

PARADORES

2015 WINTER INVIERNO NÚMERO 10

2016,
el año de Cuenca

THE YEAR OF CUENCA

MUY PERSONAL: IKER JIMÉNEZ | TOLEDO, CAPITAL GASTRONÓMICA | NIEVE EN EL VALLE DE ARÁN



;) girona
emociona
aquí lo vives todo

 @turisme_gi
 /turismegl
 /gironaturismetv

#gironaemociona
girona.cat/turisme

Ajuntament  de Girona



Presidenta Consejera Delegada
Angeles Alarcó

Director General
Rafael Lemes

Secretario General
Auxiliadora Pérez

Director
Ramón Ongil

Consejo editorial
Sandra Gutiérrez
Juan Peiro
Gerard Olivares
Ana Martínez

Redacción
Editorial MIC

Julio Cerletti | Ana Xeoane
Marian García | Pelayo Lobo Conty
Luis Tejedor Pérez | Laia Bové
Susana Vergara | María José Prieto

Diseño
Editorial MIC

Fotografía
Archivo Paradores | Archivo Editorial MIC
Stock.xchng | Fotolia.com

Publicidad
Editorial MIC
902 271 902
987 27 27 27

MADRID: Esther García
BARCELONA: Belén Matè · Àngel Ferrándiz
LEÓN: Mariluz Fuentes | Benita Espadas
VALLADOLID: Virginia de la Bastida

Producción editorial



Editorial MIC
Tel. 902 271 902 • Fax: 902 371 902
E-mail: mic@editorialmic.com
www.editorialmic.com

D. L.: LE-1041-2013

www.parador.es



17 INDEX



23

INDICE

CARTA DE LA PRESIDENTA Paradores y Tú	04	LETTER FROM THE PRESIDENT Paradores & You	04
COCINA DE INVIERNO Toledo, Capital Española de la Gastronomía 2016	17	WINTER CUISINE Toledo, Spanish Capital of Gastronomy 2016	17
ENTREVISTA José Soler Carmona, chef Parador de Toledo	15	INTERVIEW José Soler Carmona, chef Parador de Toledo	15
PATRIMONIO 2016, el año de Cuenca	23	AUTUMNS LANDSCAPES 2016, the year of Cuenca	23
AGENDA Exposiciones, conciertos, danza y teatro	33	CULTURAL CALENDAR Exhibitions, concerts, dance and theater	33
APPS VIAJERAS Viajeros on line	36	TRAVELLING APPS Travelers on line	36
CARA A CARA Carmen Machi	38	FACE TO FACE Carmen Machi	38
DEPORTE DE INVIERNO Lo blanco está sobre verde y canta...	44	WINTER SPORT White is on green and it sings...	44
LECTURAS Recomendaciones de Paradores	51	BOOKS Paradores Recommendations	51
SABÍAS QUÉ Las mil vidas del Parador de San Marcos	53	DID YOU KNOW Parador's thousand lives	53
HISTORIAS DE INVIERNO El último gran viaje	56	WINTER HISTORY THE LAST BIG JOURNEY	56
MUY PERSONAL Iker Jiménez	63	VERY PERSONAL Iker Jiménez	63
REGÁLATE PARADORES www.parador.es	72	TREAT PARADORES www.parador.es	72
IN&OUT Atrévete y participa	74	IN&OUT Dare to participate!	74



Many of you may not know that “Paradores de España” Limited Company is a public corporation created in the Happy Twenties, characterized by an extraordinary artistic creativity and technological progress, which made us dream of a better world, continuously developing and with full of possibilities. To understand that period of time, Spain was about to inaugurate the Universal Exposition in Seville, it had also launched massive public works and began to create well-known companies such as Campsa, Tabacalera, Telefónica and Iberia. In those days, the Marquis de la Vega Inclán and Marquis de Cubas, presented a project to create a quality hotel chain and supported by Alfonso XIII with enthusiasm who donated his hunting lodge for the cause. Thus, in 1928, the first Parador was opened in Gredos. Difficult times came with the Great Depression of the 30s, but the network did not stop its expansion and soon after that Cádiz, Oropesa, Ubeda, Alcalá de Henares or Ciudad Rodrigo Paradores appeared. All of them dignified and revitalized areas with little economic activities and became part of the tourist map. After many historical events, the company continued to grow and from 30 rooms offered in 1928, they have reached more than 6,000 today among a total of 95 Paradores.

The last two inaugurated Paradores are the wonderful Monastery of Corias, in Asturias and the Monterrei Castle, in Galicia. Both demonstrate that even today the Paradores serve to boost the hosting region economically as it used to happen back in the days. Both Paradores are destinations within themselves. The vast majority of our establishments are so, because they have a unique and differentiating value that characterizes them.

Since its foundation, Paradores has contributed decisively to boost tourism in Spain, but it has also contributed to its history, political and social life. The Spanish Constitution was completed at the Parador of Gredos where Heads-of-State, Prime Ministers and remarkable international personalities enjoyed our facilities; from Nelson Mandela and Charles De Gaulle to Mikhail Gorbachev, George Bush. Also, Rainier of Monaco and Grace Kelly spent their honeymoon in the Parador of Granada.

Many times, history has cinematically recreated within its walls, as it happened recently with the shooting of Isabel and long ago with Scott and Orson Wellsy movies with characters such as Charlton Heston, Sophia Loren and more recently with Pierce Brosnan or Madonna.

In addition, Paradores is also art. Within its walls there are over 9,000 cataloged art works that now, thanks to Mapfre Foundation are asserting their value in extensive exhibition rooms in Madrid.

All this makes Paradores a rather unique chain. Nicolas Sarkozy, in one of his official visits to the country, acknowledged that he envied a country which being poor and rural as Spain was in the 30s, had been able to launch a unique chain in the world, to preserve its heritage and promote quality tourism. This is because it was the first company to intuitively develop cultural tourism and social corporate responsibility. His experience makes clear that the rehabilitation of our heritage not only recovers icons for the sake of tourism, but for the social life of the places where they are.

It is important to highlight that the establishment of a Parador in a particular region carries inherent boosting tourism plans fixing the historical district and programming cultural activities for its residents to enjoy greater welfare environments and public safety. What's more, thanks to the restoration of historical spaces, traditions, folklore, local festivities or their gastronomy, we have created an excellent touristic offer in Spain. Thanks to you, our customers, apart from make it possible for us to pursue our organization's social goals, reward the effort and dedication of all the

people who work in this company with their presence. We have managed to leave behind the difficulties we suffered four years ago-a situation on the brink of bankruptcy, by taking drastic measures- to achieve the viability of the company and add value to the brand and its product.

The time has come to put aside the difficulties from the past to further increase the brand's prestige. To achieve this, radical changes have been made in the management model, marketing, in segmentation of the services offered, as well as rationalizing the costs or the centralizing purchases as well as to ease experiences for everybody.

We have reached the end of an intense 2015 year with very satisfactory results, closing with profits after six years of economic loss even when in the financial years of 2013 and 2014, we got positive outcomes before taxes. In addition, we left behind the financial imbalance in which the company was in 2011, after paying off to the Financial Institutions the entire debt last October. In short, we wanted to make this great brand built by our ancestors even bigger, not only to keep it alive but to grow even more. So we are facing a new year, with a wide range of thoughtful proposals for an intense enjoyment of possibilities to offer to our customers.

Paradores could have become a simple chain, but it is an emblem of the “Spanish Brand”, which gives an absolutely unique and quality offer to our tourist industry. Today, we know that the greater the cultural content of the tour is and the more you specialize, the more the tourist spends. So we try to promote all cultural, natural and commercial attractions of each area, trying to become like a tourist office wherever we are.

Moreover, we are referred to as a high quality regional gastronomic restaurant chain in Spain. We have recently announced the collaboration with Mario Sandoval, awarded last November with his second Michelin Star in his Restaurant “Coque”. His professional advice will enable our cooking team members of “Spice” Paradores to maintain the leadership as a showcase for Spanish regional food.

Nowadays, it is not only important for Paradores to follow the founding values, but to open our mind and adapt to the new market being a competitive, viable, modern, technological and sustainable company that always works with a vocation of service to meet the needs of our customers. We have invested in the future adapting our policy of business management. We have also launched new business lines such as international consulting and network expansion through franchising, to offer our customers new destinations and expand Paradores brand outside the Spanish territory throughout this new management formula. For instance, in October, the first franchised property presented was Casa da Insua located in Penalva do Castelo, Portugal.

So I ask everyone to continue betting on this chain, so that we keep growing and improving. If you are not yet a friend of Paradores, I invite you to register and book your next trip through our new website. 🌐

“Paradores podía haberse convertido en una cadena hotelera sin más, pero es un emblema de la marca España, que aporta a nuestra industria turística una oferta absolutamente singular y de calidad”

Angeles Alarcó Canosa

Presidenta-Consejera Delegada de Paradores



Muchos de ustedes quizás no sepan que Paradores de España S.A. es una empresa pública que nació en los "felices años 20", caracterizados por una extraordinaria creatividad artística y avances tecnológicos, que hacían soñar con un mundo mejor, en continuo progreso y lleno de posibilidades. Para situarnos en ese momento, España estaba a punto de inaugurar la Exposición Universal de Sevilla, se habían puesto en marcha grandes obras públicas y empezaban a crearse empresas tan conocidas como Campsa, Tabacalera, Telefónica o Iberia.

En esas fechas, el Marqués de la Vega Inclán y el Marqués de Cubas, presentaron un proyecto para hacer una cadena hotelera de calidad y Alfonso XIII lo apoyó con entusiasmo, donando su pabellón de caza. Así, en 1928, se inauguró el primer Parador en Gredos. Llegaron tiempos complicados con la gran depresión de los años 30, pero la Red no frena su expansión y pronto llegaron los Paradores de Cádiz, Oropesa, Ubeda, Alcalá de Henares o Ciudad Rodrigo. Todos ellos en zonas sin apenas actividad económica, que dignificaron, revitalizaron y pasaron formar parte del mapa turístico. Tras muchas vicisitudes históricas, la empresa siguió creciendo y de las 30 habitaciones que ofrecía en 1928, ha pasado a las más de 6.000 que hoy reapte entre un total de 95 Paradores.

Los últimos Paradores inaugurados son el maravilloso Monasterio de Corias, en Asturias y el Castillo de Monterrei en Galicia. Ambos casos demuestran que aún hoy sirven para dinamizar económicamente la comarca que los acoge, tal y como sucedía históricamente. Los dos Paradores son destino en sí mismos. La gran mayoría de nuestros establecimientos los son, porque tienen un valor único y diferencial que los caracteriza.

Desde su creación, Paradores ha contribuido decisivamente a impulsar el turismo en España, pero también ha contribuido a su historia y a su vida política y social. La constitución española se ultimó en el Parador de Gredos; jefes de estado, primeros ministros y personalidades mundiales notables han disfrutado de nuestros establecimientos, desde Nelson Mandela y Charles De Gaulle a Mijail Gorvachov, George Bush o Rainiero de Mónaco y Grace Kelly, que pasaron su luna de miel en el parador de Granada.

Muchas veces la historia se ha recreado cinematográficamente entre sus muros, como ha ocurrido recientemente con el rodaje de Isabel y mucho antes con películas de Scott, Orson Welles con protagonistas como Charlton Heston, Sofía Loren y más recientemente con Pierce Brosnan o Madona. Además, Paradores también es arte. Dentro de sus muros hay más de 9.000 obras catalogadas, que ahora, gracias a la Fundación Mapfre, se hacen valer en una amplia exposición en sus salas de Madrid.

Todo esto convierte a Paradores en una cadena única y singular. Nicolás Sarkozy reconocía en una de sus visitas oficiales que envidiaba a un país que, siendo pobre y rural como lo era España en los años 30, hubiera sido capaz de poner en marcha una cadena única en el mundo, para preservar el patrimonio y fomentar el turismo de calidad. Esto es debido a que fue la primera empresa que de manera intuitiva desarrolló el turismo cultural y la responsabilidad social corporativa. Su experiencia deja claro que la rehabilitación del patrimonio no solo recupera iconos al servicio del turismo, sino que están al servicio de la vida social de los lugares donde se encuentran.

Es importante resaltar que la constitución de un Parador en una localidad, lleva inherentes planes de dinamización turística, arreglo del casco histórico, programación de actividades culturales, para que los habitantes disfruten de entornos con mayor bienestar y seguridad ciudadana. Y es más, gracias a la recuperación de los espacios históricos se recuperaron tradiciones, folclore, fiestas o gastronomía, que al final van conformado una excelente oferta turística en España.

Gracias a ustedes, nuestros clientes, que además de permitirnos llevar adelante los fines sociales de esta entidad, recompensan con su presencia el esfuerzo y

dedicación de todas las personas que trabajamos en esta casa. Hemos conseguido dejar atrás las dificultades de hace cuatro años –una situación al borde de la quiebra, por la que hubo que tomar medidas drásticas–, para conseguir la viabilidad de la compañía y dar valor añadido a la marca y al producto.

Ha llegado el momento de dejar atrás las dificultades para seguir incrementando el prestigio de la marca. Para lograrlo se han realizado cambios drásticos en el modelo de gestión, en la comercialización, en la segmentación de la oferta, en la racionalización de los costes o en la centralización de las compras, para ser dinamizadores de experiencias en un mayor universo. Llegamos al final de un intenso 2015 con unos resultados muy satisfactorios, cerrando con beneficios después de seis años en negativo, aunque ya en los ejercicios 2013 y 2014, se alcanzó un resultado operativo, es decir, positivo antes de impuestos. Además hemos dejado atrás el desequilibrio financiero en el que se encontraba la empresa en 2011, tras cancelar, el pasado mes de octubre, la totalidad de la deuda con entidades financieras. En definitiva, hemos querido hacer más grande si cabe esta gran marca, que construyeron nuestros antepasados, no solo para que siga viva, sino para que viva creciendo. Afrontamos así un nuevo año, con una gama de propuestas pensadas para un disfrute más intenso de los clientes de las posibilidades que ofrece Paradores.

Paradores podía haberse convertido en una cadena hotelera sin más, pero es un emblema de la marca España, que aporta a nuestra Industria turística una oferta absolutamente singular y de calidad. Hoy sabemos que cuanto mayor es el contenido cultural del viaje, cuanto más se especializa, más aumenta el gasto del turista. Por eso intentamos potenciar todos los atractivos culturales, naturales o comerciales que tiene cada zona, tratando de ser una especie de oficina de turismo allí donde estamos.

Además, somos referencia gastronómica regional como primera Cadena de restauración de alta calidad en España. Recientemente hemos anunciado la colaboración con Mario Sandoval, galardonado el pasado mes de noviembre con su segunda Estrella Michelin en su restaurante Coque. Su asesoramiento permitirá a nuestros equipos de cocina de los Paradores "Especia", mantener el liderazgo como escaparate de la comida regional española.

