the traditions. Nobody is trying to sell you a fantasy version of the Alentejo. They are simply sharing the place they love.

Torre de Palma White Wine Arinto + Alvarinho / *Vino Torre de Palma Blanco Arinto + Alvarinho*



“IN TORRE DE PALMA HERE IS PRIDE IN THE WAY THEY SPEAK ABOUT THE REGION, THE PRODUCERS, THE WINES, THE TRADITIONS”



Barrel room / *Sala de barricas*

Perhaps that is why the hotel leaves such an intimate impression. Because nothing feels forced. There is no unnecessary excess. No theatrical luxury. Only a quiet harmony between landscape, architecture, food, history, and time.

In a world that constantly asks us to move faster, Torre de Palma offers something increasingly rare: space to hear yourself again.

On my final morning, I woke before sunrise once more. I stepped outside while the sky was still pale. The air smelled of cold stone and damp vines. Somewhere in the distance, a rooster broke the silence, followed by footsteps

crossing the gravel courtyard. The hotel was waking slowly.

Before leaving, I looked back one last time from the dirt road. The tower remained there, white beneath the soft morning light, completely still in the middle of that immense landscape.

And I realized that some places do not change us dramatically. They simply remind us how it feels to be present. That is what stayed with me after Torre de Palma. Not the photographs. Not even the wine. But the feeling of having slowed down enough to notice life again.

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

SI INTENTAN ROBAR TU MOTO
PROTEGE

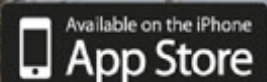
SI QUIERES VIGILAR TU MOTO
CONECTA

SI SALES DE RUTA
COMPARTE

 **ATLANTIS MOTO**



APP DISPONIBLE EN:



atlantismoto.com

RESTAURANTE GAMBERRO

**PURA COCINA DE AUTOR
PURE SIGNATURE CUISINE**

Este restaurante zaragozano, poseedor de un Sol Repsol y recomendado en la Guía Michelin, abandera una cocina creativa, elegante y con un toque de irreverencia. Técnica, producto y concepto articulan un estilo muy personal, con platos concebidos para sorprender y disfrutar de lo auténtico.

This restaurant in Zaragoza, which has been awarded a Repsol Sun and is recommended in the Michelin Guide, specialises in creative, elegant cuisine with a touch of irreverence. Technique, ingredients and concept come together to create a highly distinctive style, with dishes designed to surprise and allow guests to savour the authentic flavours.

Texto | Text: Elena Figueroa
Fotografía | Photography: Restaurante Gamberro





Nube de leds con el sello de Franchesko y Flor | LED cloud featuring Franchesko and Flor's signature



La pasión por la cocina de Franchesko y Flor se ve reflejado en Gamberro | Franchesko and Flor's passion for cooking is reflected in Gamberro

“TÉCNICA, PRODUCTO Y CONCEPTO ARTICULAN EL ESTILO MUY PERSONAL DE GAMBERRO, CON PLATOS CONCEBIDOS PARA SORPRENDER Y DISFRUTAR DE LO AUTÉNTICO”

Reconocido como uno de los quince mejores restaurantes de Aragón —concretamente en el puesto cuatro— según la Guía Macarfi, Gamberro basa su cocina de autor en tres pilares —producto, técnica y concepto— que articula con maestría y originalidad. Explotan sus principios para armonizar la modernidad en sus platos sin olvidar el origen del producto y rompiendo las reglas para llegar al sabor, al detalle más mínimo y a la esencia.

Por ello, para adentrarse en el universo Gamberro es necesario ir con la mente en blanco y dispuestos a disfrutar sin prejuicios, pues su cocina de autor es el motivo y no la excusa para activar todos los sentidos. “Siempre digo que lo más importante de un plato es que esté rico. A partir de ahí aplicamos las técnicas, el concepto y todo lo demás, pero lo primero es que esté bueno”, según explica Franchesko como punto de partida para alcanzar ese punto de excelencia que ha colocado a Gamberro entre los quince mejores restaurantes de Aragón.

El chef, junto con Flor García, su pareja en lo personal y en lo profesional, forman un equipo perfectamente sincronizado y con una hoja de ruta clara, capaz de maridar el espíritu rebelde de sus creadores con un toque genuino de elegancia que rebosa creatividad.

Sirviéndose de una despensa generosa y de calidad suministrada por un selecto grupo de proveedores locales, nacionales e internacionales, con mucho esfuerzo, compromiso y una búsqueda incansable de la perfección, Franchesko y Flor han conseguido en pocos años llevar a Gamberro al Olimpo de la gastronomía aragonesa, recibiendo diferentes premios y el reconocimiento absoluto del público.

Un cocinero autodidacta y una joven decidida

Franchesko Vera es la mitad de la cabeza pensante en el restaurante. Autodidacta, comenzó a trabajar en restauración a los dieciséis años, lo que le permitía adquirir toda clase de libros de cocina para alimentar su sed de conocimientos. Con veinte años decide viajar a Italia, donde descubrió que quería dedicarse a la alta cocina: aquello pasó a ser su objetivo vital.

De allí regresó a la capital aragonesa con un gran bagaje y un sobrenombre dado por sus compañeros y que siempre le acompañó, Franchesko. Los siguientes años fueron frenéticos: se empapó de la cocina asiática en Ibiza, vivió en El Pirineo e incluso hizo un stage en Martín Berasategui. En 2014 volvió a su ciudad para organizar la apertura de un nuevo espacio. Allí conoció a Flor y todo cambiaría. Flor García siempre estuvo muy vinculada con la restauración y la atención al público. Comenzó a trabajar con dieciséis años en un comercio local muy céntrico y en diferentes bares. Estudió Auxiliar de Educación Infantil mientras trabajaba en un obrador de pastelería tradicional. Tras dos años al frente del bar de un pequeño pueblo, volvió a Zaragoza para trabajar como ayudante de cocina de un restaurante. Allí conoció a Franchesko y ambos se enamoraron. Fue ella quien le

Croqueta de gambas al ajillo thai | Thai garlic prawn croquette





*Guardia Civil 2.0, versión personal del popular bocadillo maño /
Guardia Civil 2.0, a personalised version of the popular Aragonese sandwich*

convenció para iniciar, juntos, un sueño común: montar su propio restaurante. Corría el año 2015 cuando nació Gamberro en un pequeño local de barrio. En cocina, la pareja. En sala, Patri, una amiga común y compañera. Tuvieron tanto éxito que, al año, se trasladaron a otro sitio mayor. Fue una época de trabajo muy intenso, en la que fueron canalizando y concretando el estilo de su cocina, muy explosiva y mucho más extrema en los inicios, aunque poco a poco fue adquiriendo un sentido propio. En 2017, Patri dejó el proyecto y el tándem decidió que Flor pasara a sala. Como explica el propio Franchesko, «Fue la mejor decisión que pudimos tomar. Ella tiene un excelente don de gentes, y como conoce el proyecto desde su gestación, es la persona idónea para transmitirlo. Mi hábitat es la cocina por mi extrema timidez. Además, Flor se ha imbuido de lleno en la sumillería y ha demostrado tener mucho talento con los vinos».

*La Cabra, cuajada de kéfir de cabra /
The Goat, milk kefir goat*

“EN GAMBERRO
FUSIONAN PRODUCTO
LOCAL E INTERNACIONAL
BUSCANDO SORPRENDER AL
COMENSAL, ALTERNANDO
PLATOS MUY SUTILES CON
OTROS MÁS CAÑEROS”

Actualmente, Flor cuenta en sala con la inestimable ayuda de Julio, otro miembro del staff enamorado de la gastronomía hasta la médula. El restaurante tiene personalidad propia, muy acorde con la pareja que lo acondicionó por completo. Gamberro se distribuye en torno 180 m2 repartidos en dos salas. Una de ellas puede funcionar como un privado para un máximo de veinte personas, diez comensales si es una comida privada. La decoración, de inspiración urbana, también tiene el sello personal de Flor y de Franchesko. Además de grafitis, tablas de skate y una curiosa nube de leds realizada por ellos manualmente, destaca un enorme rótulo gigante y un curioso cuadro con Dalí comiendo pasta, enmarcado especialmente para ellos. Y por todas partes, calaveras y, sobre todo, patitos. Todos ellos, regalados por amigos y clientes que se los han traído de todas partes del mundo. El más espectacular, uno enorme en 3D, se lo hizo el hijo de una buena cliente. Hoy trabajan junto a él para contar con su propia vajilla personalizada.

Un menú que sonríe al mundo con acento maño
Fusionamos producto local e internacional y buscamos sorprender al comensal alternando platos muy sutiles con otros muy cañeros. Queremos viajar con el paladar de Aragón al mundo. Actualmente, Gamberro ofrece, previa reserva, un único menú de diecisiete pases, cerrado y a ciegas, respetando las intolerancias, alergias y peculiaridades del comensal, que cuesta ochenta euros. Por delante, casi tres genuinas horas con una particularidad marca de la casa: el servicio



*Franchesko elabora con pasión un Cheesecake Radiquero /
Franchesko bakes a Radiquero cheesecake with passion*



Sesos en tempura | Brains in tempura

empieza para todos los comensales a la vez, así que se ru ga puntualidad. Los platos cambian constantemente, en función de la temporada, el mercado y la inspiración de Franchesko y su equipo. Entre los imprescindibles, que nunca pueden faltar por aclamación popular, creaciones como la 'oliva' de mejillones en escabeche, un trampantojo en forma de aceituna que se sirve en la palma de la mano del comensal, la croqueta de gambas estilo thai, con leche de coco y una emulsión de miso azul, o la "airpizza" un recuerdo de Italia en el que un panipuri suflado evoca este icónico pan plano. Indispensables dos recetas con mucha impronta aragonesa: una, el Guardia Civil 2.0, una versión personalísima del popular bocadillo maño que se acompaña con un gazpacho de jalapeño. La otra, los sesos en tempura, que se inspiran en los sesitos rebozados tan típicos de la tierra, pero que se hacen con maíz nixtamalizado y se sirven con alioli de perejil. Mención aparte se merece el hecho de que Franchesko Vera es la imagen de

la Casquería de la IGP Ternasco de Aragón, a pesar de que Gamberro no es un restaurante casquero, sino que ha sido la creatividad desbordante del chef la que le ha llevado a ese reconocimiento. Con tal mención, ha preparado un recetario diseñado especialmente para un público joven con preparaciones fáciles y sabrosas, para las que utiliza diferentes partes de la asadura.

Carrilleras guisadas al azafrán, tacos pastor de asadurilla, ragú de lengua o riñones al vino rancio con curry verde son algunas de las sugerentes propuestas recogidas en el recetario disponible en treinta y cuatro carnicerías especializadas de Aragón.

Novedades a ritmo de temporada para dar brillo al producto

Entre los nuevos platos de esta temporada, aunque muy condicionados por la temporalidad, sobresalen varios como la merluza madurada en koji con emulsión de su proteína a la brasa y la carrillera en tempura de sake con emulsión de plancton. Mención



Además de dirigir la sala, Flor colabora con Julio en la selección de vinos | As well as managing the restaurant, Flor works with Julio on selecting the wines

aparte merecen el sashimi de pescado con aguachile de oliva verde y oliva negra nitro, y el pâté non croûte de Ternasco de Aragón y encurtidos y fermentados.

El apartado de los postres -nunca muy dulces, como es norma de la casa- tiene propuestas tan interesantes como La Cabra, una cuajada de kéfir de cabra presentado con gran originalidad. Igualmente deseables son el dulce de leche de cabra en su olla Occo y otro petit four muy demandado por los comensales, sus minitabletitas de chocolate artesano de diferentes sabores que elaboran ellos mismos.

La materia prima tiene una gran importancia. Y también, por ello, su red de proveedores, cuidada y articulada durante años para conseguir un género espectacular. Entre los más conocidos, Cultivo Desterrado, el pionero proyecto en Sanlúcar de Barrameda (Cádiz) de Rafa Monge, famoso por sus cultivos gourmet en agua salobre, o los esparraguines de Villena. Y, por supuesto, producto de cercanía premium de Zaragoza y Aragón: la centenaria carnicería Belloc, con selectas carnes y productos de casquería; La Huerta Clandestina, con frutas exquisitas y diferentes quesos y lácteos de la comunidad.