Para Paradores es importante seguir los principios fundacionales, pero hoy no nos conformamos solo con eso. Tenemos nuestra mente abierta, nos adaptamos al nuevo mercado de oferta en el que tenemos que competir, siendo una empresa viable, moderna, tecnológica, sostenible, que siempre trabaja con una gran vocación de servicio para satisfacer las necesidades de nuestros clientes. Hemos apostado por el futuro adaptando nuestra política de gestión comercial. También hemos iniciado nuevas líneas de negocio como la consultoría internacional y la expansión de la Red a través de franquicias, para poder ofertar a nuestros clientes nuevos destinos y extender la marca Paradores fuera del territorio español por medio de esta fórmula de gestión. Así, en el mes de octubre, se presentó el primer establecimiento franquiciado: el hotel Casa da Ínsua, en Penalva do Castelo, en Portugal. Les pido a todos que sigan apostando por esta cadena, para que sigamos creciendo y mejorando. Si todavía no es amigo de Paradores, les invito a que se den de alta y, si ya lo son, no dejen de reservar a través de nuestra nueva web su próximo viaje. 🌐

Toledo

Capital Española de la Gastronomía



Patrimonio de
los sentidos



TOLEDO 2016

Más información en:

www.toledocapitalgastronomia.com

www.toledo-turismo.com



LA COCINA DE LAS TRES CULTURAS

Toledo, Capital Española de la Gastronomía 2016

A LO LARGO DE LOS PRÓXIMOS DOCE MESES, TOLEDO SE CONVERTIRÁ EN EL EPICENTRO CULINARIO DE UN PAÍS QUE TIENE EN LA COCINA UNA DE SUS BANDERAS. LA CAPITALIDAD DE LOS FOGONES CELEBRA UN TRIÁNGULO PERFECTO DE PATRIMONIO, CULTURA Y GASTRONOMÍA Y ES, SOBRE TODO, UN RECONOCIMIENTO A UNA COCINA POPULAR, ANTIGUA Y SABIA, QUE SIN NECESIDAD DE ARTIFICIOS BRILLA CON NOMBRE PROPIO. PARADORES QUIERE CELEBRARLO CONTIGO.

Texto/Written by: **Luis Tejedor**

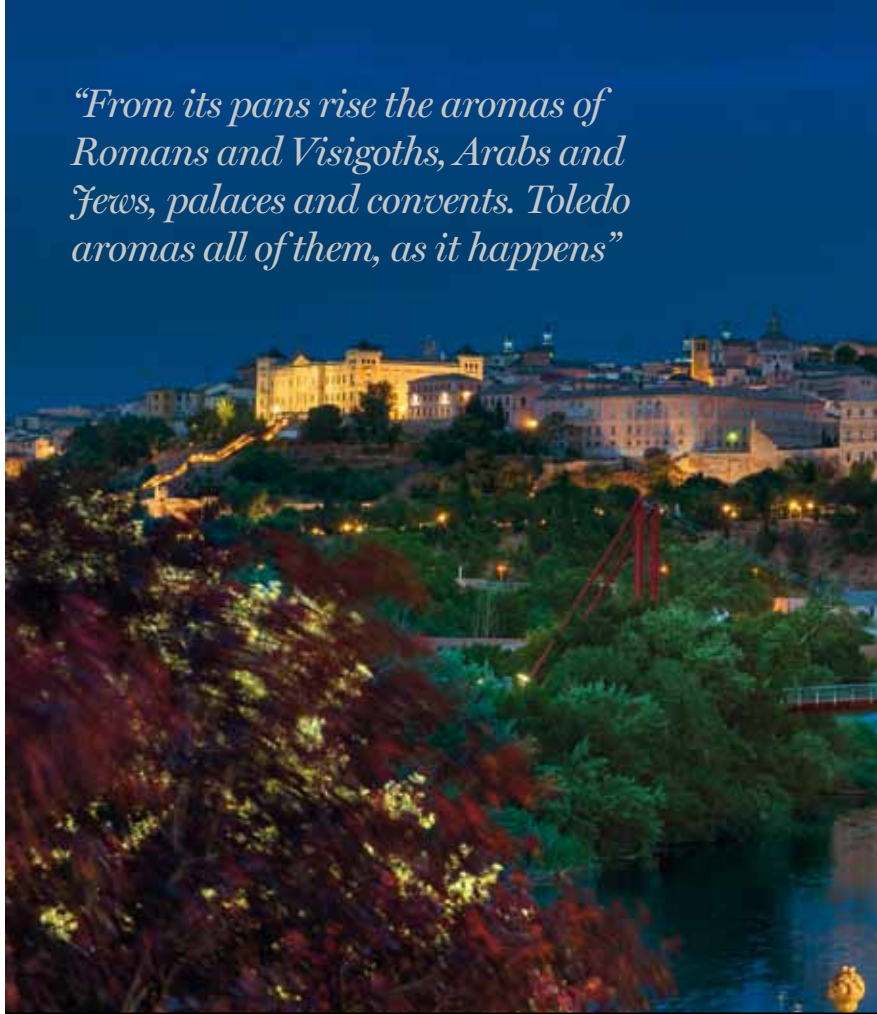
No es casualidad que a las ciudades viejas y sabias les corresponda una cocina que haga honor a su historia. Toledo, la antigua ciudad de las tres culturas, será la Capital Española de la Gastronomía durante el próximo año, digna sucesora de Burgos, Vitoria y Cáceres, que recibieron esta distinción con anterioridad. A través de este reconocimiento, otorgado por Federación Española de Periodistas y Escritores de Turismo (Fepet) y la Federación Española de Hostelería (FEHR) se hace justicia a una oferta que propone a sus más de tres millones de visitantes anuales una creativa combinación de patrimonio, cultura y cocina. Toledo Capital Gastronómica impulsará y dará a conocer una cocina en un momento clave de su evolución, el de la reinención a partir de fundamentos sólidos. Las antiguas usanzas de los maestros de los fogones, sus productos locales de primera calidad y la historia, que en esta ciudad abraza a la leyenda, cristaliza en la coexistencia del clasicismo popular con una vanguardia exquisita. Y es que en Toledo la convivencia es un arte. No en vano judíos, moros y cristianos dejaron en la áspera Edad Media un poso que se palpa en sus calles y se degusta en sus mesas.

La repercusión mediática que tiene la capitalidad gastronómica, por citar un ejemplo, catapultó a Burgos en las páginas de *The New York Times* y, como efecto previsible dobló el número de turistas norteamericanos.

A esta capitalidad de los fogones de España se le unen, además, dos acontecimientos que pondrá a la antigua urbe imperial en las agendas turísticas de todo el mundo, el 30º aniversario de su declaración por la UNESCO como Ciudad Patrimonio Mundial y el 400 aniversario de la muerte de Miguel de Cervantes.

“A sus cazuelas llegan los aromas de ecos romanos y visigodos, árabes y judíos, palaciegos y conventuales. Aromas toledanos todos ellos, sin ir más lejos”

“From its pans rise the aromas of Romans and Visigoths, Arabs and Jews, palaces and convents. Toledo aromas all of them, as it happens”



THE THREE CULTURE CUISINE

Toledo, Spanish Capital of Gastronomy 2016



OVER THE NEXT TWELVE MONTHS, TOLEDO WILL BE THE CULINARY EPICENTRE OF A COUNTRY OF WHICH ITS CUISINE IS ONE OF ITS BEST AMBASSADORS. THIS GASTRONOMIC CAPITAL STATUS CELEBRATES A PERFECT TRIANGLE OF HERITAGE, CULTURE AND CUISINE, AND IS, ABOVE ALL, THE RECOGNITION OF A POPULAR, ANCIENT AND SAPIENT CUISINE THAT HAS MADE A NAME FOR ITSELF WITHOUT THE NEED FOR ARTIFICES. AND PARADORES WANTS TO CELEBRATE IT WITH YOU.

It is no coincidence that old and wise cities have a cuisine that pays honour to their history. Toledo, the ancient city of the three cultures, will be the Spanish Capital of Gastronomy next year, a worthy successor to Burgos, Vitoria and Cáceres, which have held this position in the past. Through this acknowledgment, awarded by the Federación Española de Periodistas y Escritores de Turismo (FEPET) and Federación Española de Hostelería (FEHR), justice is done to a proposal that offers its more than three million visitors per year a creative combination of heritage, culture and cuisine. Toledo Capital of Gastronomy will promote and reveal a cuisine at a key moment of its evolution, that of reinvention based on solid foundations. The ancient customs of master cooks, prime local produce and history, which

in this city embraces legend, crystallizes in the coexistence of popular classicism and an exquisite avant-garde. Because, in Toledo, social harmony is an art. Not in vain did Jews, Moors and Christians in the tough Middle Ages leave their mark on its streets and at its tables.

The media coverage of the Capital of Gastronomy, for example, led Burgos to appearing in the pages of The New York Times, and, as was predictable, doubled the number of American tourists.

In addition to being the Spanish Capital of Gastronomy, there are two other events that will bring the ancient imperial city onto tourist agendas around the world: the 30th anniversary of its Declaration as World Heritage City by UNESCO and the 400th anniversary of the death of the author Miguel de Cervantes.



COCINA MÍTICA, COCINA MÍSTICA

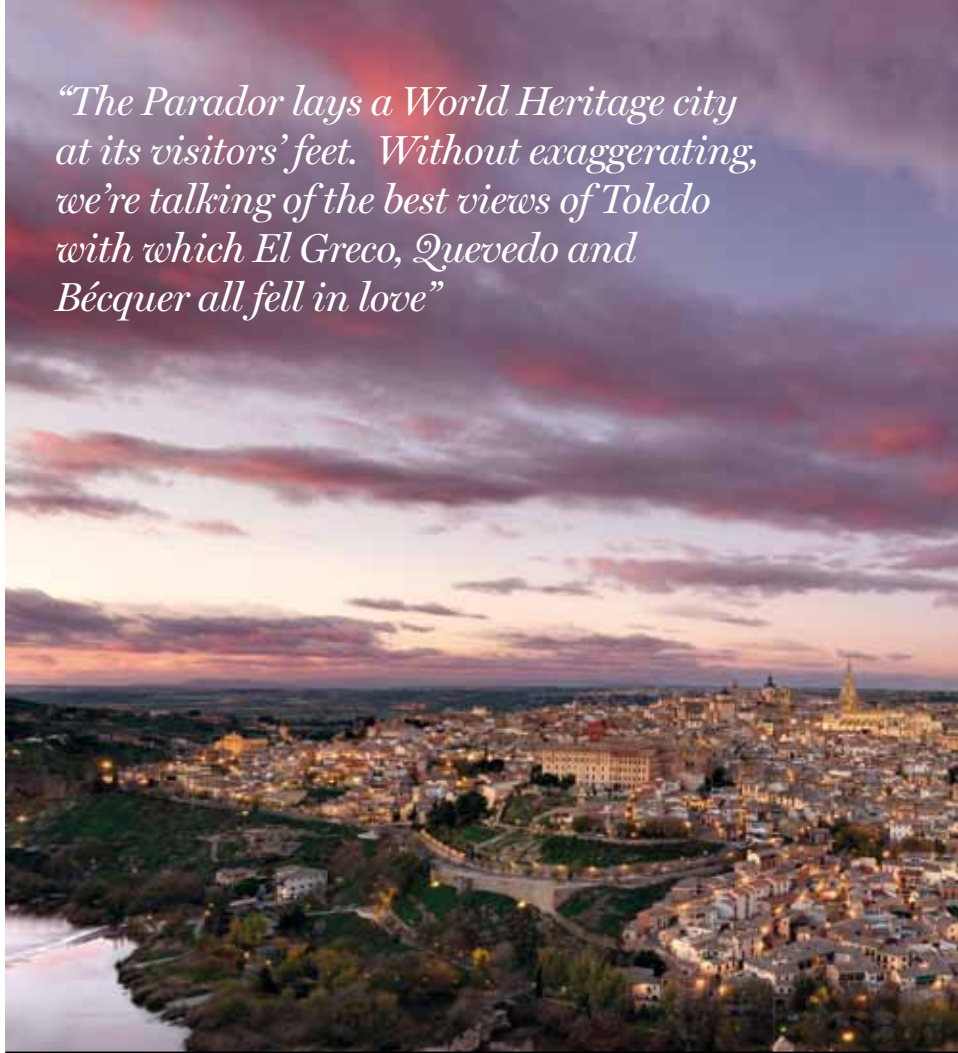
En tiempos de los pragmáticos romanos, asentados en aquel primitivo Toletum, se atribuía al heroico Hércules una visita a estas tierras para ocultar en sus cuevas los secretos de su sabiduría. Sin embargo, no hay secreto más codiciado por los místicos que la ubicación en esta ciudad de la Mesa de Salomón. Cuando, desde hace siglos, el portentoso y el milagro que nutre la ciudad apunta a mitos y dioses, los platos que alimentan a sus vecinos deben estar a su altura. A buen seguro que lo que consiguieron.

El tiempo, también en las cosas de comer, es el mejor maestro y esta ciudad ha sabido ser un alumno aplicado. A sus cazuelas llegan los aromas de ecos romanos y visigodos, árabes y judíos, palaciegos y conventuales. Aromas toledanos todos ellos, sin ir más lejos.

Fue aquí, no por casualidad, donde se publicó el primer libro de cocina en lengua castellana, el *Libro de Guisados* de Ruperto de Nola en 1529, coincidiendo con la estancia de Carlos V. También fue Toledo donde se gestó el primer tratado de dulcería, *Los cuatro libros del arte de la confitería*, publicado en 1592 y escrito por Miguel de Baeza, natural de la ciudad, obra que habría de influir en la cultura de la repostería española. Y es que la cocina toledana sí hay tenido quién la escriba. Cervantes, Lope de Vega, Benito Pérez Galdós, Teophile Gautier o Alejandro Dumas conocieron y apreciaron este legado que llega a nuestros días. Como dice el refrán, "De Toledo, cocinero o cochero".

“El Parador pone a los pies del viajero una ciudad Patrimonio de la Humanidad. Y es que, sin exagerar un ápice, hablamos de las mejores vistas del Toledo que enamoró al Greco, Quevedo y Bécquer”

“The Parador lays a World Heritage city at its visitors’ feet. Without exaggerating, we’re talking of the best views of Toledo with which El Greco, Quevedo and Bécquer all fell in love”





MYTHICAL & MYSTICAL CUISINE

In the days of the pragmatic Romans, settled in that primitive Toletum, a visit to these lands was attributed to the heroic Hercules to hide the secrets of his wisdom in its caves. However, no secret is more coveted by mystics than the location in this city of Solomon's Table. When, for centuries, the wonders and miracles nourishing the city are suffused with myths and gods, the dishes eaten by its inhabitants had to measure up to the required standard. And they certainly achieved it.

Time, also in food matters, is the best teacher, and this city has shown itself to be a keen scholar. From its pans rise the aromas of Romans and Visigoths, Arabs and Jews, palaces and convents. Toledo aromas all of them, as it happens.

It was here, not by chance, where the first cookbook in Castilian language was published, the *Libro de Guisados* [Book of Stews] by Ruperto de Nola in 1529, coinciding with Carlos V's stay in the city. Toledo was also the place of the first Confectionery Treaty, *Los quatro libros del arte de la confitería* [The Four Books of the Art of Confectionery], published in 1592 and written by Miguel de Baeza, a native of the city, and a work that would influence Spanish confectionery culture. Many are the authors who have taken note of Toledan fare: Cervantes, Lope de Vega, Benito Pérez Galdós, Teophile Gautier or Alexandre Dumas knew and appreciated this legacy reaching us today. As the saying goes, "De Toledo, cocinero o cochero" [From Toledo, cook or coachman].



DE LO SENCILLO A LO SUBLIME

Sugerente, expresiva, directa, consistente... la cocina de esta tierra enseña al mundo que con un buen producto, por humilde que sea, y buenas dosis de ingenio se puede hacer de un plato un bocado celestial. Buena culpa de este éxito lo tienen unas raíces, cazadoras y ganaderas, que combinando influencias moriscas y cristianas han dado con el punto justo.

Entre sus carnes destacan el cochinitillo asado y el cordero, asado o en cochifrito (guiso que incorpora huevo, azafrán, tomate y vino blanco) o la caldereta manchega de pierna de cordero. Pero lo más llamativo de su cocina, al menos a ojos ajenos, son sus numerosas recetas de caza. En Toledo las escopetas proveen las mesas de guisos de venado o jabalí, la emblemática perdiz estofada con alubias de la región, las codornices escabechadas, conejo al ajillo, liebre a la cazadora o gazpachos manchegos.