Una bodega plural en espacio muy 'DIY'

Este afán de contar con una despensa cosmopolita se traslada también hasta la bodega. Julio Canales, sumiller del espacio y con un potencial increíble, es quien lleva el peso de la bodega, que ya alcanza las 220 referencias. Una propuesta atractiva que ya llevan tiempo haciendo es ofrecer una armonía de vinos (a mesa completa) seleccionada por el sumiller para acompañar el menú, compuesta por ocho copas y con un precio de sesenta euros.

Un equipo unido que concilia para crecer

Aunque modestos en su forma de ser y por su juventud, hay algo de lo que sí presumen Flor y Franchesko: el equipo es una auténtica familia y eso se consigue cuidando a los empleados. Las restricciones por la COVID-19 se convirtieron en una oportunidad, ya que les permitieron tener un horario ideal para conciliar. Y a la pareja, en concreto, para disfrutar de su pequeño hijo. Al arrancar el servicio a la misma hora, la cocina se sincroniza a la perfección con la sala y los trabajadores pueden salir sobre las 17:00 h. Por la noche, las cenas arrancan a las 20:45 h, de manera que los trabajadores acaban su turno a las 23:30 h. Y solo se abre de jueves a domingo. «Somos conscientes de que nuestro formato es peculiar y puede no gustar a todo el mundo, pero es el que nos permite trabajar con el mejor resultado en cocina y servicio y ofrecer un horario fijo y estable. Lo que empezó como un gran problema, en plena pandemia, nos permite hoy ser el gran equipo que somos».

Gamberro, con once años de trayectoria, mantiene una excepcional recepción del público de la ciudad, y lo hace cada vez con más turistas, nacionales y extranjeros, que se sienten atraídos por su rompedor menú degustación. «Para nosotros es un orgullo contribuir al turismo de Zaragoza y también a poner en el mapa gastronómico la nueva cocina aragonesa. Vamos a seguir así, trabajando muy duro, para contar con el apoyo de nuestros paisanos y de todos aquellos que quieran descubrir esta 'elegante irreverencia' que es la gastronomía de Gamberro».

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

Un equipo que es una gran familia | A team that's like one big family



Gecognised as one of the fifteen best restaurants in Aragón—specifically ranked fourth—according to the Macarfi Guide, Gamberro bases its signature cuisine on three pillars—ingredients, technique and concept—which it combines with mastery and originality. He draws on these principles to harmonize modernity in his dishes without losing sight of the ingredients' origins, breaking the rules to achieve flavor, attention to the smallest detail, and the essence of the dish. So, to truly immerse yourself in the world of Gamberro, you need to go in with an open mind and be ready to enjoy the experience without prejudice, as its signature cuisine is the reason—not the excuse—to awaken all your senses. *'I always say that the most important thing about a dish is that it tastes good. From there, we apply the techniques, the concept and everything else, but the first priority is that it tastes good,'* explains Franchesko, describing this as the starting point for achieving the level of excellence that has placed Gamberro among the fifteen best restaurants in Aragón.

The chef, together with Flor García—his partner both in life and in business—forms a perfectly synchronised team with a clear vision, capable of blending the rebellious spirit of its creators with a genuine touch of elegance that brims with creativity. Drawing on a generous and high-quality larder supplied by a select group of local, national and international suppliers, and through hard work, dedication and a relentless pursuit of perfection, Franchesko and Flor have, in just a few years, elevated Gamberro to the pinnacle of Aragonese gastronomy. It has become a culinary benchmark, having already won several awards and earned the public's unreserved acclaim.

A self-taught chef and a determined young woman

Franchesco Vera is one half of the restaurant's creative team. Self-taught, he began working in the catering industry at the age of sixteen, which enabled him to buy all sorts of cookbooks to satisfy his thirst for knowledge. At the age of twenty, he decided to travel to Italy, where he realised he wanted to pursue a career in haute cuisine: that became



Chef Franchesko at the restaurant | Chef Franchesko en el restaurante

his life's goal. From there, he returned to the Aragonese capital with a wealth of experience and a nickname given to him by his teammates that would stay with him for the rest of his life: Franchesko. The following years were hectic: he immersed himself in Asian cuisine in Ibiza, lived in the Pyrenees and even did an internship with Martín Berasategui. In 2014, he returned to his hometown to organise the opening of a new venue. It was there that he met Flor, and everything changed. Flor García has always had a strong connection with the restaurant industry and customer service. He started working at the age of sixteen in a shop in the city centre and in various bars. She trained as a nursery assistant whilst working in a traditional bakery. After two years running a bar in a small village, he returned to Zaragoza to work as a kitchen assistant in a restaurant. There she met Franchesko, and the two fell in love. It was she who persuaded

him to embark, together, on a shared dream: to set up their own restaurant. It was back in 2015 that Gamberro was founded in a small neighbourhood premises. In the kitchen, the couple. In the room, Patri, a mutual friend and colleague. They were so successful that, within a year, they moved to larger premises. It was a period of intense work, during which they began to refine and define the style of their cuisine, which was highly experimental and far more extreme in the early days, although it gradually developed its own distinct character. In 2017, Patri left the project and the duo decided that Flor would take over on stage. As Franchesko himself explains, *"It was the best decision we could have made. She has excellent people skills, and as she has been involved in the project since its inception, she is the ideal person to bring it to life. The kitchen is my natural habitat because I'm extremely shy. What's more, Flor*

has fully immersed herself in the world of wine and has shown great talent when it comes to wines". Flor is currently supported in the dining room by the invaluable assistance of Julio, another member of staff who is passionate about food through and through. The restaurant has a character all of its own, which is very much in keeping with the couple who completely refurbished it. Gamberro occupies around 180 m² spread across two rooms. One of them can be used as a private room for up to twenty people, or ten guests if it is a private dinner. The décor, inspired by urban style, also bears the personal touch of Flor and Franchesko. As well as graffiti, skateboards and a curious cloud of LEDs that they made by hand, the highlights include a huge sign and an intriguing painting of Dalí eating pasta, specially framed for them. And everywhere you look, there are skulls and, above all, little ducks. All of them were gifts from friends and customers

A cosy corner of Gamberro | Acogedor rincón de Gamberro



Julio and Flor are in charge of the venue | Julio y Flor a cargo de la sala



“WORKING AS A PERFECTLY SYNCHRONISED TEAM, FRANCHESKO AND FLOR HAVE MANAGED TO BLEND THEIR REBELLIOUS SPIRIT WITH A GENUINE TOUCH OF ELEGANCE THAT EXUDES CREATIVITY”



Franchesko making his famous croquette |
Franchesko elaborando su famosa croqueta

who have brought them back from all over the world. The most spectacular one—a huge 3D design—was created by the son of one of our regular customers. Today, they’re working with him to create their own personalised tableware.

A menu that beams at the world with an Aragonese twist

We blend local and international ingredients and aim to surprise our guests by alternating between delicate dishes and bold, robust ones. We want to take the flavours of Aragón on a journey around the world.

Gamberro currently offers, by reservation only, a single 17-course set menu, served as a fixed, blind tasting, taking into account guests’ food intolerances, allergies and dietary preferences, at a cost of eighty euros. You’ll be able to enjoy a dinner lasting almost three hours, with one of our distinctive features: service begins at the same time for all guests, so please do arrive on time. Among the must-try dishes, which are always a hit with diners, are creations such as the ‘olive’ made from pickled mussels, an olive-shaped trompe l’œil served in the diner’s palm, the Thai-style prawn croquette, with coconut milk and a blue miso emulsion, or the ‘airpizza’, a nod to Italy in which a puffed panipuri evokes this iconic flatbread. Two must-try recipes with a distinct Aragonese flavour: one is the ‘Guardia Civil 2.0’, a highly personal take on the

popular Aragonese sandwich, served with a jalapeño gazpacho. The other dish is tempura-fried brains, inspired by the battered brains so typical of the region, but made with nixtamalised corn and served with parsley aioli.

It is worth noting that Franchesko Vera is the face of the ‘Casquería’ (offal dishes) category of the Ternasco de Aragón PGI, even though Gamberro is not a restaurant specialising in offal; rather, it is the chef’s boundless creativity that has earned him this recognition. With this in mind, she has put together a cookbook designed especially for a young audience, featuring easy and tasty recipes that make use of different parts of the offal.

Braised pork cheeks with saffron, asadurilla-style beef tacos, tongue ragù or kidneys in old wine with green curry are just some of the tempting suggestions featured in the

recipe book available at thirty-four specialist butchers in Aragón.

Seasonal highlights to showcase the producto

Among this season’s new dishes—though heavily influenced by seasonal availability—several stand out, such as hake matured in koji, served with an emulsion of its grilled protein, and its cheek in sake tempura with a plankton emulsion. The fish sashimi with green olive aguachile and black olive nitro, and the pâté non croûte made with Ternasco de Aragón lamb and pickled and fermented vegetables, deserve a special mention.

The dessert section — never overly sweet, as is the house speciality — features such intriguing offerings as ‘La Cabra’, a goat’s milk kefir curd presented in a highly original way. Equally tempting is the goat’s “dulce de leche” in its Occo pot and another



Hake matured in koji,
served with an emulsion
of its grilled protein, and
its cheek in sake tempura
with a plankton emulsion |
Merluza madurada en koji
con emulsión de su
proteína a la brasa y su
carrillera en tempura de sake
con emulsión de plancton



Kidneys in aged wine with green curry |
Riñones al vino rancio con curry verde

“A SELF-TAUGHT
CHEF, FRANCHESKO
STARTED WORKING IN
THE RESTAURANT
INDUSTRY AT THE
AGE OF SIXTEEN”

“ITS NETWORK OF SUPPLIERS, CAREFULLY CULTIVATED AND COORDINATED OVER THE YEARS, GUARANTEES YOU RAW MATERIALS OF THE HIGHEST QUALITY”



Delicious courgette flower | *Deliciosa flor de calabacín*



Cheesecake made with Radiquero cheese from Adahuesca and Calanda peach ice cream served on a bed of wine bread crumbs | *Cheesecake con queso de Radiquero de Adahuesca y helado de melocotón de Calanda sobre tierra de pan de vino.*

petit four that is very popular with diners, their mini artisan chocolate bars in a variety of flavours, which they make themselves. The raw material is of great importance. And that is also why its network of suppliers has been carefully cultivated and developed over the years to source exceptional produce. Among the best known are Cultivo Desterrado, Rafa Monge's pioneering project in Sanlúcar de Barrameda (Cádiz), famous for its gourmet crops grown in brackish water, and the baby asparagus from Villena. And, of course, a premium local product from Zaragoza and Aragón: the century-old Belloc butcher's, offering select cuts of meat and offal; La Huerta Clandestina, offering delicious fruit and a variety of cheeses and dairy products from the local area.

A diverse wine cellar in a very 'DIY' space
This desire to have a cosmopolitan pantry extends to the wine cellar

as well. Julio Canales, the venue's sommelier, who possesses incredible potential, is the driving force behind the wine cellar, which now boasts 220 different wines. One appealing option they have been offering for some time is a wine pairing (for a full table) selected by the sommelier to accompany the set menu, comprising eight glasses and priced at sixty euros.

A united team that works together to grow

Although they are modest by nature and still young, there is one thing Flor and Franchesko are proud of: the team is a real family, and that is achieved by looking after the staff. The COVID-19 restrictions turned out to be an opportunity, as they allowed them to have a schedule that was ideal for balancing work and family life. And to the couple, in particular, so they can enjoy their little boy. By starting the shift at the same time, the kitchen is perfectly in sync with the dining

room, and staff can finish work around 5 pm. In the evening, dinner starts at 8.45 pm, so staff finish their shift at 11.30 pm. And it's only open from Thursday to Sunday. 'We realise that our format is rather unusual and may not be to everyone's taste, but it is what enables us to achieve the best results in the kitchen and with our service, and to offer fixed, consistent opening hours. What started out as a major problem, right in the middle of the pandemic, has enabled us to become the great team we are today'. Gamberro, with a track record spanning eleven years, continues to enjoy exceptional popularity among the city's residents, and is attracting an ever-growing number of tourists—both domestic and international—who are drawn to its innovative tasting menu. "We are proud to contribute to tourism in Zaragoza and to put the new Aragonese cuisine on the gastronomic map. We will carry on in this vein, working very hard, to earn the support of our fellow Aragonese and of everyone who wants to discover this 'elegant irreverence' that is Gamberro's cuisine."

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



It was Flor who persuaded Franchesko to embark on this shared dream, Gamberro | *Flor fue quien convenció a Franchesko para iniciar este sueño en común, Gamberro*

RESTAURANTE PONZANO

**AUTÉNTICA CASA DE
COMIDAS
TRADITIONAL EATING
PLACE**

“Seguimos fieles desde los años 80 a las recetas tradicionales, sin dejarnos influir por las modas pasajeras ni cambiar la elaboración de nuestros callos, escabeches, mollejas, una ensaladilla rusa que hacemos en casa todos los días...”

“We have remained true to traditional recipes since the 1980s, refusing to be swayed by passing fads or to alter the way we prepare our tripe, marinated dishes, sweetbreads, and the Russian salad we make in-house every day...”

Texto | Text: Elena Figueroa
Fotografía | Photography: Restaurante Ponzano | Marcu Ovidiu





*Fachada de la antigua tienda de ultramarinos /
The façade of the old grocery shop*

Sin lugar a duda, estas palabras de Paco García, más conocido como “Paco Ponzano”, con las que abrimos el artículo, son en parte del secreto de que su cocina lleve décadas gustando a tantas generaciones. En unos tiempos en los que la tendencia es la búsqueda de la excelencia a través de la fusión o en una evolución constante para encontrar nuevos sabores o genuinas experiencias en la mesa, es especialmente agradable encontrar un restaurante de los de siempre, una casa de comidas auténtica en la que el protagonismo recae en los sabores de toda la vida, esos que nos traen recuerdos de ayer, convirtiendo una necesidad primaria como es la de alimentarnos en un momento sublime. Y ello en Ponzano lo saben hacer muy bien, consiguiéndolo con mucho conocimiento en el proceso de elaboración y con una exquisita selección de materias primas procedentes de proveedores de absoluta confianza.

De ultramarinos a restaurante

Este año el Bar Restaurante Ponzano celebra un doble aniversario muy especial: 40 años desde que su padre lo convirtió de ultramarinos a bar-charcutería-jamonería y veinticinco desde que Paco García tomó las riendas del proyecto, convirtiéndolo en una de las casas de comidas más honestas y queridas de Madrid. Detrás de

“ES
ESPECIALMENTE
AGRADABLE
ENCONTRAR UN
RESTAURANTE
DE LOS DE
SIEMPRE, UNA
CASA DE
COMIDAS
AUTÉNTICA”



*Salón principal de Ponzano /
Main hall in Ponzano*

todo este engranaje hay también un trabajo silencioso y fundamental, el de Melania Berdún, compañera de vida y de proyecto de Paco. Todo empezó con una barra en la que se daba de comer a la gente del barrio sin artificios ni discursos. Paco, economista de formación y auditor financiero en firmas tan importantes como Arthur Andersen o en diferentes bancos, decidió dejar su carrera profesional para dedicarse al negocio familiar y a una pasión heredada: la cocina. El local fue creciendo de forma natural. Ampliaron el espacio, se reformó el local contiguo, y en 2008 nació lo que hoy conocemos como Bar Restaurante Ponzano, familiarmente Ponzano12, un restaurante sencillo y acogedor con una sala a la que se accede por la calle Morejón, pensada para que lo importante sea lo que llega al plato. Porque aquí no hay trampa ni cartón. No se reinventan recetas ni se versiona la tradición. En Ponzano, como buena casa de comidas, se come lo que se espera comer, gastronomía



Melania Berdún y Paco García en uno de los salones / Melania Berdún and Paco García in one of the dining rooms



*Callos de ternera con morro, pata, chorizo y morcilla /
Beef tripe with snout and trotters, chorizo and black pudding*



Todos los miércoles, cocido madrileño en Ponzano / Every Wednesday, traditional Madrid stew at Ponzano

popular española, la de siempre, la que canta Paco con sus sugerencias. Guisos, escabeches, platos de cuchara y un recetario clásico que sigue llenando mesas año tras año: patatas a la importancia, sopa castellana, perdiz en escabeche, gallina en pepitoria, bocartes a la bilbaina, callos o unos torreznos bien sufladitos forman parte de un repertorio que no entiende de modas y que para muchos pueden ser un genuino viaje en el tiempo. Uno de los grandes pilares de la casa es su menú del día, convertido casi en una institución en el barrio. Por dieciocho euros, Ponzano ofrece un producto de mercado excepcional que justifica por qué el local se llena cada mediodía, con platos de siempre como fabada, caldo gallego, lacón con grelos, un homenaje al cocinero gallego que estuvo con su abuelo cuando empezaron. Mención especial merece el cocido madrileño completo de los miércoles, un ritual con fieles que reservan semana tras semana y que demuestra que la cocina tradicional, bien hecha y a precio justo, sigue

teniendo un gran público en Madrid, sobre todo estando en un barrio tan castizo como el de Chamberí. Además, está disponible por encargo para grupos de diez personas cualquier día de la semana por veintiocho euros, aunque ya es habitual en invierno que lo tengan siempre el fin de semana. La carta elaborada con materias primas de primera calidad suministrada por los mejores proveedores, por su parte, permite que sea el cliente quien decida cuánto quiere gastar: desde unas patatas bravas o una tortilla bien hecha hasta las más selectas setas de temporada, muy buenos pescados de lonja de Pesca XXI, aves de Higinio Gómez y carnes de Urbano de Frutos, Cárnica LyO, o El Encinar de Humienta como chuletones de ternera rosada joven, Simmental, Rubia gallega o Casina. En el apartado panes, los de Viena La Baguette y Cientotreintra son el acompañamiento perfecto. Como vino de la casa, Bodega Fernández de Piérola; o la mantequilla de Mantequería las Nieves, la misma que se vendía en la tienda de ultramarinos.

“EL COCIDO MADRILEÑO
MÁS DELICIOSO DE
LA CAPITAL
LO ENCONTRARÁS
EN EL
CASTIZO BARRIO
DE CHAMBERÍ”

*Crujientes torreznos /
Crispy pork crackling*



Lengua en escabeche / Marinated tongue





Fabes con almejas / Broad beans with clams

Paco García cortando un apetitoso chuletón de atún / Paco García cutting a mouth-watering tuna steak



Jornadas del atún rojo, todo un clásico

Cada mes de mayo, coincidiendo con la llegada de la temporada, Paco García reactiva una de sus citas más reconocibles: unas jornadas que evolucionan cada año sin perder el origen, rindiendo homenaje al atún y a quienes mejor lo han sabido trabajar. En esta decimotercera edición, la tradición manda, la innovación suma y el producto y sus guisos siempre son los protagonistas.

Ponzano demuestra que no hace falta reinventarse constantemente para seguir siendo relevante. Basta con evolucionar sin perder el origen. Cocinar bien, ser honesto... y seguir cuidando cada plato como si fuera el primero. Y eso es lo que una vez más vuelve a hacer con el atún rojo de Barbate, al cual rinde tributo con la celebración de sus ya tradicionales Jornadas del Atún Rojo.

Desde el 1 de mayo y hasta el 28 de junio Paco vuelve a hacer lo que mejor sabe, buscar la mejor materia prima y tratarla con respeto y precisión. En este homenaje al rey de los mares lo hace con las recetas más succulentas, elaboradas con cortes de todo el túnido, del morro a la cola.

El mayor atractivo de esta edición son “Los guisos de atún”, una apuesta que conecta con la cocina de siempre y que demuestra la versatilidad de este producto más allá de los cortes clásicos. La novedad es la “Cola de atún” guisada como si fuera rabo de toro, un plato que precisa de mucho pan y que traslada la receta tradicional de vacuno al universo del túnido por veintiocho euros. Otra propuesta de chup chup que sorprenderá son las “Carrilleras de atún rojo estofadas”, elaboradas a partir de un fondo de carne con huesos tostados, verduras y un toque de oloroso que se reduce hasta alcanzar la intensidad de una demi-glace antes de cocer en él las piezas. Nueva es también la forma de servir el “Chuletón de atún”. Cru- do, en formato carpaccio y compuesto por tres cortes —cargamento, tarantelo y ventresca—, en honor al restaurante La Fresquita de Perea, en Zahara de los Atunes. En frío se incorpora este año un carpaccio y una semimojama, perfectos para abrir boca.

Sabores auténticos y excelentes productos definen a la perfección el leitmotiv del restaurante, un valor que Paco concentra en una frase: “desde el nacimiento de esta casa, la filosofía ha sido siempre la misma”.

<https://restauranteponzano.com/>

“LAS JORNADAS DEL ATÚN ROJO EVOLUCIONAN CADA AÑO SIN PERDER EL ORIGEN, RINDIENDO HOMENAJE AL ATÚN Y A QUIENES MEJOR LO HAN SABIDO TRABAJAR”



Lomo de atún homenaje al restaurante Antonio de Zahara / Tuna loin: a tribute to the Antonio de Zahara restaurant

Delicias atuneras de este año:

- Salmorejo con atún rojo marinado
- Carpaccio de ventresca de atún rojo
- Semi-mojama de atún rojo
- Migas de atún rojo con aceite picual
- Tartar de atún con guacamole
- Atún rojo en escabeche
- Atún rojo encebollado al estilo Barbate
- Parrillada degustación de tres cortes: lomo, solomillo y ventresca
- Parpatana de atún rojo en nuestro horno Josper
- Ventresca a la parrilla
- Morrillo de atún rojo en nuestro horno Josper —según disponibilidad—
- Cola de atún guisada como si fuera rabo de toro
- Carrilleras de atún rojo estofadas
- Nuevo Chuletón de atún rojo —cargamento, tarantelo y ventresca— 90/kg (raciones a partir de 300 g)
- Lomo de atún a la parrilla con salsa de tomate casera, huevo campero y patatas paja (homenaje al Restaurante Antonio de Zahara de los Atunes).



Paco García senior in the old grocery shop /
Paco García padre en la antigua tienda de ultramarinos

There is no doubt that these words by Paco García, better known as “Paco Ponzano”, with which we begin this article, are part of the secret behind why his cuisine has been delighting so many generations for decades. At a time when the trend is towards the pursuit of excellence through fusion or constant innovation in the quest for new flavours or authentic dining experiences, it is particularly delightful to come across a traditional restaurant—an authentic eatery where the focus is on time-honoured flavours, those that bring back memories of days gone by, transforming a basic necessity such as eating into a sublime experience. And at Ponzano, they know exactly how to do this, achieving it through their in-depth knowledge of the production process and an exquisite selection of ingredients sourced from trusted suppliers.

From a grocery shop to a restaurant

This year, Bar Restaurante Ponzano is celebrating a very special double anniversary: 40 years since his father transformed it from a grocery shop into a bar, delicatessen and ham shop, and 25 years since Paco García took over the business, turning it into one of Madrid’s most down-to-earth and beloved eateries. Behind all this machinery lies the quiet yet vital work of Melania Berdún, Paco’s partner in life and in his projects.

It all started with a canteen where local people were fed, without any fuss or grand speeches. Paco, a trained economist and financial auditor who had worked for leading firms such as Arthur Andersen and various banks, decided to leave his professional career behind to devote himself to the family business and a passion passed down through the generations: cooking.