La cocina toledana también es pródiga y generosa en hortalizas, excelentes aceites y azafranes. De la alquimia de las ollas salen geniales recetas vegetarianas como el pisto manchego o la pipirrana (a medio camino entre la ensalada y el gazpacho).

Las cocinas manchegas han sido muy hábiles también con pescados como la anguila y, sobre todo, el bacalao. Destacan recetas tan sabrosas como el atascaburras, el balao al ajoarriero y el moje de bacalao.

Sin olvidar dos delicias regionales de fama internacional: el queso manchego, a base de leche de oveja o vaca y envejecido convenientemente, y el mazapán, dulce de reminiscencias morunas y caprichosas formas.

Para redondear la oferta es imprescindible rendir homenaje a sus vinos. Sus dos denominaciones de origen, La Mancha y Méntrida, amparan vinos recios pero delicados para acompañar estos platos.



“La gastronomía ocupa un lugar destacado gracias al cariño con el que multitud de recetas tradicionales ha pasado por el filtro de calidad de Paradores”



FROM THE SIMPLE TO THE SUBLIME

Enticing, expressive, direct, consistent... the cuisine of this land shows the world that, with fine produce, however humble it may be, and a good dose of creativity, a heavenly dish can be made. This is largely attributable to its hunting and farming roots, which, combining Moorish and Christian influences, strike the right balance.

Among its meats, we find roast suckling pig, and lamb, whether roast or in *cochifrito* (a stew also including egg, saffron, tomato and white wine), or *caldereta manchega* (La Mancha leg of lamb stew). But the most striking thing about its cuisine, at least in the eyes of others, are the umpteen game dishes. Toledo tables offer venison or wild boar stews, the emblematic partridge stewed with local beans, marinated quail, garlic rabbit, *liebre a la cazadora* [hare stew] or *gazpachos manchegos* [game stew].

Toledan dishes also contain many vegetables, excellent oils and saffron. There are delicious vegetarian dishes such as *pisto manchego* [ratatouille] or *pipirrana* (halfway between salad and gazpacho).

La Mancha cuisine also offers fish dishes made, for example, with eel and, above all, salt cod, such as tasty *atascaburras* [cod and potato puree], *bacalao al ajoarriero* [cod with garlic, peppers and potatoes] and *moje de bacalao* [cod with tomato].

Not to mention two regional delicacies of international fame: Manchego cheese, made from sheep's or cow's milk conveniently aged, and marzipan, of Moorish reminiscences and whimsical shapes.

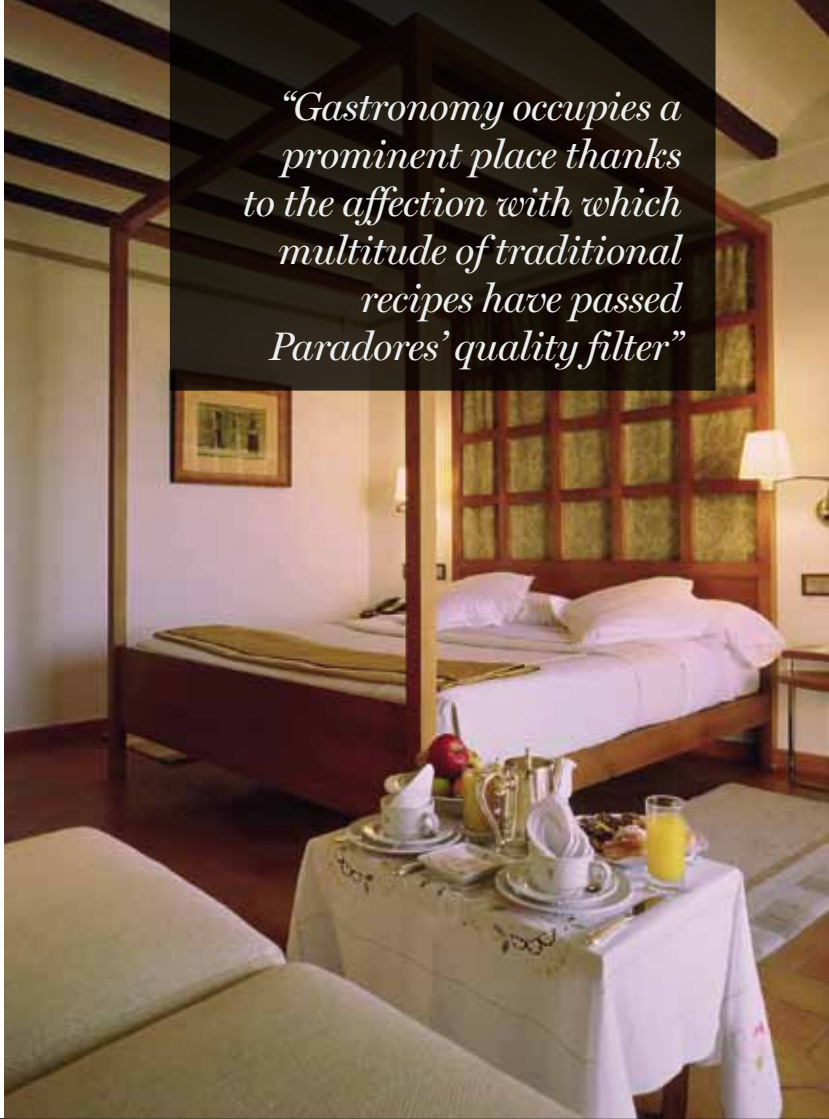
To round off the offer, it is essential to pay tribute to its wines. Its two Designations of Origin [D.O.], La Mancha and Mentrída, are strong but delicate wines with which to accompany these dishes.

EN TOLEDO, EL PARADOR

El Parador pone a los pies del viajero una ciudad Patrimonio de la Humanidad. Y es que, sin exagerar un ápice, hablamos de las mejores vistas del Toledo que enamoró al Greco, Quevedo y Bécquer. El espectáculo es formidable desde sus salones, terrazas y habitaciones, incluso desde las tumbonas de la piscina. Un prodigio como pocos. Amplias y lujosas instalaciones con un confortable mobiliario acorde a las vigas, escaleras y barandillas de madera. No faltan los elementos mudéjares en alfombras y azulejería. Sencillamente, un ambiente cálido y acogedor para disfrutar de la magnífica ciudad imperial.

La gastronomía ocupa un lugar destacado gracias al cariño con el que multitud de recetas tradicionales ha pasado por el filtro de calidad de Paradores. La sabia mano de José Soler Carmona, que a lo largo de su dilatada carrera ha recibido multitud de reconocimientos, es una garantía de que, efectivamente, vamos a comer muy bien.

Su carta y los menús disponibles merecen ser descubiertos paso a paso, sin prisa ni pausa, pero entre las pistas para los viajeros avezados están el consomé de pichón y brotes tiernos, las migas ruleras con huevo de codorniz, los duelos y quebrantos, el cremoso de pisto manchego, el tiznao de verduras y bacalao asado, la perdiz a la toledana o el helado de azafrán, crocante, flor de sartén y frambuesa. Son, todos ellos, platos a la altura de la leyenda de la ciudad y que bien merecen nuestra visita y el seguro de nuestro pronto retorno. ✪



“Gastronomy occupies a prominent place thanks to the affection with which multitude of traditional recipes have passed Paradores’ quality filter”

IN TOLEDO, THE PARADOR

The Parador lays a World Heritage city at its visitors’ feet. Without exaggerating, we’re talking of the best views of Toledo with which El Greco, Quevedo and Bécquer all fell in love. The views are awesome from its lounges, balconies and bedrooms, even from the poolside sun loungers. A marvel like no other. Spacious and luxurious facilities with comfortable furniture consistent with the wooden railings, stairs and beams. Mudejar elements can be found on rugs and tiles. Simply, a warm and welcoming atmosphere from which to enjoy the magnificent imperial city.

Gastronomy occupies a prominent place thanks to the affection with which multitude of traditional recipes have passed Paradores’ quality filter. The wise hand of José Soler Carmona, who, throughout his long career, has received many awards, is a guarantee that we are going to eat very well indeed.

His menus are there to be discovered step by step, slowly but surely, but for wily visitors, we can mention pigeon and tender shoot consommé, migas ruleras with quail egg, duelos y quebrantos [scrambled eggs with chorizo], creamy pisto manchego, tiznao de verduras and roast cod, Toledan partridge or saffron ice cream, crocante, sweet fritters and raspberry. They are all dishes that live up to the city’s legend and that are well worth our consideration, and, most likely, our prompt return. ✪

José SOLER CARMONA CHEF PARADOR DE TOLEDO

“Va a ser un año en el que Toledo será muy visitado por su buena gastronomía”

AL FRENTE DE LAS COCINAS DEL PARADOR DE TOLEDO ESTÁ JOSÉ SOLER. COCINERO DE LOS PIES A LA CABEZA, ES TODO UN MAESTRO A LA HORA DE ENFRENTARSE A UN RECETARIO QUE EXIGE LEALTAD A LA TRADICIÓN, RESPETO AL PRODUCTO E IMAGINACIÓN PARA PONERLO AL DÍA.

Ha pasado desde 1974 por Paradores de regiones con cocinas muy marcadas ¿Qué poso ha dejado este recorrido en un profesional como usted?

A mí este paso por varios Paradores me ha marcado en el sentido de poder hacer la buena cocina de cada región española. Gracias a eso he podido ser un profesional de la gastronomía

¿Qué ha cambiado en las cocinas de Paradores? ¿Qué se ha mantenido pese al paso de tiempo?

En Paradores como en el de Toledo se sigue manteniendo la cocina tradicional y regional pero siempre dándole un toque modernista sin perder esos buenos productos que tenemos en la región.

¿Cuáles son los rasgos que definen a la cocina toledana?

El buen uso de la caza tanto menor como mayor, (conejo, perdiz, ciervo..), y el mazapán

2016 Toledo será la Capital Española de la Gastronomía ¿Qué cree que supone para la ciudad y su tradición culinaria?

Va a ser un año en el que Toledo será muy visitado por su buena gastronomía. Para la ciudad esto es muy importante

“It’s going to be a year in which Toledo will be visited for its fine cuisine”

JOSÉ SOLER IS HEAD CHEF AT THE PARADOR DE TOLEDO.

A CHEF FROM HEAD TO TOE, HE IS A MAESTRO WHEN FACED WITH RECIPES DEMANDING LOYALTY TO TRADITION, RESPECT FOR THE PRODUCT AND IMAGINATION TO BRING IT UP-TO-DATE.

Since 1974 you have worked at Paradores in regions with very specific cuisines. In what way has this left a mark on a professional like you?

Having worked at several Paradores has meant that I’ve been able to know and cook good Spanish regional dishes. Thanks to that, I’ve been a gastronomic professional.

What has changed in Paradores kitchens? What has been maintained over the years?

At Paradores like Toledo traditional and regional cuisine has been maintained, but always with a modernist touch without losing the prime produce of the region.



porque se espera una previsión enorme de turistas que vendrán a Toledo, sobre todo, para degustar esta gran gastronomía que tiene la ciudad.

¿De qué manera se puede actualizar un recetario tradicional sin desvirtuarlo?

Hay que tener en cuenta siempre la base de cada receta intentado no cambiar su procedencia.

¿Cuál sería el producto estrella de las cocinas toledanas?

La caza sobre todo la perdiz hecha en escabeche, estofada y la toledana (con fondo de cebolla ajo y laurel) el ciervo marinado y las carcamusas. Y de dulces... el ponche toledano o los mazapanes.

¿Qué esperan los comensales que se acercan al Parador de Toledo?

Cuando la gente viene comer al Parador quiere comer como se comía años atrás, esos platos tradicionales de la zona y degustar los sabores que caracterizan a la cocina toledana.

¿Qué aporta el Parador a una ciudad con una oferta gastronómica tan potente?

Una panorámica inigualable de la ciudad monumental con la Catedral, el Alcázar y las sinagogas dibujando el horizonte así como los platos típicos de la zona.

¿Qué platos son inexcusables en una visita al Parador de Toledo?

No pueden faltar las migas pastoriles, el asadillo manchego, la perdiz toledana, el ciervo marinado o los quesos de los montes de Toledo. ❄️

What are the hallmarks of Toledan cuisine?

The use of game, both big and small, (rabbit, partridge, deer...), and marzipan.

In 2016, Toledo will be the Spanish Capital of Gastronomy. What do you think this will mean for the city and its culinary tradition?

It's going to be a year in which Toledo will be visited for its fine cuisine. This is very important for the city, because many tourists are expected to come to Toledo, above all, to enjoy the city's great gastronomy.

How can traditional recipes be updated without losing their essence?

You must always take into account the base of each recipe and try not to change its origin.

Which would be the star product in Toledo kitchens?

Game, especially partridge, whether marinated, stewed or *a la toledana* (with an onion, garlic and bay leaf base), marinated deer, and *carcamusas* [stewed meat and vegetables]. As for desserts... *ponche toledano* [sponge cake with cream and marzipan], or marzipan.

What do diners expect when they come to have a meal at the Parador de Toledo?

When people come to have a meal at the Parador, they want to eat like in the past, those traditional regional dishes, and taste the characteristic Toledan cuisine.

What does the Parador contribute to a city with such a powerful gastronomic offer?

Unbeatable views of the monumental city with the Cathedral, the Alcázar and synagogues making up the skyline, as well as the region's typical dishes.

What dishes are a must on a visit to the Parador de Toledo?

Migas pastoriles [fried breadcrumbs], *asadillo manchego* [roast peppers], *perdiz toledana* [Toledan-style partridge], marinated deer, or Montes de Toledo cheeses. ❄️

NO TE PIERDAS

LA MEJOR ÓPERA

EN EL TEATRO REAL



Mozart

LA FLAUTA MÁGICA

Del 16 al 30/01

Wagner

LA PROHIBICIÓN DE AMAR

Del 19/02 al 5/03

Wagner

PARSIFAL

Del 2 al 30/04

VENTA DE ENTRADAS DESDE
9 FEBRERO 2016

ENTRADAS DESDE 11€

Taquillas · 902 24 28 48
www.teatro-real.com

 **TEATRO REAL**
200 AÑOS



PARADORES IMPULSA SU OFERTA GASTRONÓMICA
CON EL CHEF DOS ESTRELLAS MICHELÍN

Mario SANDOVAL

*El chef quiere
aportar su visión
a una red de
restaurantes
“aportando
un toque de
modernización
para que brille más
y mejor con luz
propia”*

Gran embajadora de la marca España y de la cocina española en el ámbito internacional, Paradores refuerza su proyecto gastronómico con el asesoramiento de Mario Sandoval, chef del Restaurante Coque (2 estrellas Michelin y Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Jefe de Cocina 2013). El chef colaborará con la compañía modernizando sus procesos, metodologías y presentaciones. Junto con el equipo de chefs de Paradores, Sandoval gastro-talleres para el estudio detallado de las cartas y la remodelación de técnicas y puntos de cocción. Sandoval y su equipo llevan meses trabajando con los jefes de cocina de los restaurantes Especia de Alcalá de Henares,

Cuenca, La Granja y Chinchón. El chef quiere aportar su visión a una red de restaurantes “aportando un toque de modernización para que brille más y mejor con luz propia”. El plan de acción arranca con la vista puesta en los 26 restaurantes “Especia” de la cadena, que se caracterizan por ofrecer a sus clientes un servicio a la carta, personalizado y con gran atención a los detalles. Según Ángeles Alarcó, Presidenta de Paradores la meta de este equipo multidisciplinar de trabajo es “recuperar la esencia de la cocina tradicional de Paradores aprovechando el conocimiento y experiencia de nuestros cocineros al tiempo que se introducen nuevos métodos de trabajo y procesos de cocina.”

Paradores promotes its gastronomic offer with Two Star Michelin chef

Mario SANDOVAL

A great ambassador of the Spain brand and Spanish cuisine at international level, Paradores revitalizes its gastronomic project with mentoring from Mario Sandoval, chef at Restaurante Coque (2 Michelin stars and Spanish National Gastronomy award winner for the Best Head Chef 2013). He will collaborate with the company updating its processes, methodologies and presentations. Together with the Paradores team of chefs, Sandoval will organize gastro-workshops for the in-depth study of menus and the overhaul of cooking points and techniques.

Sandoval and his team have been working for months with the Head Chefs at the "Especia" Restaurants in **Alcalá de Henares, Cuenca, La Granja and Chinchón**. The chef wants to give the restaurant network "a touch of modernization to add lustre and make it stand out on its own". The action plan starts by focusing on the chain's 26 "Especia" restaurants, which offer customers a personalized à la carte service paying great attention to detail.

According to Ángeles Alarcó, CEO of Paradores, the goal of this multidisciplinary team is to "recover the essence of traditional Paradores cuisine taking advantage of the knowledge and experience of our chefs at the same time as introducing new working methods and cooking processes." 🌟

"The chef wants to give the restaurant network "a touch of modernization to add lustre and make it stand out on its own"

MARIO SANDOVAL

El chef Mario Sandoval (Madrid, 1977) empezó a enamorarse de los secretos de la cocina a los 10 años en el restaurante familiar. Tras formarse en la Escuela Superior de Hostelería de Madrid y en distintos cursos de especialización, tomó en 1999 el relevo de su padre en la dirección gastronómica de *Coque*, junto a sus hermanos. Mario desarrolla una intensa actividad empresarial que lo sitúa en la más vibrante vanguardia culinaria española. Su restaurante ostenta desde este año la segunda estrella Michelin. 🌟



MARIO SANDOVAL

Chef Mario Sandoval (Madrid, 1977) fell in love with the secrets of cooking at the age of 10 in the family restaurant. After training at the Escuela Superior de Hostelería de Madrid and taking several specialization courses, in 1999 he took over from his father in the gastronomic management of *Coque*, along with his brothers. Mario performs an intense business activity that places him at the most vibrant of the Spanish culinary forefront. This year, his restaurant was awarded its second Michelin star. 🌟



VIRGEN EXTRA

HASTA EN LA ÚLTIMA GOTA

No se trata de un productor de aceite de oliva más, Oleoestepa es una sociedad cooperativa que aglutina a más de 5.000 familias olivaderas, que cultivan más de 7 millones de olivos situados en las comarcas de Estepa y Sierra Sur de Sevilla y de Puente Genil en Córdoba.

HISTORIA Y ENTORNO

En este entorno el cultivo del olivo se entronca con su pasado romano, siendo en la actualidad el principal motor económico para una comunidad de más de 60.000 habitantes.

En 1986 Oleoestepa nació como proyecto cooperativo con el objetivo de ofrecer un virgen extra excepcional, consecuencia de una experiencia olivadera desde hace más de veinte siglos y un compromiso inquebrantable por la excelencia.



www.oleoestepa.com



CAPACIDAD PRODUCTIVA

La superficie cultivada por los 5.000 olivereros asociados a Oleoestepa, supera las 52.000 hectáreas, de las que se obtienen una media anual de 32 millones de litros de aceite de oliva. En sus credenciales destaca por ser el mayor productor dedicado exclusivamente al virgen extra, la más alta categoría del aceite de oliva.

De forma temprana, cuando la aceituna está en envero – entre verde y morada -, cuando posee las mejores propiedades organolépticas, se inicia la campaña, obteniéndose el fruto mediante un modo de recolección de vuelo mecanizado. Rápidamente, para que no haya pérdida de calidad, son trasladadas a las almazaras asociadas, donde el virgen extra es elaborado en frío, lo que permite conservar intactas sus propiedades organolépticas. En dichas almazaras no hay lugar para el romanticismo, la tecnología es la que impera, como aliada para lograr los mayores estándares de calidad.

Una vez realizada la extracción, el laboratorio de Oleoestepa se encarga de analizar y tipificar por calidad todos los aceites obtenidos. Cuenta con un panel de cata reconocido por el Comité Oleico Internacional (COI), que se encarga de dotar a los aceites de una puntuación organoléptica según su calidad y una serie de notas sensoriales que lo distinguen del resto.

Éxito sostenible: el sistema de producción integrada

Conjunto de técnicas agrarias y productivas respetuosas con el medio ambiente para obtener productos de alta calidad, con todas las garantías de seguridad alimentaria.

En Oleoestepa el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen extra cuenta con la certificación de Producción Integrada, la garantía de un uso sostenible de los recursos naturales y la conservación del medioambiente, junto al disfrute de un producto de máxima calidad. Además, todo ello con la garantía de la denominación de origen Estepa, que cuenta con los requerimientos de calidad más exigentes.

El aceite de oliva virgen extra de Oleoestepa no sólo ofrece deleite en los platos. Los virgenes extras de alta calidad como los de Oleoestepa poseen un alto contenido en vitamina E, un antioxidante natural muy poderoso contra los radicales libres y el daño oxidativo.



La estandarización de la excelencia

Desde su creación Oleoestepa, ha conseguido año tras año prestigiosos premios a la calidad, situándose como la marca más reconocida.



VIRGEN EXTRA
de gran versatilidad para un uso intensivo en la cocina.



Oleoestepa Hojiblanco. La variedad más cultivada por su óptima adecuación al suelo y clima de la zona. Frutado verde intenso con toques de manzana y alcachofa. Delicado y elegante amargor y picor.

Combina muy bien con verduras cocidas, pescados y maridados.



Oleoestepa Arbequino. Delicado monovarietal, de entrada es dulce y fluido. Combina muy bien con anchoas, quesos viejos, ensaladas de frutas...

Espectacular en mayonesas.



Oleoestepa Selección es un coupáge de los mejores frutos. Notas de manzana y almendra verde. Equilibrado. Combina muy bien con ensaladas de tomates, granadas, remolochas y ensaladas de arroz. Recomendado para pastelería.



Estepa Virgen. Selección de todas las variedades de aceitunas recolectadas de forma extratemprana. Excelente y muy equilibrado virgen extra.

Combina muy bien con pan tostado, ensaladas de tomates y pasta.



Egregio es la opción ecológica Premium. Procede de olivares ecológicos, principalmente de la variedad hojiblanca y picual. Complejo y equilibrado. En boca destacan el picor y amargor, armónicos, y un toque de dulce.

Combina muy bien con ensaladas verdes y quesos frescos. Y para decorar salmorejo y sopas frías.

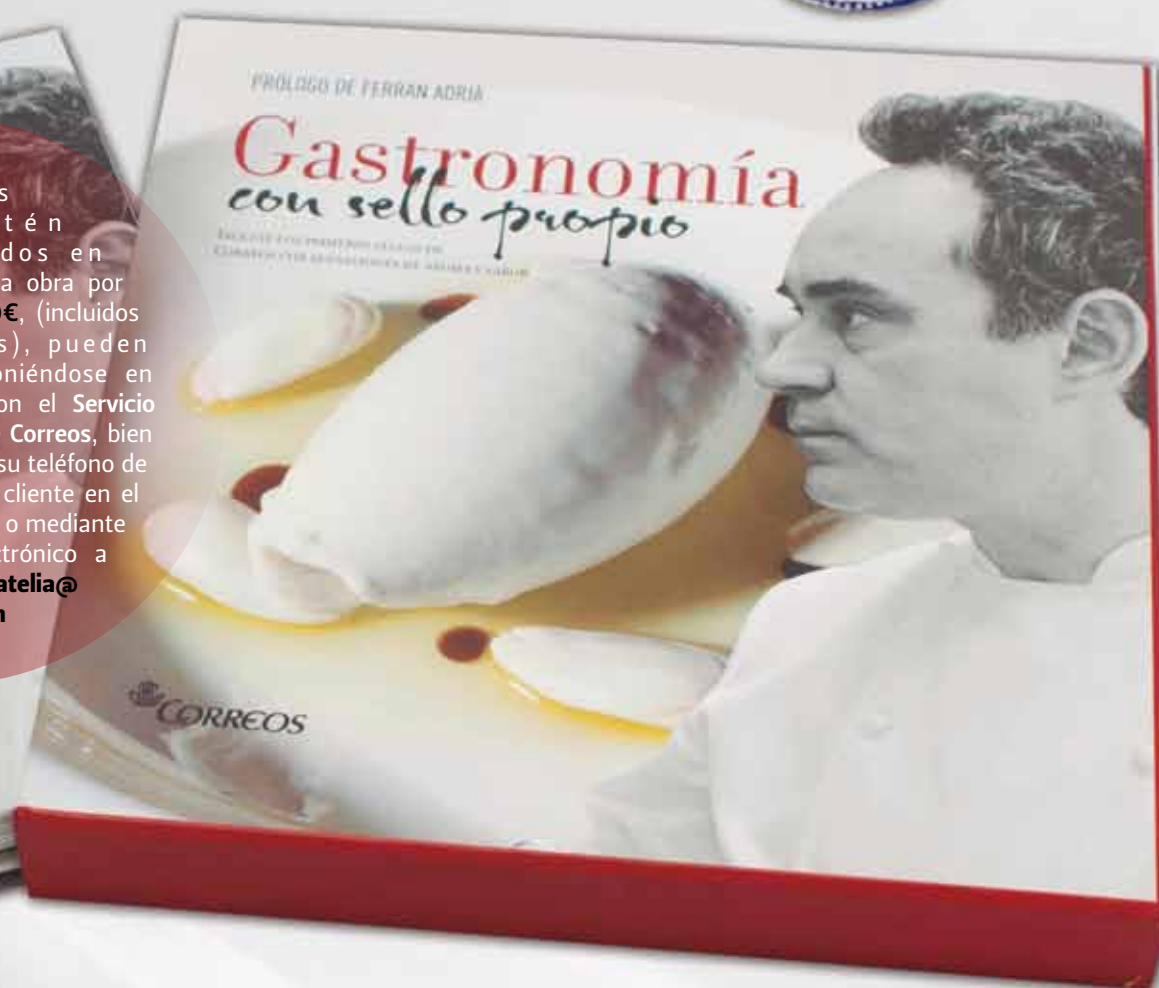


GASTRONOMÍA ESPAÑOLA

“La Gastronomía debe tener su propio sello y el mío es la innovación” FERRÁN ADRIÁ



► Aquellos que estén interesados en adquirir esta obra por tan solo 40€, (incluidos los sellos), pueden hacerlo poniéndose en contacto con el Servicio Filatélico de Correos, bien a través de su teléfono de atención al cliente en el 902 197 197 o mediante correo electrónico a atcliente.filatelia@correos.com



► Correos quiere acercar la filatelia a los no filatélicos presentando su libro con sellos, “Gastronomía con sello propio”, prologado por Ferrán Adriá y bajo la colaboración de Vicente Fernández Bobadilla, en el que por primera vez en la filatelia española, se incorpora en el engomado sensaciones de aroma y sabor.

El volumen practica un recorrido por la gastronomía, cultura y la cocina tradicional y vanguardista de España y pone de relevancia la importancia que ha cobrado la gastronomía en los últimos tiempos.

“Gastronomía con sello propio” es una

obra que contiene más de 174 páginas, ilustraciones y fotografías de El Bulli y de otros grandes restauradores como Arzak, Pedro Subijana, los hermanos Roca o Sergi Arola, entre otros, y en la que cada uno de ellos hace su pequeña aportación invitándonos a compartir sus recetas maestras.

Los sellos que contiene en su interior, están dedicados, respectivamente, a la **Cocina tradicional** y de **innovación** y a los Productos de innovación y tradicionales: el ajo blanco y una innovadora flor de mandarina, despertando en ambos, la sensación del gusto y el olfato de la

almendra y mandarina.

Quizá la mejor forma de concluir es describiendo en palabras de Ferran Adriá este fragmento del texto con el que prologa la obra:

“No quiero despedirme sin aconsejarles vivamente que recorran estas páginas. En ellas, encontrarán las razones de lo que les he señalado, nuestra riqueza, nuestros productos, nuestro savoir faire, nuestra tradición, pero también nuestro presente y hasta nuestro futuro. Espero que, leyendo este libro, puedan vivir una experiencia única inolvidable”. Ferrán Adriá.

2016, el año de Cuenca

2016 SERÁ EL AÑO DE CUENCA. A UNA LISTA DE EFEMÉRIDES INSUPERABLE SE UNE LA PROPIA NATURALEZA DE LA CIUDAD, AUTÉNTICO BASTIÓN MONUMENTAL. CUENCA CUMPLIRÁ 20 AÑOS COMO CIUDAD PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD, UN ACONTECIMIENTO QUE HA SIDO DECLARADO EN LOS PGE COMO "EVENTO DE EXCEPCIONAL INTERÉS PÚBLICO". 2016 SERÁ TAMBIÉN EL CINCUENTENARIO DE LA CREACIÓN DEL MUSEO DE ARTE ABSTRACTO ESPAÑOL, TODA UNA INSTITUCIÓN MUSEÍSTICA EN EL PANORAMA NACIONAL E INTERNACIONAL. LA DEVOCIÓN IMPERECEDERA DE LA SEMANA SANTA CONQUENSE VIVIRÁ SU PARTICULAR CONMEMORACIÓN CON LOS 400 AÑOS DE LA PROCESIÓN CAMINO DEL CALVARIO- LAS TURBAS. POR TODO ELLO, SE HAN PROGRAMADO NUMEROSAS ACTIVIDADES QUE HARÁN DE LA CAPITAL Y SU ENTORNO UN ESCAPARATE AÚN MÁS ATRACTIVO Y UNA PARADA OBLIGATORIA PARA EL VISITANTE. SIN DUDA, SE HABLARÁ DE CUENCA EN EL 2016.