“THE PREMISES NEXT DOOR WERE REFURBISHED, AND IN 2008 WHAT WE NOW KNOW AS BAR RESTAURANTE PONZANO – AFFECTIONATELY KNOWN AS PONZANO12 – WAS BORN”

An intimate, secluded spot where you can enjoy Ponzano’s cuisine /
Acogedor reservado donde disfrutar la cocina de Ponzano

Dining room located on the ground floor /
Salón situado en la planta baja



The business grew organically. They expanded the premises, renovated the adjoining premise and, in 2008, what we now know as Bar Restaurante Ponzano — affectionately known as Ponzano12 — was born: a simple, cosy restaurant with a dining room accessed via Calle Morejón, designed so that the focus is on what ends up on your plate. Because there are no tricks here, They don't try to reinvent recipes; they stick to tradition. In Ponzano, as you'd expect from a proper eatery, you get exactly what you'd expect: traditional Spanish home cooking, the kind that's always been there, the sort Paco sings about in his recommendations. Stews, marinated dishes, hearty meals and a classic recipe book that continues to grace dining tables year after year: potatoes 'a la importancia', castilian soup, marinated partridge, hen 'en pepitoria', 'bocartes' Bilbao-style, tripe or some crispy 'torreznos' are part of a repertoire that is not subject to passing fads and which, for many, can be a genuine journey back in time.

You can also enjoy the Ponzano culinary experience at the bar / En el bar se puede vivir también la experiencias gastronómica de Ponzano



Hen in pepitoria, a traditional Spanish dish with deep Arab roots / Gallina en pepitoria, plato tradicional español con profundas raíces árabes



Potatoes a la importancia, whose history dates back to the post-war period in Spain / Patatas a la importancia, cuya historia se remonta a la época de posguerra española



One of the restaurant's main attractions is its daily set menu, which has become something of an institution in the neighbourhood. For eighteen euros, Ponzano offers an exceptional market-fresh dish that explains why the restaurant is packed every lunchtime, with classic dishes such as 'fabada asturiana', galician broth, pork shoulder with turnip greens, a tribute to the Galician chef who was with his grandfather when they first started out. Particularly worth mentioning is the 'cocido madrileño' served on Wednesdays, a veritable ritual with a loyal following who book a table week after week, proving that traditional cuisine—well prepared and reasonably priced—still has many fans in Madrid, especially in a neighbourhood as authentic as Chamberí. In addition, it is available on request for groups of ten people any day of the week for

twenty-eight euros, although in winter it is now common for it to be fully booked at weekends. The menu, created using top-quality ingredients sourced from the finest suppliers, allows customers to decide for themselves how much they wish to spend: from spicy potatoes or a perfectly cooked omelette to the finest seasonal mushrooms, excellent fish from the Pesca XXI fish market, birds by Higinio Gómez and meats from Urbano de Frutos, Cárnicas LyO, or El Encinar de Humienta, such as ribeye steaks from young pink-fleshed beef, Simmental, Rubia Gallega or Casina. When it comes to bread, the Viena La Baguette and Cientotreineta are the perfect accompaniment. Like the house wine from the Fernández de Piérola Winery; or the butter from the Las Nieves Dairy, the same sort that used to be sold in the grocery shop.

Bluefin Tuna Festival — a true classic

Every May, to mark the start of the season, Paco García revives one of his most iconic events: a series of events that evolve each year whilst remaining true to their roots, paying tribute to tuna and those who have mastered the art of preparing it. In this thirteenth edition, tradition takes centre stage, innovation adds to the mix, and the product and its dishes are always the stars of the show.

Ponzano proves that you don't have to constantly reinvent yourself to remain relevant. Cook well, be honest... and continue to treat every dish as if it were your first. And that is exactly what it is doing once again with Barbate's bluefin tuna, to which it pays tribute by holding its now traditional Bluefin Tuna Festival. From 1 May until 28 June, Paco is back doing what he does best: sourcing the finest ingredients and preparing them with care and precision. In this tribute to the king of the seas, he presents the most succulent recipes, made using cuts from every part of the tuna, from head to tail.

The main highlight of this year's event is 'Tuna stews', a dish that draws on traditional cuisine and demonstrates the versatility of this product beyond the classic cuts. The new dish is "Tuna Tail", stewed in the style of oxtail — a dish that calls for plenty of bread and which adapts the traditional beef recipe to the world of tuna, priced at twenty-eight euros. Another lollipop dish that's sure to surprise is the "Braised bluefin tuna cheeks", prepared using a meat stock made from roasted bones, vegetables and a dash of Oloroso sherry, which is reduced until it reaches the intensity of a demi-glace before the pieces are cooked in it. Another new feature is the way the "Tuna Steak" is served. Raw, served as a carpaccio and comprising three cuts—'cargamento', 'tarantelo' and 'ventresca'—in honour of the restaurant La Fresquita de Perea in Zahara de los Atunes. This year, he is serving a carpaccio and a 'semi-mojama', which are perfect as appetisers.

Authentic flavours and excellent produce perfectly encapsulate the restaurant's guiding principle, a value that Paco sums up in a single sentence: "since this restaurant first opened, the philosophy has always been the same".

<https://restauranteponzano.com/>



Braised bluefin tuna cheeks / *Carrilleras de atún rojo estofado*



Barbate-style bluefin tuna with onions / *Atún rojo encebollado al estilo Barbate*



Bluefin Tuna Steak / *Chuletón de atún rojo*

This year's tuna delicacies:

- 'Salmorejo' with marinated bluefin tuna
- Bluefin tuna belly carpaccio
- 'Semi-mojama' de atún rojo
- Bluefin tuna crumbs with Picual olive oil
- Tuna tartare with guacamole
- Marinated bluefin tuna
- Barbate-style bluefin tuna with onions
- Tasting grilled with three cuts: tenderloin, sirloin and belly
- Bluefin tuna parpatana cooked in our Josper oven

- Grilled "ventresca"
- 'Morrillo' of bluefin tuna cooked in our Josper oven —subject to availability—
- Tuna tail stewed in the style of oxtail
- Braised bluefin tuna cheeks
- New Bluefin Tuna Steak — tail, belly and ventresca — 90/kg (servings from 300 g)
- Grilled tuna loin with homemade tomato sauce, free-range egg and straw potatoes (a tribute to the Antonio restaurant in Zahara de los Atunes).



TOROAYTO.ES



INFINITA

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

FLth MC
jesús lópez lobos
TORO

SEPTIEMBRE

H
HISPANOLUSA
—de TORO

SEPTIEMBRE-NOVIEMBRE



Red de Conjuntos Históricos
de Castilla y León



M^a ISABEL MÉNDEZ ALMENARA

**CONSEJERA DE TURISMO,
COMERCIO Y CONSUMO DEL
CABILDO DE LA GOMERA
COUNCILLOR FOR TOURISM,
TRADE AND CONSUMER AFFAIRS
OF THE GOMERA ISLAND COUNCIL**

Licenciada en Geografía e Historia con máster en docencia por la Universidad de La Laguna, Maribí derrocha simpatía y positivismo en toda su narrativa. El amor por su tierra, su espíritu constructivo y una excelente formación académica le están sirviendo para establecer un perfecto diálogo entre la teoría y el pragmatismo para sentar las bases de un desarrollo turístico sostenible y sustentable, capaz de crear riqueza transversal.

With a degree in Geography and History and a Master's degree in Education from the University of La Laguna, Maribí exudes warmth and positivity throughout her narrative. Her love for her homeland, her constructive spirit and her excellent academic background are enabling her to strike the perfect balance between theory and pragmatism, thereby laying the foundations for sustainable tourism development capable of generating widespread prosperity.

Texto | Text: Redacción Go Travel
Fotografía | Photography: Cardinalia Comunicación | La Gomera |
Saúl Santos | Cedromedia SL | Juan José Barrera





A lo largo de su dilatada carrera profesional, en la que se ha especializado en Planificación Ambiental e Itinerarios Turísticos o en la elaboración de Mapas de Riesgos, como geógrafa ha ocupado puestos de responsabilidad en el Servicio de Prevención Ambiental o en el proyecto Agropaisajes Insular de La Gomera, entre otros. Ello le ha servido para acumular un bagaje experiencial que ahora quiere aplicar de manera tangible en su isla y colocarla en un lugar preferente del mapa turístico mundial, siguiendo una hoja de ruta bien definida. De todo ello nos habla con detalle en esta entrevista.

P.- ¿Cuáles son las líneas maestras para valorizar La Gomera como destino turístico?

R.- Apostar por un posicionamiento donde prima la naturaleza, la autenticidad, el arraigo del gomero a su historia y cultura, haciendo de ello un destino que se consolida por lo natural, lejos de lo artificial o digital.

P.- ¿Qué busca el turista que llega a La Gomera?

R.- Busca una isla que los abraze, –con identidad propia–, un paisaje modelado de generación tras generación, una isla que habla por sí sola cuando se pierden en sus sonidos, en su naturaleza que viene desde la Era terciaria, como el Parque Nacional de Garajonay; desconectar en calas salvajes sin masificación ni ruidos. Buscan el pícaro de un pájaro mientras leen un libro bajo un palmeral, recorrer sus más de 600 km de senderos o pasear en bici contemplando una variedad de paisajes antes vistos, donde el cielo azul se entremezcla con la magia de la niebla entre bosques milenarios. Se busca degustar sus platos típicos o escuchar el sonido de chácaras y tambores en sus fiestas tradicionales.

P.- ¿Cómo se articula el equilibrio entre sostenibilidad, sustentabilidad y desarrollo económico?

R.- En La Gomera entendemos que el desarrollo turístico solo tiene sentido si contribuye a mejorar la calidad de vida de quienes viven en la isla y, al mismo tiempo, protege aquello que nos hace únicos. Por eso trabajamos bajo un modelo donde el crecimiento económico vaya de la mano de la conservación del territorio, el respeto por nuestros recursos naturales y la protección de nuestra identidad cultural.

Nuestro objetivo no es crecer de manera masiva, sino consolidar un turismo equilibrado, consciente y responsable, capaz de generar oportunidades para la población local, fijar población y dinamizar sectores como el comercio, la restauración, la agricultura o la artesanía, sin comprometer el entorno natural que nos define.

La Gomera ha sabido mantener ese equilibrio gracias a una planificación sostenible, apostando por experiencias de bajo impacto, la movilidad responsable, la recuperación de senderos, la eficiencia energética y la valorización de nuestros recursos locales.

“EN LA GOMERA
ENTENDEMOS
QUE EL
DESARROLLO
TURÍSTICO SOLO
TIENE SENTIDO
SI CONTRIBUYE
A MEJORAR LA
CALIDAD DE VIDA
DE QUIENES
VIVEN EN LA ISLA
Y, AL MISMO
TIEMPO, PROTEGE
AQUELLO QUE
NOS HACE ÚNICOS”



P.- El medio natural es uno de los principales activos de la isla. ¿Qué lo hace tan especial?

R.- La isla de La Gomera, con una superficie de tan solo 374 kilómetros cuadrados, mantiene un 33% de su territorio como espacio protegido, ya que cuenta con más de una decena de espacios naturales protegidos, entre los que se encuentra el Parque Nacional de Garajonay, declarado Patrimonio Mundial por la Unesco, así como Reserva de la Biosfera en todo su territorio y el mar que la rodea.

Así mismo, se le ha otorgado el galardón de “Whale Heritage Sites”, acreditación internacional que reconoce a destinos sobresalientes que implementan la observación responsable y sostenible de ballenas y delfines que viven en libertad en su franja marina.

P.- ¿En qué medida el patrimonio inmaterial de La Gomera está ligado al patrimonio natural?

R.- La isla de La Gomera, por su naturaleza, siempre ha estado ligada a la tierra y a su gente. De esa conexión, se han conservado patrimonios como el folclore, el pie de romance, la poesía, una gastronomía rica en productos

propios como es la miel de palma –reina de la cocina gomera– o sus vinos, frutos de una uva que ha pervivido cientos de años; tradiciones y leyendas.

P.- ¿Cuáles son las principales señas de identidad del patrimonio inmaterial y qué acciones se realizan para conservarlo?

R.- El gomero, antes de la llegada del teléfono o móvil, fue capaz de comunicarse desafiando la orografía de la isla a través del silbo, lenguaje único, declarado Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Actualmente, el Cabildo Insular de La Gomera y diferentes organismos locales han apostado por la conservación y mantenimiento de este bien cultural, como es la impartición, como una asignatura compartida, en los colegios de primaria, creación de escuelas gratuitas y abiertas a todos los que quieran aprender, tanto locales como visitantes, demostración de esta forma de comunicación en diferentes eventos, tanto culturales como turísticos, como puede ser en ferias, jornadas, fiestas tradicionales, no solo en territorio local, sino cruzando fronteras por todo el territorio nacional e internacional.