Texto/Written by: **María José Prieto** - Foto: **Álex M. Simón**

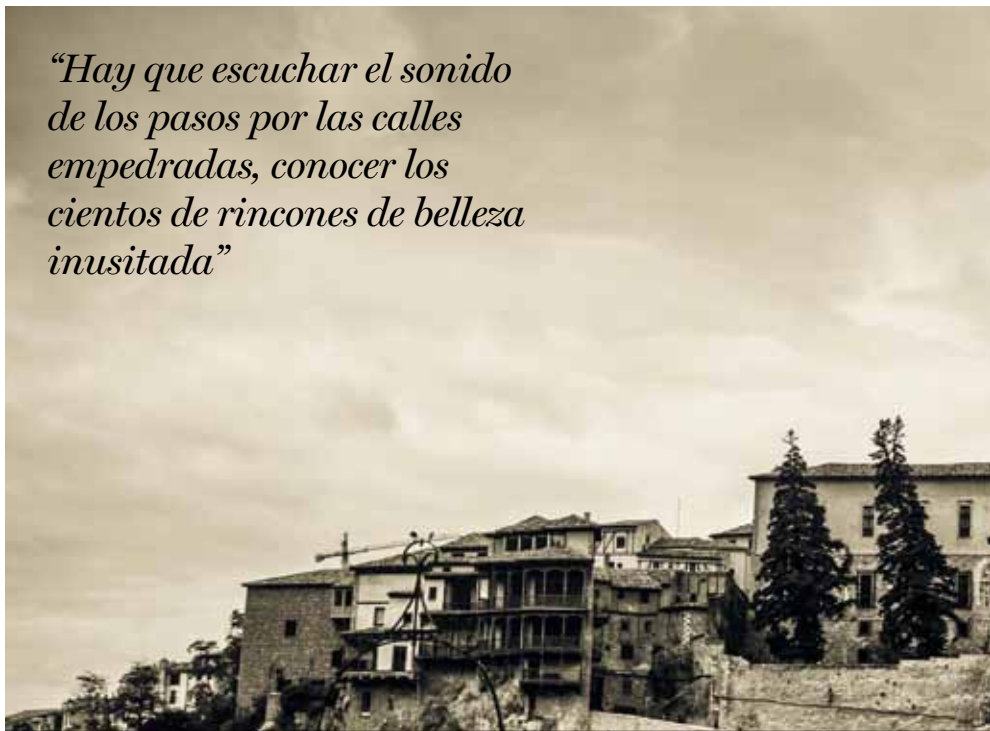


Como un árbol, la vida en Cuenca discurre por dos ramas robustas. Una es la rama joven, la que transporta el bullicio de la ciudad a partir de los ensanches acometidos en el siglo XIX. En ella brotan las necesidades de la vida actual, las calles anchas, los comercios, los bares, y en general, todos los establecimientos que anhelamos los habitantes de la modernidad. La otra es la rama vieja, perenne y sabia, la que ha sobrevivido al paso de los siglos, a los avatares, a las ventiscas de la historia que tanto gusta de episodios beligerantes y tiempos de paz. Esa Cuenca de rama invencible debe contemplarse con la mirada calmada. Debe sentirse el aliento de la historia. Hay que escuchar el sonido de los pasos por las calles empedradas, conocer los cientos de rincones de belleza inusitada. Esa Cuenca merece ser descubierta. Siempre. Su conocimiento es un viaje iniciático por los anillos de una rama que ha resistido impávida todas las embestidas.

Son probablemente las Casas Colgadas el monumento más emblemático de la ciudad. Las construcciones penden arriesgadas sobre la hoz del río Júcar, desafiando a la altura, transgrediendo los cánones arquitectónicos con capricho pueril, transmitiendo ese sentido de aparente fragilidad capaz de sobrevivir a las efervescencias. Tras su halo de leyenda, solo tres han llegado hasta la actualidad. En una de ellas está ubicado El Museo de Arte Abstracto Español, en la conocida como Casas del Rey.

Seguimos en ese pequeño reducto que ondea sobre el arañazo del Júcar. Un espacio solo conciso en tamaño, pero inmenso en valor, sobre el que resurge el Museo de Arte Abstracto, otro de los motivos para visitar Cuenca. En el año 2016 cumplirá 50 años. Esta institución nació al amparo del artista Fernando Zóbel, quien situó aquí su colección personal de obras de la abstracción española en sus distintas corrientes con Guerrero o Feito; con el grupo 'El Paso' con Millares o Saura, y del 'Grupo de Cuenca' con Torner o Rueda.

“Hay que escuchar el sonido de los pasos por las calles empedradas, conocer los cientos de rincones de belleza inusitada”





Fotos: Alex M. Simón (@alexphoto2008)

2016

The Year of Cuenca

2016 WILL BE THE YEAR OF CUENCA. A LIST OF INSUPERABLE EPHEMERIS JOINS THE VERY NATURE OF THE CITY, AUTHENTIC MONUMENTAL BASTION. CUENCA TURNS 20 AS A WORLD HERITAGE CITY, WHAT THE STATE GENERAL BUDGET HAS DECLARED AS AN "EVENT OF EXCEPTIONAL PUBLIC INTEREST". 2016 IS ALSO THE FIFTIETH ANNIVERSARY OF THE CREATION OF THE MUSEUM OF SPANISH ABSTRACT ART, AN ENTIRE MUSEUM INSTITUTION IN THE NATIONAL AND INTERNATIONAL SCENE. THE IMPERISHABLE DEVOTION OF CUENCA'S HOLY WEEK WILL LIVE THEIR PARTICULAR COMMEMORATION OF THE 400TH ANNIVERSARY OF THE "CAMINO DEL CALVARIO-LAS TURBAS" PROCESSION. THEREFORE, MANY ACTIVITIES HAVE BEEN PLANNED WHICH WILL MAKE THE CAPITAL AND ITS SURROUNDINGS AN EVEN MORE ATTRACTIVE SHOWCASE AND A MUST FOR THE VISITOR. NO DOUBT WE WILL TALK ABOUT CUENCA IN 2016..

Like a tree, life in Cuenca runs along two sturdy branches. One is the young branch, which carries the hustle and bustle from the extensions undertaken in the nineteenth century. The needs of modern life, the wide streets, shops, bar, and in general all the businesses modernity yearns for in it blossom. The other branch is the old, wise and evergreen one, which has survived over the centuries, the avatars, and to the blizzards in history which aimed for war episodes and peaceful times.

That invincible branch should be thought out with a calm gaze. You should feel the breath of history. The sound of the steps through the cobbled streets must be listened, meeting hundreds of corners of unusual beauty. Cuenca deserves to be discovered. Always. Its knowledge is an initiatory journey through the rings of an industry that has endured all the onslaughts undaunted.

Cuenca's hanging houses are probably the most emblematic monuments of the city. The buildings hang adventurously over the River Huécar gorge challenging the height, transgressing the architectural canons with puerile whim, transmitting the sense of apparent fragility able to outlast the effervescences. After its legendary halo, only three of them have survived. One of them is located in the Museum of Spanish Abstract Art, in the so-called Casas del Rey.

Continuing with that small bastion that fluttered over Huécar; A compact space only in size but enormous in value, in where revives the Abstract Art Museum, another reason to visit Cuenca. In 2016 it will turn 50. This institution was born under the umbrella of the artist Fernando Zobel, who placed here his private Spanish Abstract Art collection and its different artistic tendencies with Guerrero or Feito; with the group 'El Paso' with Millares or Saura, and the 'Group of Cuenca' with Torner and Rueda.

RAMAJES DE NOBLEZA E HIDALGUÍA

La ciudad longeva, medieval, se asienta sobre un trazado difícil, un espolón largo y escarpado en la confluencia de dos cursos fluviales. Las calles fueron medrando como pequeñas ramificaciones que crecían agolpadas, acomodándose a las complicaciones del terreno, tejiendo un ramaje pedregoso sobre el que florecieron casas solariegas, palacios e iglesias. En el centro de este entramado brota sublime la Plaza Mayor, parapetada por un triángulo conformado por la Catedral, el Convento de las Petras (s. XVIII) y el Ayuntamiento, un edificio del XVIII, símbolo del poder civil. La Catedral de Santa María la Mayor se alza como un edificio magnánimo. Su construcción comenzó tras la conquista cristiana de la ciudad en 1117, usurpando el lugar en el que se emplazaba la antigua alcazaba musulmana. Esas eran las exigencias. Así se encumbró este edificio complejo, exquisito representante del protogótico conquense. El carácter clerical de la ciudad siguió extendiéndose entre los siglos XVI y XVIII hasta quedar patente en una amplia cantidad de edificios religiosos como la iglesia de San Pedro, absolutamente original por su planta octogonal. De los antiguos linajes que poblaron estos andurriales sobreviven eminentes portavoces en la calle de San Pedro, ramaje de nobleza e hidalguía que hizo brotar casonas con escudos y balcones de forja exquisita. Con más humildad germinaron las casas de la Calle Alfonso VIII, impresionantes por su verticalidad, pero con un aspecto más popular y menos pomposo.

NOBILITY LINES

The long-lived, medieval town sits on a difficult path, a long steeped spur in between the confluence of two rivers. The streets thrive like small branches growing squashed, adjusting to the ground conditions, hatching stony branches on which manor houses, palaces and churches flourished. In the center of its network arises the sublime *Plaza Mayor*, sheltered by a triangle formed by the Cathedral, the Convent of the Petras (s. XVIII) and the Town Hall, a building from the eighteenth century, a symbol of the civil power authority.

Santa Maria la Mayor Cathedral stands as a magnanimous building. Its construction began in 1117 after the Christian conquest of the city, usurping the place where the Muslim fortress was located. Those were the requirements. Thus this exquisite and complex proto-gothic building was exalted as a representative symbol of Cuenca. The clerical character of the city continued to grow through 16th and 18th centuries and so, it was clearly stated in a large number of religious buildings such as the church of San Pedro, absolutely original for its octagonal architecture.

Eminent spokesmen living in San Pedro Street belong to the ancient noble lineages. Those are the noble families who did build aristocratic houses with coats of arms and exquisitely wrought balconies. The houses of Alfonso VIII Street germinated with a little more modesty, a more popular look and less pompous style but with an impressive vertical structure.

“La ciudad longeva, medieval, se asienta sobre un trazado difícil, un espolón largo y escarpado en la confluencia de dos cursos fluviales”




SEMANA SANTA DE CUENCA

Treinta y dos hermandades, treinta y nueve imágenes, nueve procesiones, quince mil nazarenos. Una celebración. Una seña de identidad. La Semana Santa de Cuenca rige cada año la vida de la ciudad y une a sus habitantes en una suerte de trabajo colectivo, en un mismo sentimiento. En 2016 se cumple el IV Centenario de la procesión *Camino del Calvario*. Y con ella, íntimamente ligada a su ceremonioso paso, están Las Turbas, con sus tambores y cornetas en común demostración, aunando así el fervor religioso con la tradición popular.

CUENCA'S HOLY WEEK

Thirty-two brotherhoods, thirty nine images, nine processions and fifteen thousand Nazarenos. A festivity. An identifying mark. Each year, the Holy Week of Cuenca governs the life of the city and its inhabitants joining them towards a collective work and a shared feeling. In 2016, the Fourth Centenary of the *Camino del Calvario* procession will be held. And with it, Las Turbas, closely linked to its ceremonial pace, with their drums and bugles in combination with religious fervor and its popular tradition..



“The long-lived, medieval town sits on a difficult path, a long steeped spur in between the confluence of two rivers”



“En una postura envidiable, mirando hacia las casas colgadas, se asienta el Convento de San Pablo, el más espectacular de la ciudad y sede del Parador Nacional de Turismo”



EL ESPECTACULAR CONVENTO DE SAN PABLO

En una postura envidiable, mirando hacia las casas colgadas, se asienta el Convento de San Pablo, el más espectacular de la ciudad y sede del **Parador Nacional de Turismo**. Levantado en el año 1523 por la insistencia del canónigo Juan del Pozo, el porqué de su emplazamiento sigue siendo un misterio, una fuente de discusión que tanto gusta a los fanáticos de la historia y que postula entre las fuerzas telúricas, la divina providencia o la simple casualidad. De refinado gusto son el claustro acristalado y la antigua capilla, hoy convertida en acogedora cafetería y la inmejorable panorámica que se divisa desde las habitaciones.

En 1534, el mismo canónigo mandó construir un puente que, salvando la profunda garganta de la Hoz del Huécar, comunicara el Convento con la ciudad. Se levantó así una obra labrada de forma tosca que fue demolida a causa de su deterioro, y que fue sustituida en 1902 por otra metálica que es la que hoy contemplamos.

THE SPECTACULAR SAN PABLO MONASTERY

In an enviable position, facing the Hanging houses is located the Monastery of San Pablo, the most spectacular of the city and home to the **National Tourism Parador**. It was raised in 1523 due to the insistence from the Canon Juan del Pozo. The reason for its location remains a mystery. It is a source of discussion loved by history fans and postulated between the telluric forces, divine providence or just coincidence. The glazed cloister and old chapel built with a refined taste is nowadays a cozy cafe with an excellent panoramic view that can be seen from any of the rooms. In 1534, the same canon ordered to build a bridge to connect the Monastery with the city without interfering with the deep gorge of the Huécar valley. It was a crudely construction that was demolished because of its deterioration, and replaced in 1902 by another metallic one that can be seen today.



CAPRICHOS GASTRONÓMICOS

Los dientes del tenedor arrancan las exquisiteces de los platos conquenses, como el morteruelo, un pate grueso en el que se despanzuran las carnes de perdiz, codorniz y gallina, con el conejo, cerdo y liebre. Y de más amalgamas culinarias saben por estas tierras, como el atascaburras, formado por una deliciosa mezcla de patatas, bacalao, pan rallado y huevos cocidos, el gazpacho de pastor o la madeja que conforma el zarajo con las tripas más tiernas del cordero. ✪

GASTRONOMIC CAPRICES

Fork prongs tear the delicacies of Cuenca dishes like the "morteruelo," a thick pate in which partridge, quail and chicken with rabbit, pork and hare meat are squashed. There are other culinary amalgams also well-known in these lands, such as "atascaburras," a delicious mixture of potatoes, cod, breadcrumbs and boiled eggs, the "gazpacho pastor" - a dish consisting of a thin cake made of kneaded game meat, pork, and spices like paprika, thyme, rosemary, and served with grapes, raisins or olives-; or the "zarajo" -prepared with the most tender marinated lamb guts. ✪

gruponorteños

carne excelente



Centro Cárnico Mercamadrid M-40 - salida 20
Tel. +34 91 779 65 06 | at.cliente@gruponortenos.com

www.gruponortenos.com



Castilla-La Mancha, un lugar universal



EN EL CAMINO, UNO DE LOS CLÁSICOS DE LA LITERATURA NORTEAMERICANA, JACK KEROUAC LO TIENE CLARO: «NUESTRAS MALETAS MALTRECHAS ESTABAN APILADAS EN LA ACERA NUEVAMENTE; TENÍAMOS MUCHO POR RECORRER. PERO NO IMPORTA, EL CAMINO ES LA VIDA». MUCHO POR RECORRER ES LO QUE LAS TIERRAS DE CASTILLA-LA MANCHA OFRECEN AL VIAJERO EN UNA REGIÓN DONDE SE UNEN UNA EXUBERANTE Y EXPLOSIVA NATURALEZA CON UN RICO Y VARIADO PATRIMONIO HISTÓRICO. UN DESTINO IMPRESCINDIBLE, DESCONOCIDO Y ÚNICO QUE SE CONVERTIRÁ EN «UN LUGAR DE TU VIDA».

Bien comunicada por AVE y autovías que la conectan con Andalucía, Valencia, Madrid o Extremadura, el atractivo de Castilla-La Mancha reside en su diversidad y riqueza, pero también en la alta capacidad de sorpresa que ofrecen al viajero sus pueblos, ciudades y paisajes. Y es que es difícil encontrar una región donde, exceptuando algunos pocos enclaves convertidos en merecidos focos del turismo nacional e internacional, el asombro se convierta en habitual compañero de aventuras.

UN GUÍA LLAMADO CERVANTES

Al igual que a mediados del siglo XX Kerouac sorprendió al mundo con su prosa espontánea, su fascinación por los paisajes, su vida bohemia y sus viajes por tierras americanas, en Castilla-La Mancha, Miguel de Cervantes, del que en 2016 se celebra el 400 aniversario de su muerte, recorrió con su imaginación estos parajes y, con el tiempo, se ha convertido en universal cicerone de estas tierras que, como ha apuntado Juan Cruz, «se han convertido en un mapa del alma, probablemente española pero de hecho universal».

Los parajes del Quijote son ya un clásico del paisaje de La Mancha; tierra de onduladas planicies teñidas de ocres, de verde viña, de cielos azules, de olivares infinitos; cerros salpicados de molinos que hacen las delicias del viajero. Pero no solo de molinos vive el ingenioso hidalgo. Los escenarios de la más genial obra de la literatura universal son variados, pintorescos y en la mayoría de los casos únicos: Cueva de Montesinos, Lagunas de Ruidera, Argamasilla de Alba, Campo de Criptana, el Toboso, El Campo de Calatrava, el valle de Alcudia, pueblos, sierras, peñas, aguas, valles... Lugares para un viaje imprescindible.

EL SOSIEGO DE LA NATURALEZA

Quizás una de las facetas menos conocidas de Castilla-La Mancha es la variedad y riqueza de sus paisajes naturales. Dos parques nacionales, Cabañeros y las Tablas de Daimiel, ofrecen al visitante una experiencia única. Cabañeros es mucho más que un parque nacional: es un lugar único en el mundo; aquí sobrevive intacto el gran bosque mediterráneo de Europa y la fauna ibérica más amenazada. Su excepcional conservación nos permite disfrutar de la que es considerada la gran reserva natural ibérica. Y Daimiel, el último lugar del mundo donde podemos ver un ecosistema de tablas fluviales, en el que las aguas salobres del río Cigüela y las dulces del Guadiana quedan retenidas en una perfecta llanura. Todo sin olvidar los parques naturales del Alto Tajo, el Barranco del Río Dulce, los Calares del Mundo y de la Sima, la Serranía de Cuenca, la Sierra Norte de Guadalajara, el Valle de Alcudia o Sierra Madrona; o sorprendentes parajes como el nacimiento del río Cuervo, la Sierra de Alcazar, el Hayedo de Tejera Negra o las Barrancas de Castrejón y Calaña.



Río Júcar

PATRIMONIO ÚNICO

Varias efemérides ofrecen en 2016 un plus a la ya de por sí atractiva oferta viajera de Castilla-La Mancha. Al ya mencionado cuarto centenario de la muerte de Cervantes, los amantes del más exquisito patrimonio histórico podrán disfrutar de la puesta de largo de Toledo y Cuenca, que celebran 30 y 20 años respectivamente como Patrimonio de la Humanidad. Poco se puede decir de la capital regional: una de las ciudades más bellas del mundo, un portentoso casco histórico que encierra más de 2.000 años de historia y una riqueza artística solo comparable con Roma. Cuenca, asomada a las hoces del Júcar y el Huécar, colgada desde la pared que la sustenta, invita desde su percha a transitarla con calma, degustarla y llevarse la prendida; una ciudad de obligada visita sobre todo con la excusa (cualquiera es válida) del 50 aniversario de la fundación de su magnífico Museo de arte abstracto. También Patrimonio de la Humanidad es el Parque Minero de Almadén, un excitante viaje a los secretos mejor guardados de las minas más antiguas del mundo.

Junto a esos dos destinos imprescindibles, el viajero puede y debe buscar (sí, hágalo en Google) las referencias a pequeños tesoros como los que le esperan en Letur, Riópar o Alcalá del Júcar en Albacete; Sigüenza, los pueblos de la Arquitectura Negra o Pastrana en Guadalajara. Segóbriga, Alarcón, Uclés, Belmonte o San Clemente en Cuenca. Villanueva de los Infantes, Almagro o Tomelloso en Ciudad Real. Y Consuegra, Talavera de la Reina, Ocaña o Carranque en Toledo. Y, desde luego, ¡no están todos los que son!



Consuegra



Campillo de Dueñas



Cuenca

LA AVENTURA DEL BUEN YANTAR

Otro motivo más para dejarse caer por Castilla-La Mancha es su contundente y deliciosa gastronomía. Productos de la tierra como el aceite, el azafrán, el queso, la miel, los ajos o la caza son la base de una cocina que en los últimos años ha sabido dotarse de las pizcas de modernidad que la han colocado en los puestos de cabeza de la calidad restauradora de nuestro país. Para corroborarlo nada mejor que acercarse a Toledo que en 2016 se convertirá, con todo merecimiento, en la Capital Española de la Gastronomía. Y no podemos olvidar que Castilla-La Mancha es el mayor viñedo del mundo y se ha convertido en los últimos años, por méritos propios, en obligada referencia de la que salen los mejores caldos del país.

Y MÁS...

La tradición, la historia, la génesis de sus gentes quedan reflejadas en las fiestas que se celebran en cada rincón de la región. Patronales, de moros y cristianos, carnavales, para grandes y pequeños, el abanico festivo es amplio y variado. Las más concurridas y espectaculares son la Semana Santa de Cuenca, la Semana Santa y el Corpus de Toledo, la multitudinaria Feria de Albacete o la Semana Santa de Hellín.

Y ahí no se acaba la cosa. La oferta para el viajero en Castilla-La Mancha es mucho más variada, interminable y sí, lo repetimos, sorprendente. Los amantes de la cultura tienen, en el Festival de Teatro Clásico de Almagro o en el Medieval de Hita, citas que ofrecen, año tras año, una cuidada oferta. Como lo ofrece también a los amantes de la música el Viña Rock, uno de los festivales más populares y longevos del panorama europeo. Viajar en el tiempo es posible en el Juego de Tronos del castillo de Zafra, en el particular Parque Jurásico que ofrece la Ruta de los Dinosaurios en Cuenca o a través del arte rupestre de arco mediterráneo —Patrimonio de la Humanidad—, que se puede encontrar en Villar del Humo, Fuencaliente, Alpera o Nerpio.

Castilla-La Mancha es eso y mucho más: rincones mágicos y únicos, sosiego, sorpresa, deleite, camino y vida.



Almaden (Ciudad Real)



Alcala de Jucar

EXPOSICIONES

SANTA CRUZ DE TENERIFE

Vanessa Winship

Tenerife Espacio de las Artes.

Hasta el 22 de febrero

TEA-Tenerife Espacio de las Artes acoge una retrospectiva dedicada a la fotógrafa británica Vanessa Winship (Barton-upon-Humber, 1960). Son más de 180 imágenes para hacer un recorrido cronológico por las series que componen el trabajo de la que ha sido la primera mujer ganadora, en 2011, del prestigioso Premio Henri Cartier-Bresson. ✪

Tenerife Space of Arts (Tenerife Espacio de las Artes). Until February 22nd

TEA-Tenerife Space of Arts hosts a retrospective dedicated to the British photographer Vanessa Winship (Barton-upon-Humber, 1960). There are more than 180 images to make a chronological journey through the series that make up the work with which she has become the first female winner, in 2011, of the prestigious Henri Cartier-Bresson Award. ✪



VALENCIA

El rostro de las letras

Centro del Carmen. Hasta el 21 de febrero

A través de más de 200 fotografías, objetos y documentos, la exposición *El rostro de las letras* permite contemplar las primeras fotografías de importantes escritores españoles, como Azorín, Baroja o Unamuno, a la vez que rinde homenaje a grandes fotógrafos de los siglos XIX y XX, como Alfonso, Company o Kaulak. ✪

(The face of letters)

Centro del Carmen. Hasta el 21 de febrero

Through more than 200 photographs, objects and documents, the exhibition *El rostro de las letras (The face of letters)* allows you to gaze at the first photographs of important Spanish writers such as Azorín, Baroja and Unamuno, while paying homage to great photographers of the XIX and XX centuries, as, for instance Alfonso, Company or Kaulak. ✪

GRANADA

Atchússsss!!!

Teatro Isabel la Católica. 30 y 31 de enero (Isabel la Católica Theatre). On January 30th and 31st

El director teatral Carles Alfaro ha reunido en esta comedia a un ramillete de nombres principales de la escena como Adriana Ozores, Malena Alterio, Fernando Tejero y Ernesto Alterio. Como inspiración, nada menos que los cuentos de Chejov. En *Atchússsss!!!* conocemos a hombres, mujeres, niños y, hasta animales, con unos sentimientos que quieren descubrirnos. ✪

(Achooo!!!)

The theatre director Carles Alfaro has got together in this comedy a bunch of leading actors in the scene such as Adriana Ozores, Malena Alterio, Fernando Tejero and Ernesto Alterio. As inspiration, none other than the short stories by Chekhov. In *Atchússsss!!! (Achooo!!!)*, we can meet men, women, children and even animals with feelings that want out. ✪

TEATRO

MÁLAGA

Páncreas

Teatro Municipal Miguel de Cervantes (Miguel de Cervantes Town Theatre). On February 2nd and 3rd

Teatro Municipal Miguel de Cervantes. 2 y 3 de febrero

Juan Carlos Rubio dirige a tres actores de la talla de Fernando Cayo, Alfonso Lara y Santiago Ramos en una comedia con tonos negros. *Páncreas* es la historia de tres amigos: uno tiene previsto suicidarse para evitar la decrepitud; otro necesita urgentemente un trasplante de páncreas para salvar su vida; y el tercero les junta para que el primero adelante su suicidio y donarle el órgano en cuestión al segundo. A partir de ahí, todo lo que puede suceder, sucede. ✪

Juan Carlos Rubio directs three actors of the standing of Fernando Cayo, Alfonso Lara and Santiago Ramos in a comedy with black tones. *Páncreas (Pancreas)* is the story of three friends: one plans to commit suicide to avoid decrepitude; other urgently needs a pancreas transplant to save his life; and the third one gets them together for the first to bring forward his suicide in order to donate the organ in question to the second character. From there, anything that may happen, it happens. ✪





XXII JORNADAS Y FIESTAS DE EXALTACIÓN DE LA VERDURA

Del 22 de abril al 1 de mayo.

TUDELA... una ciudad que invita a "vivir"



SEMANA SANTA TUDELANA

Ceremonias tradicionales "El Volatín" y "El Ángel"

Fiestas de interés turístico nacional.

26 y 27 de marzo



AYUNTAMIENTO DE TUDELA (NAVARRA) · Tél.948 417100 · turismo@tudela.es · www.tudela.es

TEATRO

MURCIA

Si la cosa funciona
*Si la cosa funciona*Teatro Romea. 9 y 10 de enero
(Romea Theatre). On January 9th and 10th

El gran José Luis Gil encabeza el reparto de la versión teatral de *Si la cosa funciona*, de Woody Allen. Es la historia de un tipo malhumorado y narcisista que se cree un genio y está a punto de vivir un romance con una joven treinta años menor que él. Boris, así se llama el protagonista, se convertirá en el Pigmalión de su pareja mientras conoce a sus padres. A partir de ahí, un caos vital que salvará sus vidas. 🍀

The great Jose Luis Gil leads the cast of the stage version of *Si la cosa funciona* (*If this works*), by Woody Allen. It is the story of a bad-tempered and narcissistic guy that thinks himself to be a genius and that is about to live a romance with a young woman thirty years younger than he is. Boris, as it is called the main character, will become the Pygmalion of the couple as he meets her parents. From there, a vital chaos that will save their lives. 🍀

CONCIERTOS

PONTEVEDRA

*Virginia Maestro**La Fábrica de Chocolate. 20 de febrero.*

Blue Bird es el título del primer álbum de la nueva etapa de esta cantante, ahora bajo el nombre de Virginia Maestro. Después de su primera etapa, marcada por su participación en talent shows musicales, Virginia tomó las riendas de su carrera componiendo todos los temas de su segundo trabajo, *Dulce hogar*. Después llegaría *Night & Day*, en el que contaba con las colaboraciones de Mastretta y Julián Maeso. 🍀



Blue Bird is the title of the first album of the new phase of this singer, now under the name of Virginia Maestro. After her first phase, marked by her participation in musical talent shows, Virginia took over her career composing all the songs of her second album, *Dulce Hogar* (*Sweet Home*). Later it would come *Night & Day*, which counted on the collaborations of Mastretta and Julian Maeso. 🍀

Apadrinado en su debut por el prestigioso Paddy Maloney, que le hizo tocar junto a los míticos Chieftains, Carlos Núñez debutó en 1996 con *A irmandade das Estrelas*. En su fecunda carrera musical ha sabido mezclar desde el pop más actual a la música tradicional más ancestral con unos acompañamientos vocales excelentes. El gaitero por antonomasia regresa con *Inter-Celtic*, en el que investiga la música celta, sus raíces y la relación con otros géneros. 🍀

Sponsored in his debut by the prestigious Paddy Maloney, who made him play alongside the legendary Chieftains, Carlos Núñez debuted in 1996 with *A irmandade das Estrelas*. In his prolific musical career, he has managed to mix from the current pop to the traditional ancestral music with excellent vocal accompaniments. The Bag-Piper par excellence returns with *Inter-Celtic*, in which he looks into the Celtic music, its roots and the relationship with other genres. 🍀

MONOLOGÓS



SANTANDER

#vuelvenNovuelven

Teatro Municipal Miguel de Cervantes. 9 de enero

Dani Martínez y Florentino Fernández han dado sobradas pruebas en televisión de su química a la hora de hacer reír. Lograron conectar con la audiencia, pero luego emprendieron caminos por separado. Ahora, sus fans están de suerte porque han decidido saltar a los escenarios con *#vuelvenNovuelven*, un espectáculo muy especial donde hay imitaciones, doblajes, música y muchas sorpresas. 🍀

(Miguel de Cervantes Town Theatre). On January 9th

Dani Martínez and Florentino Fernández have given ample proof in television of their chemistry when making people laugh. They managed to connect with the audience, but then, they went down different paths. Now, their fans are in luck because they have decided to jump on stage with *#vuelvenNovuelven* (*#backorNot*), a very special show with imitations, dubbing, music and many surprises. 🍀

ALCALÁ DE HENARES

Carlos Núñez

Teatro Municipal Miguel de Cervantes. 27 de diciembre.

(Miguel de Cervantes Town Theatre). On December 27th.

Viajeros on line!

Travelling on line!

Parte de nieve

Imprescindible para esquiadores avezados, ofrece información de 2.000 estaciones de esquí de todo el mundo. *Parte de Nieve* ofrece la posibilidad de conocer mediante alertas la nieve polvo de cada estación o el mapa de cada una de ellas, ubicarnos a través del GPS y consultar el estado de la estación de una forma visual gracias a las webcam de que dispone, así como conocer el pronóstico del tiempo y acceder a estadísticas e históricos de cada estación. ⭐



Parte de nieve (Snow Report)

Essential for skilled skiers, it provides information about 2,000 resorts worldwide. *Parte de nieve (Snow Report)* offers the opportunity to learn through alarms the powder snow in every station or to learn the map of each one of them, to locate ourselves through the GPS and to check the status of the station in a visual way thanks to the webcam available, as well as to learn the weather forecast and to access the statistics and information of every station. ⭐



Glympse

App de geolocalización que permite compartir ubicación y ruta con quien desee. Es perfecta para aquellos que quieren comprobar si sus amigos han llegado a destino sanos o están por la zona. La aplicación envía su ubicación, pero los destinatarios no necesitan descargársela para verla: vale simplemente con el link que la aplicación genera. ⭐

Geolocation app that lets you share your location and route with whoever you like. It is perfect for those that want to check whether loved-ones arrived somewhere safely or for those that want to know if their friends are in the area. The application sends your location, but the ones receiving it do not need to download it in order to see it: the link that the application generates is simply enough. ⭐

Parkopedia

Aplicación para conocer el listado de parkings de la ciudad de destino. Avisa de los aparcamientos existentes cerca de la dirección indicada y su camino más corto. Si el parking lo permite, muestra plazas disponibles, horarios o métodos de pago. Permite la selección mediante filtros como cuáles están en la calle, son gratuitos o permiten el pago con tarjeta de crédito. ⭐

Application that lets you learn the list of parking spaces in the city of destination and notifies you with the existing parking lots near the address specified and its shortest path. If the parking allows it, it also shows the available spaces, the schedules or the payment methods. It allows you to choose spaces by using filters such as which ones are in the street, are free or allow payment by credit card. ⭐



PackPoint

Organizador gratuito de listas de equipaje diseñado para viajeros profesionales, ayuda a organizar el equipaje en función de la duración del viaje, el tiempo en el lugar de destino y las actividades planeadas. Una vez creada y organizada la lista de equipaje, PackPoint la guarda para que, si quiere, pueda compartirla. ⭐

Free packing list organizer designed for serious travel pros. PackPoint will help you organize your luggage based on length of travel, weather at your destination, and any activities planned during your trip. Once your packing list is built and organized, PackPoint will save it for you to share it if you want to. ⭐

Con tu mascota a todas partes



Encuentra hoteles, restaurantes, tiendas de moda, y muchos otros establecimientos en los que las Mascotas son Bienvenidas

www.mascotasbienvenidas.es

Y además, consigue gratis una medalla identificativa para tu mascota



¡Descárgate la aplicación en tu móvil!