“SE HAN CONSERVADO
PATRIMONIOS COMO EL
FOLCLORE, EL PIE DE
ROMANCE, LA POESÍA,
UNA GASTRONOMÍA RICA
EN PRODUCTOS PROPIOS
O SUS VINOS”



P.- ¿Cómo se desarrolla en la isla el concepto de turismo consciente?

R.- Desde el Área de Turismo, se están llevando a cabo diferentes acciones encaminadas a la concienciación local, a través de cursos al sector, creación de un “Manual de Buenas Prácticas” que ayuda a la conservación del territorio, ahorro de agua y energía.

Uniendo sinergias para la limpieza de playas y espacios públicos.

Cooperación con el comercio para la retirada de bolsas de plástico por bolsas de papel.

Distribución de bidones para evitar la suciedad en playas o espacios públicos.

Distribución de bolsas de tela en diferentes eventos turísticos para la concienciación del reutilizar.

P.- Hábleme de las nuevas propuestas turísticas de La Gomera para lo que resta del 2026.

R.- A través de fondos europeos Next Generation, desde el Área de Turismo de La Gomera se ha desarrollado el Plan de Sostenibilidad Turística en Destino La Gomera, Isla Circular, con actuaciones cuyo objetivo es consolidar la isla como un destino turístico seguro, sostenible y de calidad, capaz de poner en valor su patrimonio natural y cultural, generando oportunidades económicas para la población local que ayuden a fijar la población.



Entre ellas podemos destacar: la conservación y mantenimiento de su red de senderos, mejoras en la eficiencia energética, mejora en la promoción turística a través de la digitalización y campañas promocionales; creación de nuevos productos turísticos que ayuden a la economía local, formación a profesionales, ...

P.- El turismo gastronómico es un activo importante en muchas regiones españolas. ¿En La Gomera se está trabajando también en esa dirección?

R.- Sí, sin duda. La gastronomía gomera es una de nuestras grandes expresiones culturales y un elemento fundamental dentro de la experiencia turística que ofrecemos. Hablar de La Gomera es hablar también de sus sabores, de sus productos locales y de las personas que mantienen vivas tradiciones centenarias.

Desde el Área de Turismo trabajamos para poner en valor productos identitarios como la miel de palma, los quesos artesanales, el almogrote o nuestros vinos, elaborados a través de una auténtica viticultura en bancales escarpados. Todo ello forma parte de una gastronomía profundamente ligada al territorio y al paisaje.

Además, estamos impulsando rutas y experiencias gastronómicas que conectan al visitante con

productores locales, bodegas, guaraperos y restaurantes que apuestan por el producto kilómetro cero. La gastronomía se convierte así en una forma de conocer la isla desde dentro, entendiendo su cultura, sus tradiciones y su manera de vivir.

P.- Con la mirada puesta en un futuro de aquí a 2030, ¿cómo le gustaría ver a La Gomera en el mapa turístico mundial?

R.- Nos gustaría que La Gomera siguiera siendo reconocida como un destino auténtico, sostenible y profundamente humano, una isla capaz de crecer sin perder su esencia.

Queremos consolidarnos como referente internacional de turismo consciente y de naturaleza, demostrando que es posible desarrollar un modelo turístico respetuoso con el territorio, con la cultura y con las personas. Un destino donde el visitante no solo venga a disfrutar de un paisaje extraordinario, sino también a reconectar consigo mismo y con una manera diferente de entender el tiempo y la vida.

La Gomera no aspira a ser el lugar más masificado, sino uno de los más especiales. Un lugar que deja huella en quien lo visita precisamente porque conserva intacta su autenticidad.

<https://lagomera.travel/>



Throughout her long professional career, during which she has specialised in environmental planning and tourist itineraries, as well as the production of risk maps, she has held senior positions as a geographer within the Environmental Prevention Service and on the La Gomera Island Agri-Landscapes project, amongst others.

This has enabled him to build up a wealth of experience that he now wishes to put to practical use on his island and put it firmly on the global tourism map, following a clearly defined roadmap. He discusses all of this in detail in this interview.

Q.- What are the key strategies for promoting La Gomera as a tourist destination?

A.- To focus on a positioning strategy that prioritises nature, authenticity and the Gomero people's deep-rooted connection to their history and culture, thereby establishing the island as a destination

defined by its natural character, far removed from anything artificial or digital.

Q.- What are tourists looking for when they visit La Gomera?

A.- Look for an island that embraces you — with its own distinct character — a landscape shaped over generations, an island that speaks for itself when you lose yourself in its sounds, in its natural surroundings dating back to the Tertiary Period, such as Garajonay National Park; unwind in wild coves, free from crowds and noise. They come to listen to the birdsong whilst reading a book beneath a grove of palm trees, to explore its network of over 600 km of trails, or to cycle through a variety of landscapes they have never seen before, where the blue sky blends with the magic of the mist amongst ancient forests. Visitors come to sample the local specialities or listen to the sound of 'chácaras' and drums at the traditional festivals.



Q.- How is the balance between sustainability and economic development achieved?

A.- On La Gomera, we believe that tourism development only makes sense if it helps to improve the quality of life for those who live on the island and, at the same time, protects what makes us unique. That is why we operate under a model in which economic growth goes hand in hand with land conservation, respect for our natural resources and the protection of our cultural identity.

Our aim is not to pursue massive growth, but rather to foster a balanced, mindful and responsible form of tourism that can create opportunities for the local population, help retain residents and revitalise sectors such as retail, hospitality, agriculture and crafts, without compromising the natural environment that defines us.

La Gomera has managed to maintain this balance thanks to sustainable planning, focusing on low-impact activities, responsible transport, the restoration of footpaths, energy efficiency and the promotion of our local resources.

Q.- The natural environment is one of the island's main assets. What makes it so special?

A.- The island of La Gomera, covering an area of just 374 square kilometres, has 33% of its territory designated as protected areas, as it boasts more than a dozen protected natural areas, including Garajonay National Park, which has been declared a UNESCO World Heritage Site, as well as a Biosphere Reserve covering the entire island and the surrounding sea.

It has also been awarded the "Whale Heritage Sites" designation, an international accreditation that recognises outstanding destinations which promote responsible and sustainable whale and dolphin watching of wild whales and dolphins in their coastal waters.



“THE SILBO, THE UNIQUE LANGUAGE OF THE PEOPLE OF LA GOMERA, HAS BEEN DECLARED INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE OF HUMANITY”



Q.- To what extent is La Gomera's intangible heritage linked to its natural heritage?

A.- The island of La Gomera, by its very nature, has always been closely linked to the land and its people. From this connection, a rich heritage has been preserved, including folklore, the 'pie de romance' (a traditional form of verse), poetry, a cuisine rich in local produce such as palm honey — the queen of Gomera's cuisine — and its wines, made from a grape variety that has survived for hundreds of years; as well as traditions and legends.

Q.- What are the main defining features of intangible heritage, and what measures are being taken to preserve it?

A.- Before the advent of the telephone or mobile phone, the people of La Gomera were able to communicate across the island's rugged terrain using 'silbo', a unique language that has been declared Intangible Cultural Heritage of Humanity. Currently, the Island Council of La Gomera and various local organisations have committed to the conservation and upkeep of this cultural asset, such as teaching it as a shared subject in primary schools; the creation of free schools open to anyone who wishes to learn, whether locals or visitors; and the demonstration of this

form of communication at various cultural and tourist events, such as fairs, conferences and traditional festivals, not only locally but also across borders throughout the country and internationally.

Q.- How is the concept of conscious tourism being developed on the island?

A.- The Tourism Department is currently implementing various initiatives aimed at raising local awareness, including training courses for the sector and the creation of a "Good Practice Guide" designed to support the conservation of the local environment and promote water and energy savings. Collaborating to clean up beaches and public spaces. We are working with local businesses to replace plastic bags with paper ones. We are distributing bins to prevent litter on beaches and in public spaces. We are distributing cloth bags at various tourism events to promote the reuse of items.

Q. Tell me about La Gomera's new tourism initiatives for the rest of 2026.

A. With funding from the European Next Generation programme, La Gomera's Tourism Department has developed the 'La Gomera,



Circular Island' Tourism Sustainability Plan, comprising initiatives aimed at establishing the island as a safe, sustainable and high-quality tourist destination, capable of showcasing its natural and cultural heritage whilst creating economic opportunities for the local population that will help to retain the local population. These include: the upkeep and maintenance of its network of footpaths; improvements in energy efficiency; enhanced tourism promotion through digitalisation and promotional campaigns; the creation of new tourism products to boost the local economy; training for professionals; and so on.

Q. Gastronomic tourism is a major asset in many Spanish regions. Is La Gomera also moving in that direction?

A. — Yes, without a doubt. La Gomera's cuisine is one of our greatest cultural expressions and a key part of the tourist experience we offer. To talk about La Gomera is also to talk about its flavours, its local produce and the people who keep centuries-old traditions alive. At the Tourism Department, we are working to promote local specialities such as palm honey, artisan cheeses, almogrote and our wines, which are produced using traditional viticulture methods on steep terraced slopes. All of this forms part of a culinary tradition that is deeply rooted in the local area and landscape.

We are also promoting culinary tours and experiences that connect visitors with local producers, wineries, sugarcane juice makers and restaurants that prioritise locally sourced produce. Cuisine thus becomes a way of getting to know the island from the inside, gaining an understanding of its culture, traditions and way of life.

Q. Looking ahead to 2030, how would you like to see La Gomera featured on the global tourism map?

A.— We would like La Gomera to continue to be recognised as an authentic, sustainable and deeply human destination, an island capable of growing without losing its essence. We aim to establish ourselves as an international leader in sustainable and nature-based tourism, demonstrating that it is possible to develop a tourism model that respects the local environment, culture and people. A destination where visitors come not only to enjoy extraordinary scenery, but also to reconnect with themselves and discover a different way of understanding time and life. La Gomera does not aim to be the most crowded destination, but rather one of the most special. It is a place that leaves a lasting impression on visitors precisely because it has retained its authenticity.

<https://lagomera.travell/en/>



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)



ROYAL AIR MAROC

UN PUENTE AL MUNDO A BRIDGE TO THE WORLD

La aerolínea marroquí de referencia da un paso de gigante en su apuesta decidida por ser el puente que conecte África con España, Europa y el resto del mundo mediante de una profunda modernización, potenciando la identidad del país alauita y africana a través del valor de los intercambios humanos y culturales.

Morocco's leading airline is taking a giant step forward in its firm commitment to serving as a bridge connecting Africa with Spain, Europe and the rest of the world through a comprehensive modernisation programme, promoting the identity of the Alawite and African nations through the value of human and cultural exchange.

Texto | Text: Redacción Go Travel
Fotografía | Photography: Royal Air Maroc



y este-oeste. Este hub se verá reforzado en el marco de un nuevo enfoque punto a punto, mediante una serie de bases aéreas instaladas en las ciudades más importantes del reino, que las conectarán con las principales ciudades proveedoras de turistas y con aquellas que acogen a la gran mayoría de los marroquíes del mundo y a las diásporas africanas.

En concreto, la compañía contará con una flota de doscientos aviones que transportarán cerca de treinta y dos millones de pasajeros al año. Se pondrá en marcha un plan de apertura de líneas a través del hub de la compañía en Casablanca y mediante vuelos punto a punto de aquí a 2037, con más de un centenar de nuevos destinos internacionales en todo el mundo para mejorar las conexiones del Reino. A nivel internacional, la compañía opera destinos en Europa, África, América, Asia y Oriente Medio.

Para alcanzar una flota de doscientos aviones, Royal Air Maroc ha lanzado recientemente una licitación para la adquisición de ciento ochenta y ocho aviones que se irán incorporando progresivamente hasta 2037. Mientras tanto, la compañía ha reforzado su flota con la recepción de nuevas aeronaves B-787-9 Dreamliners y B-737 MAX, teniendo previsto introducir nuevos aparatos antes de finales de 2026, lo que ofrecerá más comodidad y una mejor conectividad. La flota de Royal Air Maroc pasará así de los sesenta y dos aviones actuales a setenta y dos en 2026.