 Google play

 Available on the iPhone
App Store


ROYAL CANIN


Mascotas bienvenidas

CARMEN MACHI

ACTRIZ | ACTRESS



“Querer repetir el éxito de Ocho apellidos vascos es de idiotas”

“WANTING TO REPEAT THE SUCCESS OF ‘OCHO APELLIDOS VASCOS’ IS SILLY”

Texto/Written by: **Miguel Renuncio · Luis Tejedor**

TAN CÓMICA COMO DRAMÁTICA, CARMEN MACHI ES UNA VERDADERA DIOSA DE LA ESCENA. INTÉRPRETE DE TRAGEDIAS CLÁSICAS Y MODERNOS ENREDOS LA PODEMOS VER SUMADA A LA TROUPE DE OCHO APELLIDOS CATALANES, LA SECUELA DE LA PELÍCULA MÁS TAQUILLERA DEL CINE ESPAÑOL. CON LOS PIES EN LA TIERRA, LA ACTRIZ MADRILEÑA DISFRUTA DE UN MOMENTO ESTIMULANTE EN SU CARRERA. EL VÉRTIGO ES PARA OTROS.

Ocho apellidos catalanes, con la que está cayendo. ¿Necesitamos reírnos de nosotros mismos? ¿Los tópicos están para jugar con ellos?

Yo parto de la base de que no tiene nada que ver lo que cuenta esta película con lo que pueda estar pasando en Cataluña, no ha habido oportunismo. No está mal que se hable de ello a través de la comedia, pero no es el caso. *Ocho apellidos catalanes* está escrita desde hace dos años y se ha rodado mucho antes de que las cosas estuvieran tan calientes. No es una cuestión de reírse de uno mismo o no, sino de que esto es una ficción y la realidad es otra cosa. La acción se sitúa en Cataluña y una cuestión que está presente desde hace muchísimos años es la independencia. Entre los típicos personajes catalanes que aparecen en la película, Rosa María Sardà es quien mejor encarna ese sentimiento.

¿Tiene usted explicación para la marea enorme de espectadores que fue a ver Ocho apellidos vascos?

Yo no tengo la fórmula, ni las claves. Son fenómenos y, cuando un fenómeno se produce, es inexplicable. No tiene una razón de ser. Hay mil comedias muy buenas, y digo mil porque en España se hace muy buen cine, que no han tenido ese éxito. Luego influye el tipo de humor y la temática. Evidentemente, hacer esta película solo tenía sentido una vez que ETA había abandonado su actividad armada, porque si no todo hubiera sido muy delicado y absurdo. Además, los guionistas son vascos y arremeten contra todo lo que quieren en *Vaya semana*. No olvidemos que los propios vascos son los que más se han reído con esta película... Pero nadie tiene la clave. Ha sido algo inesperado para todos y, por eso, es un fenómeno. No hay explicación, de verdad.

SO COMIC AS WELL AS DRAMATIC, CARMEN MACHI IS A TRUE GODDESS OF THE SCENE. INTERPRETER OF CLASSICAL TRAGEDIES AND MODERN SITCOMS SHE HAS JOINED THE TROUPE “OCHO APELLIDOS VASCOS”, THE HIGHEST-GROSSING SEQUEL OF SPANISH CINEMA. THE ACTRESS FROM MADRID WHILE ENJOYING A STIMULATING TIME IN HER PROFESSIONAL CAREER, SHE IS DOWN TO EARTH AND CLAIMS THAT SHE FEELS OK.

Ocho apellidos catalanes...with all that is happening nowadays? Do we need to laugh at ourselves? Are the cliché something to play with?

I assume that this film has nothing to do with what it may be happening in Catalonia, therefore there was not an example of opportunism. It is not a bad thing to talk about it through comedy, but it is not the case. *Ocho apellidos catalanes* was written two years ago and it was shot long before things got so intense. It is not a matter to laugh at yourself or not, this is a fiction movie and reality is something else. The action takes place in Catalonia and the independence issue has been present for many years now. Among the typical Catalan characters that appear in the film, Rosa María Sardà is who best embodies that feeling.

Do you have any explanation why there was such a huge audience who came to see Ocho apellidos vascos?

I do not have the formula, or the key to success. They are phenomena, and when a phenomenon occurs, no one can explain it. There is not a specific reason why. There are a thousand of good comedies, and I say that, because in Spain we have thousands of great films, which have not had such a success. Of course it is important the type of humor used and the theme involved. Obviously, doing this film made sense once ETA had abandoned its armed activity, because otherwise, everything would have been very delicate and absurd. In addition, the writers who wrote the script are Basque and charge at everything they want in *Vaya Semana*. We should not forget that the Basques themselves are those who have laughed the



¿Cómo se afronta el reto de hacer una secuela de un éxito tan brutal como *Ocho apellidos vascos*? ¿Cabe la comparación?

Querer repetir el éxito de *Ocho apellidos vascos* es de idiotas. No es esa la pretensión. Evidentemente, los productores de la película quieren hacer de esto un negocio, pero pensar que va a ser lo mismo es ridículo. Lo que ya es un éxito para el cine español es que se haya podido hacer la segunda parte. *Ocho apellidos catalanes* también lo va a ser, porque ha salido con 800 copias, que es una barbaridad, algo insólito en España. Nosotros estamos contentos con la película y es tan evidente que no hay ninguna intención de imitar a la primera... Se han utilizado los mismos personajes, a los que la gente cogió mucho cariño, pero afortunadamente han

venido también personajes nuevos, lo cual es fundamental. Como viene lanzada por la primera, va a tener una repercusión importante, pero no hay ninguna intención de que la supere. Lo que sucedió entonces es que la gente veía la película cuatro o cinco veces. Eso es lo que hizo que sumara tantos espectadores y tanta recaudación en taquilla. ¡La gente repetía! ¡Ese fue el fenómeno! Esta a lo mejor la ven una vez y ya está. Aún así, sería un exitazo. Con eso también cuentan los productores. Para mí, es una gran felicidad. A lo mejor, si sale bien, da pie a otra película, lo cual sería un éxito aún mayor para el cine español.

En *Ocho apellidos vascos*, su personaje, Merche, ponía una nota de ternura y

sensatez en medio de la locura. ¿Qué le espera en esta nueva entrega?

Cuando me pasaron el guión de *Ocho apellidos vascos*, Merche tenía una intervención muy corta. Era simplemente un personaje que vivía allí, y al que Rafa [interpretado por el actor Dani Rovira] se encontraba en el autobús. Entonces dije que sí a Emilio [el director Emilio Martínez-Lázaro], porque me apetecía mucho trabajar con él y también con Karra [el actor Karra Elejalde, que interpreta a Koldo]. El resto del reparto no se conocía todavía. Posteriormente, el personaje fue adquiriendo un mayor recorrido, profundizando en su relación con Koldo. Emilio dice que Merche es un personaje de Mihura, porque ella es absurda. En esta segunda parte, sucede un poco lo mismo: Merche es la que

most with this film ... But nobody has the key. It was unexpected for all of us and, that is why it was a phenomenon. There is no explanation really.

How do you face the challenge of making a sequel of such a thrilling movie like "Ocho apellidos vascos"? Is it possible to make a comparison?

Wanting to repeat the success of *Ocho apellidos vascos* is silly. That is not our intention. Obviously, the movie producers want to make business, but thinking that it will be the same is ridiculous. What is already a success for the Spanish cinema is that we were able to do the sequel. *Ocho apellidos catalanes* will also be a success, because it has already been produced the astonishing number of 800 copies, something that has never happened in Spain. We are happy with the film and it is so obvious that there is no intention to do a simple "copy" of the first one... We used the same characters who the audience loved, but fortunately, we have also added new characters, which is fundamental. Since it is preceded by the first one, it will have a major impact, but there is no intention of surpassing it. With the previous film, people saw it four or five times. That is the reason why there were so many spectators and huge box office takings. People repeated! That was the phenomenon! Maybe this time people just watch it once and that is it. Still, it would be a hit. Producers count on that. For me, that would make me really happy. Maybe, if it is another hit, it will lead to another movie, which would be even a greater opportunity for the Spanish cinema.

In *Ocho apellidos Vascos*, your character, Merche, gives a touch of tenderness and wisdom in the madness. What can she expect in this new release?

When I got the *Ocho apellidos Vascos* script, Merche had a very short intervention. It was just a character who lived there and met Rafa [played by Dani Rovira] in the bus. So I said yes to Emilio [the director Emilio Martínez-Lázaro] because I really wanted to work with him and also with Karra [the actor Karra Elejalde, who plays Koldo]. The rest of the cast did not know each other yet. Later, my character had a more important role in the movie, deepening in her relationship with Koldo. Emilio says that Merche Mihura is a funny character. In this second part, it is more or less the same thing: Merche is the one "fixing" things. She acts like a fairy godmother always willing to assist the others. Certainly, there is much love in the film.

After all that work, there is nothing like a trip to get away from the daily routine and relax. Do you know the National Network of Paradores? Do you have a favorite one?

A while ago I used to go to different Paradores. I love them and I wouldn't pick just one in particular. I like the privacy they offer as they are normally away from the hustle; their buildings are unique; and the staff is so warm and nice... I make many plays and when I travel, I go to the Paradores, because they give me a sense of comfort, friendliness and good service like no other. ✪

"Hago muchas obras de teatro y, cuando viajo, utilizo los Paradores, porque me aseguran sensación de confortabilidad, amabilidad y un buen servicio"

arregla las cosas. Se cree un hada madrina y siempre está dispuesta a echar una mano. Desde luego, en la película hay mucho amor.

Después de tanto trabajo, no hay nada mejor que un viaje para desconectar de la rutina y descansar. ¿Conoce la Red Nacional de Paradores? ¿Algún parador favorito?


Tuve una temporada en que hacía muchos recorridos por Paradores. Me encantan y ahora mismo no sabría destacar uno en concreto. Me gusta mucho la privacidad que encuentras en ellos, ya que suelen estar apartados del bullicio; el tipo de edificios que ocupan, que son construcciones singulares; el trato tan agradable de su personal... Yo hago muchas obras de teatro y, cuando viajo, utilizo los Paradores, porque me aseguran sensación de confortabilidad, amabilidad y un buen servicio. ✪

"I make many plays and when I travel, I go to the Paradores, because they give me a sense of comfort, friendliness and good service like no other"



GOOD-BYE!

Cambia tus comunicaciones papel por **Logística Digital**



Confirmsign es una plataforma on-line para la transmisión de comunicaciones certificadas, utilizando como canal las direcciones de email. Genera el seguimiento online a través de tickets de entrega en buzón, lectura y respuesta, dejando constancia de todos ellos como prueba en caso de futuros conflictos.

Elimina los costes de impresión y papel, aumenta la productividad de las empresas, refuerza el control y monitorización de las comunicaciones y reduce el riesgo legal. Validado en usos como contratos online, notificaciones, reclamaciones, recobro, gestión de RRHH, documentación confidencial...



Tan Fácil como Siempre. Tan Seguro como Nunca.



confirmsign.com

CALLE REAL, 1 - 15003 - A CORUÑA, SPAIN

☎ 902 006 385

✉ CONTACT@CONFIRMSIGN.COM



Con nuestra
mascota

Las mascotas son hoy día un miembro más de la familia, por lo que cada vez más queremos ir con ellas a todas partes.

Esto no ha sido posible siempre porque los establecimientos donde se aceptaba su presencia no eran muchos, pero, dada la sensibilidad social al respecto, actualmente los lugares que admiten mascotas aumentan constantemente. Una tendencia que parece imparable.

Obviamente, gran parte de la clave de este auge está en la concienciación de los propietarios de mascotas en lo que a la convivencia se refiere, de modo que al tiempo que aumenta la presencia de mascotas en los espacios públicos, también lo hace su comportamiento cívico.

Por ello, cada vez nos sorprende menos que las mascotas tengan acceso a restaurantes, peluquerías, tiendas de ropa o playas. Tampoco que tengan la posibilidad de alojarse en todo tipo de establecimientos hosteleros, desde casas rurales hasta cadenas del prestigio de Paradores.

Como parte del proceso de desarrollo de esta nueva forma de entender la convivencia con las mascotas, han nacido novedosas herramientas que permiten encontrar infinidad de sitios donde se admiten, los llamados lugares "petfriendly". Un buen ejemplo de ello es www.mascotasbienvenidas.com.

Algo que también está cambiando, y en lo que está siendo pionera Royal Canin, empresa líder en alimentación a medida para gatos y perros, es que los empleados puedan acudir a la oficina con sus mascotas durante la jornada laboral. No en vano, la división Petcare de Mars Inc. a la que pertenece Royal Canin, tiene como máxima conseguir un mundo mejor para las mascotas. Queda camino por recorrer pero la senda está trazada, así que solo es cuestión de tiempo que nuestra mascota pueda acompañarnos allá donde vayamos.

allá donde vayamos

A red graphic of a bone, positioned horizontally below the text "allá donde vayamos".



*Lo blanco está
sobre verde y canta...*

WHITE IS ON GREEN AND IT SINGS...

Texto/Written by: **María José Prieto**

Y EL CANTO HELADO DE JORGE GUILLÉN SE MUESTRA SUBLIME EN EL VALLE DE ARÁN. POCAS EXPERIENCIAS EXISTEN TAN LIBERADORAS COMO SENTIR EL CRUJIDO DE LA NIEVE BAJO LOS PIES O EL ALIENTO DE LAS CUMBRES ROZANDO EL ROSTRO. POCOS INSTANTES SON TAN INTENSOS COMO LA VELOCIDAD TREPIDANTE DE LOS ESQUÍS DESLIZÁNDOSE POR LA BLANCA PIEL DE LA MONTAÑA. SON ESCASOS LOS MOMENTOS EN LOS QUE LA NATURALEZA TE PERMITE ESCUDRIÑAR SUS INTIMIDADES. UNAS CONFIDENCIAS QUE SE DESCUBREN EN LOS MANTOS MÁS VÍRGENES, LOS MÁS ALEJADOS DEL TUMULTO DE LOS ESQUIADORES O DEL BULLICIO DE LAS PISTAS DE ESQUÍ.

La estación de Baqueira Beret brinda la oportunidad de desenmascarar esos enigmas, de ponerse unos esquís y explorar la epidermis del Valle de Arán, la de los picos más remotos, los denominados diamantes negros, como se catalogan en la señalización internacional de pistas. Esta nueva temporada, la estación ha abierto tres nuevas zonas que ponen a prueba la técnica de los esquiadores más expertos, siendo la de La Gallina la más espectacular, valorada como una pista doble diamante negra de dificultad.

A las ya tradicionales áreas balizadas que han hecho del Valle de Arán un centro de peregrinaje para los deportistas de nieve, se unen modalidades como el ski cross, el banked slalom o el freeride de snowboard para los más aventureros, aquellos que buscan las sensaciones fuertes, el cuerpo a cuerpo con la montaña.