África es un continente en gran medida desconocido para el resto del mundo, pero a la vez es el que mayor potencial de crecimiento y desarrollo tiene, tanto en aspectos económicos como turísticos. Consciente de esa realidad, Royal Air Maroc ha emprendido un nuevo rumbo con la firma de un contrato-programa con el Gobierno para el periodo 2023-2037.

En la actualidad, la compañía centra su tráfico en el hub de Casablanca, que garantiza conexiones con una zona geográfica limitada al norte a una parte de Europa Occidental y al sur a África Occidental. A este tráfico se suman algunas rutas aéreas de larga distancia en el continente americano y en Oriente Medio. Royal Air Maroc aspira a pasar de ser una compañía tradicional, con un hub regional de media distancia norte-sur, a ser una aerolínea global, con un ritmo de crecimiento superior, explotando un hub transcontinental norte-sur

“LA AEROLÍNEA MARROQUÍ DA UN PASO DE GIGANTE EN SU APUESTA DECIDIDA POR SER EL PUENTE QUE CONECTE ÁFRICA CON ESPAÑA, EUROPA Y EL RESTO DEL MUNDO”



Gracias a estas adquisiciones, la compañía ha ampliado su red con la apertura y reanudación de nuevas rutas nacionales e internacionales en África, Europa, Sudamérica y Asia, como Los Ángeles, San Petersburgo, São Paulo, Toronto, Bilbao, Alicante, Catania, Nápoles, Zúrich, Múnich, Pekín, la isla de Sal, Abuya y Yamena, entre otras. También están previstas varias aperturas de líneas a medio y largo plazo.

50 años en España

Con una presencia histórica de varias décadas en España, Royal Air Maroc fue una de las primeras compañías aéreas en conectar de forma permanente Marruecos y España por vía aérea.

La presencia regional de Royal Air Maroc, con sede en Madrid, cuenta con varias representaciones locales que cubren zonas clave, como Andalucía, Cataluña y las Islas Canarias, lo que le permite disponer de una amplia red territorial y una mayor proximidad con los actores del mercado.

Además de sus propias agencias, Royal Air Maroc cuenta en España con una red de distribución especialmente densa, compuesta por varios miles de puntos de venta, lo que ilustra el sólido arraigo y el dinamismo comercial de la compañía en todo el territorio español.

Gracias a su constante compromiso con el mercado español, uno de los más estratégicos para la compañía en Europa, Royal Air Maroc consolida su papel de puente aéreo privilegiado entre Marruecos y España.

Lo más reciente ha sido la apertura de la nueva ruta, como parte de la expansión de la compañía en el mercado español, entre Bilbao-Casablanca con tres frecuencias semanales (lunes, miércoles y sábado), lo que ofrece una mayor flexibilidad a los viajeros.

Con esta incorporación, Royal Air Maroc amplía su red en España, donde ya opera en nueve aeropuertos y conecta cinco ciudades marroquíes con múltiples destinos españoles, con más de ochenta frecuencias semanales. Además, los pasajeros



que viajen desde Bilbao podrán acceder, a través del hub de Casablanca, a la amplia red internacional de la compañía, que incluye destinos en África, América y Oriente Medio.

La apertura de esta nueva ruta contribuye a dinamizar el tráfico internacional del aeropuerto de Bilbao y a reforzar los intercambios económicos, turísticos y culturales entre el País Vasco y Marruecos, en un contexto de creciente demanda por parte de los viajeros de ocio y de negocios, así como de la diáspora.

Esta inauguración se inscribe en el plan estratégico de expansión internacional de Royal Air Maroc, cuyo objetivo es consolidar su posicionamiento como aerolínea global y reforzar su hub de Casablanca, especialmente con vistas a la organización de la Copa del Mundo de 2030 entre Marruecos, España y Portugal.

En palabras de la Excelentísima Embajadora de Marruecos en España, “la puesta en marcha de estas nuevas rutas aéreas es el reflejo del fortalecimiento de las relaciones bilaterales entre Marruecos y España, dos países vecinos y amigos, con una historia compartida, profundos lazos históricos y una cooperación cada vez más estrecha y diversificada”.

Royal Air Maroc, miembro de la alianza oneworld

Royal Air Maroc, la primera aerolínea africana en incorporarse a la alianza oneworld en 2020 junto a prestigiosas aerolíneas de todo el mundo, ofrece acceso a una red de más de novecientos destinos en ciento setenta países. Los pasajeros que cumplan los requisitos, en particular los clientes de clase Business y los miembros del programa de fidelidad Safar Flyer, disfrutaban de un conjunto de servicios exclusivos en toda la red de oneworld: más de seiscientas salas VIP en todo el mundo, colas prioritarias en facturación y embarque, así como, en algunos aeropuertos, acceso al servicio de vía rápida (fast-track). Además, el programa Safar Flyer, que permite acumular y utilizar millas en todas las compañías miembros de la alianza, goza de pleno reconocimiento dentro de la misma, lo que refuerza la fidelización y la competitividad de la oferta. Más allá de estas ventajas para los clientes, la pertenencia a oneworld permite a Royal Air Maroc integrarse en un ecosistema de cooperación estructurado, propicio para el intercambio de buenas prácticas y la innovación digital, lo que favorece la modernización continua de la compañía. La compañía también ha firmado varios acuerdos de código compartido con otras aerolíneas de renombre mundial, con el objetivo de mejorar las conexiones entre Marruecos y numerosos países de todo el mundo.

Todo esto es fruto de una estrategia de crecimiento perfectamente diseñada que poco a poco va dando sus frutos de ser una compañía clásica con hub en Casablanca a una compañía de nivel transcontinental con el objetivo de superar los treinta millones de pasajeros.

<https://www.royalairmaroc.com/es-es>





“WITH A HISTORY
SPANNING
SEVERAL
DECADES IN SPAIN,
ROYAL AIR
MAROC WAS ONE
OF THE FIRST
AIRLINES TO
ESTABLISH A
PERMANENT
AIR LINK
BETWEEN
MOROCCO AND
SPAIN”

Africa is a continent largely unknown to the rest of the world, yet it is the one with the greatest potential for growth and development, both economically and in terms of tourism.

Recognising this reality, Royal Air Maroc has embarked on a new course by signing a programme contract with the Government for the period 2023—2037.

The company currently focuses its traffic on the Casablanca hub, which provides connections to a geographical area limited to parts of Western Europe to the north and West Africa to the south.

In addition to this traffic, there are a number of long-haul routes to the Americas and the Middle East. Royal Air Maroc aims to transform itself from a traditional airline, with a regional north-south medium-haul hub, into a global airline with a higher growth rate, operating a transcontinental north-south and east-west hub. This hub will be strengthened as part of a new end-to-end approach, through a network of airports



located in the kingdom's major cities, which will connect them with the main cities that send tourists and with those that are home to the vast majority of Moroccans living abroad and to African diaspora communities.

Specifically, the company will operate a fleet of 200 aircraft, carrying around 32 million passengers a year. A plan will be launched to open new routes via the company's hub in Casablanca and through point-to-point flights between now and 2037, with more than a hundred new international destinations worldwide to improve connections across the Kingdom.

Internationally, the company operates routes to destinations in Europe, Africa, the Americas, Asia and the Middle East.

With a view to expanding its fleet to 200 aircraft, Royal Air Maroc has recently launched a tender for the purchase of one hundred and eighty-eight aircraft, which will be gradually added to the fleet up to 2037.

Meanwhile, the airline has expanded its fleet with the delivery of new B-787-9 Dreamliners and B-737 MAX aircraft, and plans to introduce further new aircraft before the end of 2026, offering greater comfort and improved connectivity. Royal Air Maroc's fleet will thus grow from the current 62 aircraft to 72 by 2026.

Thanks to these acquisitions, the company has expanded its network by launching and resuming new domestic and international routes in Africa, Europe, South America and Asia, including Los Angeles, St Petersburg, São Paulo, Toronto, Bilbao, Alicante, Catania, Naples, Zurich, Munich, Beijing, the island of Sal, Abuja and N'Djamena, amongst others. In addition, several new routes are planned for the medium and long term.

50 years in Spain

With a history spanning several decades in Spain, Royal Air Maroc was one of the first airlines to establish a permanent air link between Morocco and Spain.

Royal Air Maroc's regional presence, based in Madrid, includes several local offices covering key areas such as Andalusia, Catalonia and the Canary Islands, enabling the airline to maintain an extensive regional network and foster closer ties with market stakeholders.

In addition to its own agencies, Royal Air Maroc has a particularly extensive distribution network in Spain, comprising several thousand sales outlets, which demonstrates the company's strong presence and commercial dynamism throughout the country.



FEEL THE
EXPERIENCE



Thanks to its ongoing commitment to the Spanish market—one of the company’s most strategic markets in Europe—Royal Air Maroc is consolidating its role as the preferred air link between Morocco and Spain.

The latest development has been the launch of a new route between Bilbao and Casablanca, as part of the company’s expansion into the Spanish market, with three flights a week (Mondays, Wednesdays and Saturdays), offering travellers greater flexibility.

With this new addition, Royal Air Maroc is expanding its network in Spain, where it already operates from nine airports and connects five Moroccan cities with numerous Spanish destinations, offering more than eighty weekly flights. In addition, passengers travelling from Bilbao will be able to access the airline’s extensive international network via the Casablanca hub, which includes destinations in Africa, the Americas and the Middle East.

The launch of this new route will help to boost international traffic at Bilbao Airport and strengthen economic, tourist and cultural ties between the Basque Country and Morocco, against a backdrop of growing demand from leisure and business travellers, as well as the diaspora.

This launch forms part of Royal Air Maroc’s strategic plan for international expansion, which aims to consolidate its position as a global airline and strengthen its Casablanca hub, particularly with a view to the 2030 World Cup to be co-hosted by Morocco, Spain and Portugal.

In the words of Her Excellency the Moroccan Ambassador to Spain, “the launch of these new air routes reflects the strengthening of bilateral relations between Morocco and Spain, two neighbouring and friendly countries with a shared history,

“THE AIM IS TO CONSOLIDATE ITS POSITION AS A GLOBAL AIRLINE AND STRENGTHEN ITS CASABLANCA HUB, PARTICULARLY WITH A VIEW TO THE 2030 WORLD CUP”

deep historical ties and an increasingly close and diversified cooperation”.

Royal Air Maroc, a member of the oneworld Alliance

Royal Air Maroc, the first African airline to join the oneworld alliance in 2020 alongside prestigious airlines from around the world, offers access to a network of over 900 destinations in 170 countries. Eligible passengers, particularly Business Class customers and members of the Safar Flyer loyalty programme, enjoy a range of exclusive services across the entire oneworld network: over 600 lounges worldwide, priority queues at check-in and boarding, as well as fast-track access at some airports. Furthermore, the Safar Flyer programme, which allows members to earn and redeem miles across all member airlines in the alliance, is fully recognised within the alliance, thereby strengthening customer loyalty and the competitiveness of the offering. In addition to these benefits for customers, membership of oneworld enables Royal Air Maroc to become part of a structured collaborative ecosystem that fosters the exchange of best practices and digital innovation, thereby supporting the airline’s ongoing modernisation.

The company has also signed several codeshare agreements with other world-renowned airlines, with the aim of improving connections between Morocco and numerous countries around the world. All of this is the result of a carefully crafted growth strategy that is gradually bearing fruit, transforming the company from a traditional carrier with a hub in Casablanca into a transcontinental airline aiming to exceed thirty million passengers.

<https://www.royalairmaroc.com/uk-en>

“THE FIRST AFRICAN AIRLINE TO JOIN THE ONEWORLD ALLIANCE IN 2020, ALONGSIDE PRESTIGIOUS AIRLINES FROM AROUND THE WORLD”



DISCOVER
THE COMFORT





1st INTERNATIONAL COSTA DEL SOL MOTORCYCLE GATHERING FOR TRUE TRAVELERS

OCTOBER 9,
10, 11 Y 12



ACCOMODATION & BREAKFAST
HIGUERÓN HOTEL 5*

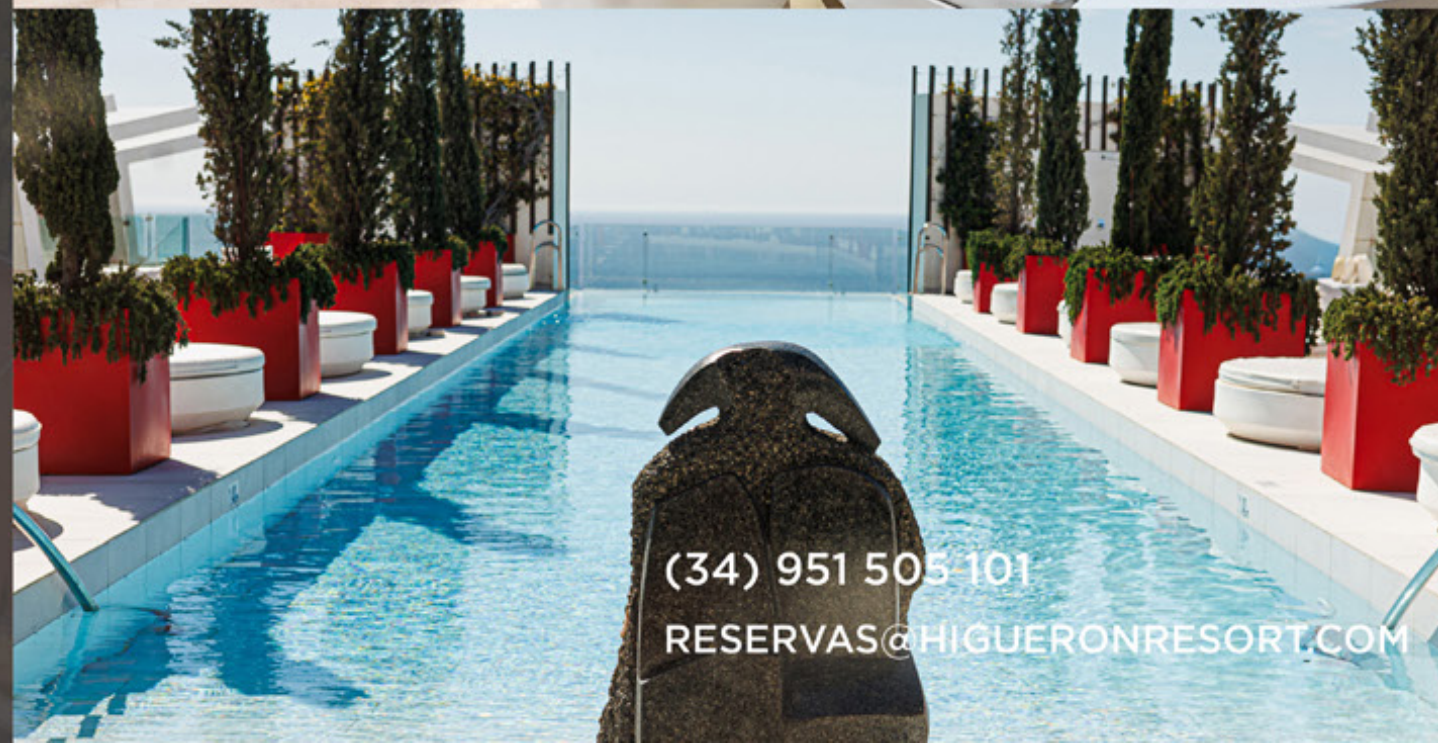
THE BEACH CLUB HIGUERÓN

INFINITY ROOFTOP

MOTORCYCLE ROUTE

MICHELIN STAR DINNER 🍷

DISCOVER ALL
THE EXPERIENCE



(34) 951 505-101
RESERVAS@HIGUERONRESORT.COM



COMPLETE ROUTE +200 km

YOUR PERFECT ROUTE

START AND FINISH AT HIGUERÓN RESORT

Over a weekend in the exclusive setting of Higuérón Resort, we'll enjoy moments to share motorcycle experiences, forge new friendships, savor Michelin-starred cuisine, and ride a route that will reveal the essence of the Sierra de las Nieves and the legendary city of Ronda.

If you value the authenticity of motorcycling and excellence in every detail, we look forward to welcoming you to this gathering in the heart of the Costa del Sol.

MITSUBISHI OUTLANDER^{PHEV}

EL LEGADO DE UNA MARCA MÍTICA THE LEGACY OF A LEGENDARY BRAND

En esta cuarta generación del Outlander PHEV, la tecnología híbrida enchufable alcanza nuevas cotas de excelencia basándose en los increíbles cimientos de sus predecesores, elevando los niveles de innovación y reforzando la capacidad del SUV PHEV original.

In this fourth generation of the Outlander PHEV, plug-in hybrid technology reaches new heights of excellence, building on the impressive foundations laid by its predecessors, raising the bar for innovation and further enhancing the capabilities of the original PHEV SUV.

Texto | Text: Redacción Go Travel
Fotografía | Photography: Mitsubishi Motors





del ruido no deseado y de las vibraciones, así como un mejor acondicionamiento que proporciona una sensación de amplitud que aumenta la comodidad de todos los ocupantes. En un mundo lleno de estímulos externos, el nuevo Outlander PHEV permite a los ocupantes no solo trasladar su vida digital al habitáculo, sino también experimentarla de la forma más pura posible. En colaboración con la empresa pionera en audio Yamaha, el nuevo buque insignia de la marca cuenta con un sistema de sonido de alta calidad, creado con el objetivo y la filosofía comunes de ofrecer una experiencia de sonido envolvente. A las prestaciones inherentes de un SUV-D se añade una gama de los más avanzados sistemas de seguridad pasiva y activa que proporcionan una tranquilidad de primera clase gracias a la carrocería, a las tecnologías avanzadas de asistencia al conductor más innovadoras y a los sistemas de infoentretenimiento.

Una joya dinámica
El nuevo Outlander PHEV pone en primer plano el rendimiento, la comodidad y la eficiencia, ofreciendo una experiencia mejorada de su sistema híbrido enchufable con una respuesta más rápida, una aceleración más suave, una insonorización excelente y una gran autonomía. El sistema PHEV usa una propulsión de dos motores eléctricos independientes que permite circular tanto en modo eléctrico como en el modo híbrido en serie. El sistema combina un eficiente motor de gasolina de cuatro cilindros, dos motores eléctricos de alta potencia, un generador y una batería de iones de litio más grande, lo que aumenta la potencia en cerca de un 36% respecto al vehículo de la generación anterior. Por otro lado, la batería de tracción tiene ahora una capacidad total de 22,7 kWh, lo que significa una mayor autonomía. La mejor capacidad de respuesta y la aceleración más suave del Outlander PHEV cuentan con

“EN EL OUTLANDER PHEV, LA TECNOLOGÍA HÍBRIDA ENCHUFABLE ALCANZA NUEVAS COTAS DE EXCELENCIA, BASÁNDOSE EN LOS INCREÍBLES CIMENTOS DE SUS PREDECESORES”

“El nuevo Mitsubishi Outlander PHEV redefine el concepto de híbrido enchufable dentro del segmento SUV-D. Partiendo de la experiencia y el legado de la marca, ofrece una gama cada vez más exclusiva de vehículos con tecnología eléctrica, eficiencia y rendimiento dinámico gracias al sistema S-AWC”, afirma Frank Krol, presidente y CEO de Mitsubishi Motors Europa. “El buque insignia de Mitsubishi aporta un diseño exterior auténtico y nuevos niveles de sofisticación interior que lo ayudan a diferenciarse de la competencia”, culmina. En concreto, mejora el control de la configuración de doble motor, incorpora una batería de tracción más grande y añade una gama de modos de conducción para ofrecer una manejabilidad que se ajuste a las necesidades y expectativas del conductor. El tren de tracción híbrido enchufable de última generación lleva aún más lejos el modo eléctrico puro del vehículo (hasta 85 km en ciclo combinado), con una gran eficiencia y facilidad de uso. Gracias a su nuevo chasis, el sistema de tracción total S-AWC distribuye la potencia y el par de forma dinámica para adaptarse

a las condiciones de la carretera, aumentando la confianza en cualquier situación, mientras que la combinación del tren de tracción y la transmisión ofrece una aceleración perfecta, un rendimiento sin esfuerzo y una conducción dinámica. Lo que resalta la presencia impresionante del nuevo Mitsubishi Outlander PHEV es el Dynamic Shield, su atrevido y distintivo frontal con unas proporciones anchas y robustas que aportan estabilidad, mientras que la estructura horizontal de la carrocería le confiere unas líneas definidas y musculosas. En la parte trasera, el motivo hexagonal esculpido expresa fuerza y el diseño horizontal de los faros traseros subraya su estabilidad y su anchura. En el interior, el carácter sofisticado y distinguido del habitáculo transmite una sensación de calidad gracias a su artesanía nipona y a la meticulosa atención al detalle, siguiendo el enfoque japonés del omotenashi, basado en la atención al detalle y a la hospitalidad. La elección de los materiales aporta coherencia al interior, ofreciendo altos niveles de calidad y una excelente insonorización con una cabina aislada





la ayuda de los motores eléctricos de imanes permanentes sincrónicos de CA montados en la parte delantera y trasera. Para aprovechar al máximo los motores eléctricos, integra una batería de iones de litio que ofrece un 49% más de capacidad (lo que significa más tiempo entre cargas) y una tensión total de 355 V. La potencia continua de la unidad es un 65% superior debido a la menor resistencia interna de la batería. La eficiencia de la batería se inicia con un nuevo sistema de refrigeración por líquido: la estructura de disipador de calor enfría directamente cada celda con refrigerante, logrando una eficiencia de enfriamiento excelente y reduciendo los aumentos de temperatura dentro de la batería durante el funcionamiento. El nuevo enfoque de la gestión térmica mejora la vida útil de la batería y permite que esta desarrolle todo su potencial, garantizando arranques potentes y un funcionamiento silencioso.

El generador de a bordo está optimizado junto con los motores, lo que contribuye a reducir el consumo de combustible. La unidad, alojada en la parte baja y delantera del vehículo, suministra electricidad a la batería cuando es necesario. Por su parte, el motor de combustión del Outlander PHEV es una unidad MIVEC DOHC de 2,360 centímetros cúbicos y 16 válvulas que proporciona 100 kW (136 CV) de potencia y 203 Nm de par.

Con una potencia combinada de 225 kW (306 CV) y un aumento de la capacidad del depósito de combustible hasta 53 litros, la autonomía total posible llega hasta 834 km. La eficiencia del Outlander PHEV recibe un impulso adicional gracias a la tecnología de calentamiento de agua por bomba de calor, que consume menos energía, y además ofrece un mejor rendimiento de calefacción en el sistema de climatización. La bomba de calor funciona comprimiendo refrigerante con un compresor eléctrico, al tiempo que utiliza el calor de escape del motor de combustión para calentar el coche y ahorrar energía al mismo tiempo. Además de permitir el uso de la calefacción durante la conducción en modo eléctrico con el motor de combustión parado, también puede hacer funcionar la calefacción durante el preacondicionamiento sin arrancar el motor. De este modo, en la práctica, la autonomía del vehículo eléctrico no se ve tan afectada, incluso cuando hace frío.

Conceptualmente magistral

Estéticamente, el nuevo Outlander PHEV muestra carácter y elegancia. Su audaz exterior está diseñado para la aventura, mezclando una imagen renovada y un sutil reflejo del pasado de Mitsubishi. Creado con proporciones robustas, el frontal utiliza el Dynamic Shield para ofrecer una estética que transmite rendimiento y protección.

Su aspecto rotundo se ve reforzado por la tecnología de iluminación delantera con avanzados Full LED adaptativos. Los faros de posición baja cuentan con hasta 12 LED individuales para cambiar la configuración de la iluminación según las condiciones de la conducción y proporcionan una mejor iluminación a distancias largas sin deslumbrar a otros vehículos.

Las atractivas llantas de 18" o 20" con corte de diamante negro, junto a los musculosos guardabarros y una carrocería elegantemente resuelta en su parte posterior, no dejan a nadie indiferente. A esto hay que sumar los doce colores disponibles, cinco bicolors y siete monocromáticos y los cuatro niveles de acabados: Motion, Kaiteki, Kaiteki+ y First Edition. El sofisticado diseño unifica la elección de materiales con acabados de alta calidad que aíslan el interior para crear una experiencia más tranquila y silenciosa. El mejor acondicionamiento proporciona al habitáculo más espacio para los ocupantes, sea cual sea el asiento que utilicen, destacando especialmente las plazas traseras.

El techo panorámico de 928 mm de largo y 702 de ancho llena de luz el habitáculo y potencia la sensación de libertad, mientras que en el puesto de conducción encontramos una pantalla que hace las veces de cuadro de instrumentos. Tiene 12,3 pulgadas y se complementa con otra de la misma medida situada en el centro, en este caso táctil, por supuesto dotada de compatibilidad Apple CarPlay y Android Auto. Además, hay disponible un cargador inalámbrico de 15 W para teléfonos. Todo se ha diseñado para funcionar de forma fiable y reaccionar de manera precisa.

Un elemento del interior que se utiliza constantemente, pero que rara vez se menciona, es el espejo retrovisor; el nuevo Outlander PHEV cuenta con un sofisticado espejo retrovisor digital sin marco que se integra perfectamente en el estilo del habitáculo y mejora la visibilidad general. Cuando es difícil ver detrás del vehículo debido a los pasajeros o el equipaje, o a

causa de las condiciones ambientales, el conductor puede mirar la imagen de la cámara trasera, que mejora la visibilidad de la parte posterior y aumenta la seguridad en la conducción. El modelo cuenta con mejoras en la tecnología de los asientos para aumentar el confort y la funcionalidad; sistemas de calefacción y ventilación, función de masaje y mayor soporte ofrecen sensaciones premium con tres opciones de color y cuatro de material disponibles con costuras de alta calidad. Gracias a la colaboración con el célebre fabricante de equipos de audio Yamaha, el nuevo Outlander PHEV incluye Dynamic Sound, un sistema de audio de ocho o doce altavoces especialmente creado para optimizar las características acústicas del habitáculo y ofrecer una experiencia de sonido envolvente de primera calidad, además de una conducción aún más emocionante, cómoda y agradable. Opcionalmente, se puede personalizar el nuevo Outlander PHEV con un aspecto más aventurero. El paquete de accesorios Trail proporciona una robustez todoterreno con una serie de elementos en negro mate que incluyen: moldura de paragolpes delantero, moldura de esquinas delanteras, moldura de paragolpes trasero, moldura inferior lateral y protector de guardabarros. Sin duda, este sugerente SUV de Mitsubishi constituye una excelente alternativa, inteligente y polivalente capaz de satisfacer absolutamente todas las necesidades, ya sea en viajes cortos o largos. Puede con todo.

<https://www.mitsubishi-motors.es/>



“The new Mitsubishi Outlander PHEV redefines the concept of a plug-in hybrid in the D-segment SUV market. Building on the brand’s experience and heritage, it offers an increasingly exclusive range of vehicles featuring electric technology, efficiency and dynamic performance thanks to the S-AWC system”, says Frank Krol, President and Chief Executive Officer of Mitsubishi Motors Europe. “Mitsubishi’s flagship model boasts an authentic exterior design and new levels of interior sophistication that help it stand out from the competition,” he concludes. Specifically, it improves control of the dual-motor setup, features a larger drive battery and adds a range of driving modes to deliver a driving experience tailored to the driver’s needs and expectations. The latest-generation plug-in hybrid powertrain takes the vehicle’s all-electric range even further (up to 85 km in the combined cycle), offering outstanding efficiency and ease of use. Thanks to its new chassis, the S-AWC all-wheel-drive system dynamically distributes power and torque to adapt to road conditions, boosting confidence in any situation, whilst the

“MITSUBISHI’S
FLAGSHIP
MODEL
BOASTS
AN
AUTHENTIC
EXTERIOR
DESIGN AND
NEW LEVELS
OF INTERIOR
SOPHISTICATION”

combination of the powertrain and transmission delivers seamless acceleration, effortless performance and a dynamic driving experience. What really sets the new Mitsubishi Outlander PHEV apart is the Dynamic Shield — its bold, distinctive front end, with its wide, robust proportions that lend a sense of stability, whilst the horizontal lines of the bodywork give it a defined, muscular look. At the rear, the sculpted hexagonal motif conveys strength, whilst the horizontal design of the rear lights emphasises its stability and width. Inside, the sophisticated and refined character of the cabin conveys a sense of quality thanks to its Japanese craftsmanship and meticulous attention to detail, in keeping with the Japanese concept of omotenashi, which is based on attention to detail and hospitality. The choice of materials lends a sense of cohesion to the interior, offering high standards of quality and excellent soundproofing, with

a cabin shielded from unwanted noise and vibrations, as well as improved interior design that creates a feeling of spaciousness, enhancing comfort for all occupants. In a world full of external stimuli, the new Outlander PHEV allows passengers not only to bring their digital lives into the cabin, but also to experience them in the purest possible way. In collaboration with audio pioneer Yamaha, the brand’s new flagship model features a high-quality sound system, developed with the shared aim and philosophy of delivering an immersive sound experience. In addition to the standard features of an SUV-D, there is a range of the most advanced passive and active safety systems, which provide first-class peace of mind thanks to the bodywork, the latest cutting-edge driver assistance technologies and the infotainment systems.



A dynamic gem

The new Outlander PHEV prioritises performance, comfort and efficiency, offering an enhanced plug-in hybrid experience with quicker response times, smoother acceleration, excellent sound insulation and a long range. The PHEV system uses two independent electric motors, allowing the vehicle to be driven in both electric mode and series hybrid mode. The system combines an efficient four-cylinder petrol engine, two high-power electric motors, a generator and a larger lithium-ion battery, increasing power by around 36% compared with the previous-generation model. Furthermore, the drive battery now has a total capacity of 22.7 kWh, which means a longer range. The Outlander PHEV’s superior responsiveness and smoother acceleration are aided by the AC synchronous permanent magnet electric motors fitted at the front and rear. To get the most out of the electric motors, it features a lithium-ion battery that offers 49% more capacity (meaning longer intervals between charges) and a total voltage of 355 V. The unit’s continuous power output is 65% higher due to the battery’s lower internal resistance. The battery’s efficiency is enhanced by a new liquid cooling system: the heat sink structure cools each cell directly with coolant, achieving excellent cooling efficiency

and reducing temperature rises within the battery during operation. The new approach to thermal management improves battery life and allows the battery to perform to its full potential, ensuring powerful starts and quiet operation. The on-board generator is optimised in conjunction with the engines, which helps to reduce fuel consumption. The unit, located at the front of the lower part of the vehicle, supplies electricity to the battery when necessary. The Outlander PHEV’s combustion engine is a 2.36-litre, 16-valve MIVEC DOHC unit that delivers 100 kW (136 hp) of power and 203 Nm of torque. With a combined power output of 225 kW (306 hp) and an increased fuel tank capacity of up to 53 litres, the total range is up to 834 km. The Outlander PHEV’s efficiency gets an extra boost thanks to heat pump water heating technology, which uses less energy and also delivers better heating performance in the climate control system. The heat pump works by compressing refrigerant using an electric compressor, whilst utilising the exhaust heat from the combustion engine to heat the car and save energy at the same time. As well as allowing the heating to be used whilst driving in electric mode with the combustion engine



and is complemented by another screen of the same size in the centre, which is touch-sensitive and, of course, compatible with Apple CarPlay and Android Auto. In addition, a 15 W wireless phone charger is available. Everything has been designed to operate reliably and respond accurately.

One interior feature that is used constantly but rarely mentioned is the rear-view mirror; the new Outlander PHEV features a sophisticated frameless digital rear-view mirror that blends seamlessly into the cabin's design and improves overall visibility. When it is difficult to see behind the vehicle due to passengers or luggage, or because of weather conditions, the driver can view the rear-view camera feed, which improves rear visibility and enhances driving safety.

The model features enhanced seat technology to improve comfort and functionality; heating and ventilation systems, a massage function and improved support deliver a premium experience, with three colour options

and four fabric choices available, all featuring high-quality stitching.

Thanks to a partnership with the renowned audio equipment manufacturer Yamaha, the new Outlander PHEV features Dynamic Sound, an eight- or twelve-speaker audio system specially designed to optimise the cabin's acoustics and deliver a premium surround-sound experience, as well as an even more exciting, comfortable and enjoyable driving experience.

Alternatively, you can customise the new Outlander PHEV to give it a more adventurous look. The Trail accessory pack delivers rugged off-road styling with a range of matt black features, including: front bumper trim, front corner trim, rear bumper trim, side skid plates and mudflap protectors.

Without a doubt, this appealing Mitsubishi SUV is an excellent, smart and versatile choice, capable of meeting absolutely every need, whether on short or long journeys. It can handle anything.

<https://mitsubishi-motors.co.uk/>



switched off, it can also operate the heating during pre-conditioning without starting the engine. In practice, therefore, the range of the electric vehicle is not significantly affected, even in cold weather.

Conceptually masterful

Visually, the new Outlander PHEV exudes character and elegance. Its bold exterior is designed for adventure, blending a fresh new look with subtle nods to Mitsubishi's heritage. Designed with bold proportions, the front end features the Dynamic Shield to create a look that conveys performance and protection. Its striking appearance is enhanced by the front lighting technology featuring advanced adaptive full-LED headlights. The low-beam headlights feature up to 12 individual LEDs to adjust the lighting settings according to driving conditions and provide better illumination over long distances without dazzling other vehicles.

The striking 18-inch or 20-inch black diamond-cut alloy wheels, combined with the muscular wheel arches and an elegantly sculpted rear end, are sure to turn heads. In addition to this, there are twelve colours available — five two-tone and seven monochrome — and four trim levels: Motion, Kaiteki, Kaiteki+ and First Edition.

The sophisticated design combines carefully selected materials with high-quality finishes that insulate the interior, creating a more peaceful and quiet experience. The improved interior layout provides more space for passengers, regardless of which seat they are sitting in, with the rear seats being particularly spacious.

The panoramic roof, measuring 928 mm in length and 702 mm in width, floods the cabin with light and enhances the feeling of freedom, whilst the driver's seat features a screen that serves as the instrument panel. It measures 12.3 inches

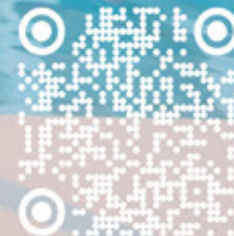


HIGUERÓN
GRAN MÁLAGA
Resort

The privilege of
the *extraordinary*

HOTEL HILTON 5*
SPA
SPORT CLUB
RESTAURANTS
HIGUERÓN THE BEACH CLUB

DISCOVER ALL
THE EXPERIENCES



HIGUERONRESORT.COM

LEIRO RESIDENCES

Everything you need is in
LEIRORESIDENCES.COM



Higuerón Gran Málaga Resort, one of the most exclusive living-resorts in southern Europe, is the ideal destination on the Costa del Sol for those seeking a sophisticated lifestyle in harmony with nature.

It combines haute cuisine, a cutting-edge spa, world-class sports facilities, and a carefully curated selection of experiences designed to surprise and help you disconnect.

With a strong commitment to sustainability and contemporary design, it is set in a privileged location between the sea and the mountains, perfectly connected.

Art is integrated into every corner of the resort, transforming it into a way of life reflected in its architecture, culinary offerings, and unique experiences. This vision comes to life in iconic spaces such as its exclusive Beach Club and the spectacular infinity pool, where design and surroundings blend to create an unforgettable summer filled with style, inspiration, and sophistication.

*«Nuestro destino de viaje
nunca es un lugar, sino una
nueva forma de ver las cosas»*

Henry Miller

EL
ARTE DE
VIAJAR
EN MOTO

www.elartedeviajarenmoto.com