“Paradores despliega sus encantos en el Valle de Arán para responder al visitante con creces”

JORGE GUILLÉN'S POEM ON SNOW IS EXHIBITED IN ALL ITS GLORY IN THE VAL D'ARAN. FEW EXPERIENCES ARE AS LIBERATING AS FEELING THE SNOW CRUNCHING UNDERFOOT OR THE MOUNTAIN AIR CARESSING YOUR CHEEKS. FEW MOMENTS ARE AS INTENSE AS THE FRENETIC SPEED OF YOUR SKIS SLICING THROUGH THE MOUNTAIN'S WHITE SKIN. FEW ARE THE MOMENTS IN WHICH NATURE LETS YOU SCRUTINIZE ITS INTIMACY. SECRETS UNVEILED ON THE BLANKETS OF VIRGIN SNOW, FURTHEST AWAY FROM THE CROWDS OF SKIERS OR THE HUSTLE AND BUSTLE OF THE SKI SLOPES.

Baqueira Beret ski resort gives you the chance to unmask those enigmas, put on your skis and explore the epidermis of the Val d'Aran, its remotest peaks, the so-called Black Diamonds, as they are known in the international piste classification. This season, the resort has opened three new zones that put the most expert skiers to the test, La Gallina being the most spectacular, having a Double Black Diamond piste rating.

In addition to the traditional marked areas, thanks to which the Val d'Aran is a place of pilgrimage for snow sport lovers, you can find snowboard freeride, banked slalom or ski cross for the more adventurous, those seeking strong sensations, and close contact with the mountain.

EL VALLE DE ARÁN, UN REMANSO DE PAZ

Paraísos blancos. Cubiertos de nieves perpetuas, donde salta el agua, se agita en cascadas y se remansa en lagos que fueron glaciár, torrentes que se precipitan y desaparecen en el interior de la tierra, agua cristalina que riega los bosques profundos de hayas milenarias, frescas coníferas, avellanos y cerezos silvestres que ascienden por las laderas hasta convertirse en fresnos y luego, más arriba, en abeto y pino negro. Llega el brío hasta la cumbre y asombra al caminante con su intensidad, verde de todos los colores, todos los ocres imaginados.

Estremece tanta belleza. Que se esquía y se anda. Está Arán sembrado de caminos que sirvieron para la supervivencia y la economía, para la vida y la calma. En esos caminos se levantan imponentes iglesias románicas, tallado en piedra un arte que se hizo a medida del hombre, se alzan en parajes alpinos pueblos de piedra, madera y pizarra que el tiempo y el empuño de sus vecinos ha conservado como fueron, arquitectura y lengua propia en esta tierra

de torres y campanarios, de empedrados y lavaderos, de caños y wifi, que la modernidad no se ha resistido, de hornos de cal y casas señoriales. Envuelto por esta colosal naturaleza, el Parador de Vielha surge como un remanso de paz. Los bellos jardines que rodean el comedor principal son tan solo un aperitivo para el intenso despliegue de sensaciones que proporciona su spa. Circuito de aguas, jacuzzi, servicio de masajes, tumbonas, sauna... Un universo de relajación con una amplia variedad de tratamientos y terapias para que cuerpo y mente se entreguen a un placentero deleite.





ARÁN VALLEY, A HAVEN OF PEACE

White havens. Covered with perpetual snow, where waterfalls cascade into serene glacial lakes, torrents pour into and disappear inside the earth, crystal-clear waters that irrigate the deep forests of ancient beeches, conifers, hazelnut trees and wild cherry trees growing up the slopes until they turn into ash groves, and, finally, further up, fir trees and mountain pines. Exuberance can even be found on the summit, amazing the walker with its intensity, all shades of green, all the ochres you could ever imagine.

So much beauty makes you shiver. Skiing and hiking. Arán is criss-crossed with paths once used for survival and economic purposes, for living and resting. Along these paths you will find towering Romanesque churches, carved in stone, art made tailored to man. Villages of stone, wood and slate standing in Alpine landscapes, where time and the determination of their inhabitants have preserved them as they always have been, the architecture and language of this land of towers.

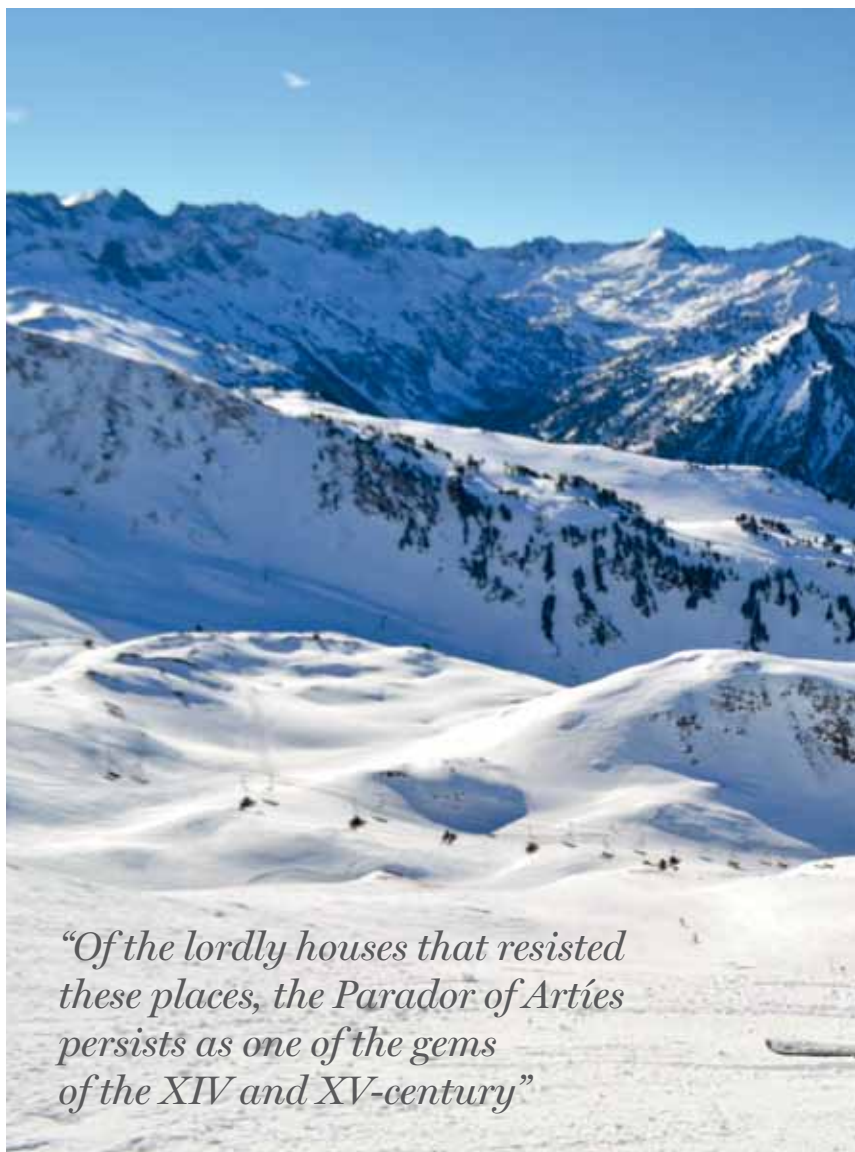
Surrounded by the impressive nature, the Parador of Vielha is a temple devoted to relaxation. The beautiful gardens that surround the main dining room are just an appetizer before being charmed by the pleasant and numerous sensations provided by the Parador's spa: spa circuit, jacuzzi, massages, heated loungers, sauna... It is a relaxing place that offers many different treatments and therapies for the delight of your body and mind.

TENTACIONES CON NOMBRE DE CÓCTEL

De las casas señoriales que resistieron estos parajes, persiste el **Parador de Arties**, una joya de la arquitectura aragonesa de los siglos XIV y XV, que fue la Casa de Don Gaspar de Portolá, descubridor de California. Las montañas nos acompañan allá donde alcemos la vista. El ambiente está impregnado de hayas, robles y abedules que se resisten a sucumbir a las condiciones que imponen las moles calizas de cumbres recortadas. La naturaleza bravía invita a disfrutar de un refugio acogedor. Y el Parador despliega sus encantos para responder con creces. Las estancias son cálidas, magníficas, con techos abuhardillados y madera dominante.

Dentro del Parador, el Dry Snow Restaurant & Cocktail Bar by Javier de las Muelas eleva este concepto a capricho casi divino. Se trata de un rincón consagrado a la relajación y el disfrute del après ski. Un recinto amparado por una decoración esmerada y selecta, con el olor de las brasas a la vista de los comensales. Y una carta de tentaciones con nombre de cóctel. Classic Martinis, Dry & Tonics, Mojitos Collection, o The Black Cocktail Collection con Freixenet son solo algunas sugerencias que este genio creador ha diseñado para un microuniverso inspirado en los aromas del valle de Arán.

La zona de restaurante es también una oda a la montaña. El sabor del entorno se recrea en la carta de platos. La riqueza crómica del valle y su aroma se hacen presentes en delicias "gastro", como las fondues de queso con pan d'Arán, las carnes a la brasa, los embutidos del valle, los patés, la caza y los pescados del río cocidos sobre madera. Todo recuerda a los colores, las texturas y el carácter del Pirineo catalán. Los platos persiguen envolver al paladar en un cúmulo de sensaciones, con la fuerza de los ríos serpenteantes que irrumpen por unas montañas guerreras. ❄️



“Of the lordly houses that resisted these places, the Parador of Arties persists as one of the gems of the XIV and XV-century”

“De las casas señoriales que resistieron estos parajes, persiste el Parador de Arties, una joya de la arquitectura aragonesa de los siglos XIV y XV”





COCKTAILS, A REAL TEMPTATION

Of the lordly houses that resisted these places, the Parador of Artés persists as one of the gems of the XIV and XV-century Aragonese architecture, old property of Gaspar de Portolá, discoverer of California. Mountains surround the Parador offer a landscape full of beeches, oaks and birch trees that survive the bad conditions coming from the craggy peaked limestone mountains. Wild nature invites to enjoy a welcoming shelter. And the Parador shows all its charm to offer more than expected. The rooms are cozy and magnificent, with sloping ceilings and plenty of wood.

The Dry Snow Restaurant & Cocktail Bar by Javier de las Muelas transforms this concept into an almost heavenly yen. It is a place in the Parador devoted to relax and the pleasure of après-ski, a place that has been carefully and finely decorated and where all diners can smell and see the embers. Moreover, the different cocktails are a real temptation. Classic Martinis, Dry & Tonics, Mojitos Collection or The Black Cocktail Collection with Freixenet are just some of the suggestions that the genius creator Javier de las Muelas offers in a microuniverse inspired by the smells of the Arán Valley.

The restaurant is also an ode to the mountains. The flavour of the surroundings can be tasted in every dish. The many different colours of the valley and its smell are present in the "gastro" delights, such as the cheese fondues with bread of the valley, grilled meats, cold meats of the valley, pâtés, game and grilled fish from the river. Everything recalls the colours, textures and temperament of the Catalan Pyrenees. The aim of the different dishes is to create many sensations in the mouth, with the strength of the winding rivers that meander the wild mountains. ✪





Mucho más que
rutas en bici!!!



Un mundo
en bicicleta



PEDALES DEL
MUNDO

C/ Arnals 8, bajos
25530 Vielha (Lleida)
Tel. +34 973 643 662
pedales@pedalesdelmundo.com
www.pedalesdelmundo.com

RECOMENDACIONES DE PARADORES PARADORES RECOMMENDATIONS



DAVID SAFIER

Más maldito karma

A sí se titula la segunda novela de la saga 'Maldito Karma', iniciada por el escritor David Safier (Bremen, Alemania, 1966). Quienes han leído ambas novelas del autor germano las definen como "desternillantes y divertidas", a la par que "fáciles de leer y ágiles". Y no es para menos, puesto que imaginación no le ha faltado. La actriz secundaria Daisy Becker y la estrella hollywoodense Steve Bartoon fallecen en un accidente de tráfico, pero la historia no acaba ahí. Tras cruzar el más allá, se cruzan con Budda, quien les recuerda que han acumulado bastante mal karma en su paso por la vida en la tierra. Este hecho hace que se reencarnen en hormigas. El camino para reencarnarse de nuevo como humanos no será fácil ni para Daisy Becker ni para Steeve Barton, que se culparán mutuamente de la mala fortuna y, para colmo, acaban enamorándose. El germano David Safier tiene una amplia trayectoria, que abarca desde las series de televisión hasta los libros. Destaca el galardón de los librerías de Bilbao que le otorgaron la Pluma de Plata. ✪

This is the title of the second novel in the 'Bad Karma' series, by the author David Safier (Bremen, Germany, 1966). Those who have read both novels define them as being "hilariously funny", as well as "easy to read and witty". And that comes as no surprise, as there is certainly no lack of imagination in them. Supporting actress Daisy Becker and Hollywood star Steve Barton die in a traffic accident, but that's not the end of the story. After passing into the afterlife, they meet Buddha, who reminds them they have accumulated their fair share of bad karma on their journey through life on earth and consequently will be reincarnated as ants. The way to reincarnate back into humans won't be easy either for either Daisy or Steve, who will blame each other for their bad luck and, to make matters worse, they end up falling in love. German author David Safier has an extensive career, ranging from TV series to books. Winner of the "Silver Quill Pen" award by the Bilbao Booksellers Association. ✪



ANDREA CAMILLERI

Mujeres

Treinta y nueve relatos, tantos como mujeres han marcado la vida del escritor Andrea Camilleri. El escritor italiano (Porto Empedocle, Sicilia, 6 de septiembre de 1925) trata de cautivar de este modo al lector. El libro 'Mujeres' cuenta de modo alfabético las casi 40 historias, algunas basadas en personajes reales, otras en personajes ficticios, pero todas con el toque personal de Camilleri. 'Mujeres' no recoge simplemente historias de la A a la Z, sino que son una alabanza en sí mismo al género femenino. Camilleri trata de poner en valor el coraje, la generosidad, la manera de entender el mundo y más bondades de las mujeres en cada una de los relatos del libro. Andrea Camilleri es guionista, director de teatro y televisión y escritor, profesión que ejerce desde 1978. ✪

39 short stories, one for each of the women who have marked the life of the writer Andrea Camilleri. In this way, the Italian author (Porto Empedocle, Sicily, September 6, 1925) seeks to captivate his reader. The book "Mujeres" [Spanish translation of the Italian "Donne"] alphabetically tells nearly 40 stories, some based on real characters, others on fictional ones, but all with Camilleri's personal touch. Not only does this book include stories from A to Z, but in itself is a praise song for the female gender. In each story Camilleri seeks to showcase women's courage, generosity, way of understanding the world as well as other female virtues. Andrea Camilleri is a scriptwriter, theatre and television director, and an author, a profession he has pursued since 1978. ✪




50 ANIVERSARIO DE SAN MARCOS

50TH ANNIVERSARY OF SAN MARCOS



Las mil vidas del Parador

Parador's Thousand Lives



*Ya lo dijo Samuel Cook Widrington,:
"Nada puede sobrepasar la belleza de los arabescos de la fachada de San Marcos"*

LEÓN BULLÍA DE EXPECTACIÓN DURANTE EL VERANO DE 1965. EL AIRE SERENO Y PROVINCIANO DE AQUELLA CIUDAD SE REMOVÍA INQUIETO ANTE UN ACONTECIMIENTO DE LOS QUE FORMAN REVUELO, Y DE LOS GRANDES. LA PLANA MAYOR DEL RÉGIMEN, CON EL PROPIO FRANCO A LA CABEZA, VISITABAN LA CIUDAD PARA INAUGURAR, CON TODO EL BOATO, EL HOSTAL DE SAN MARCOS. ESPAÑA BOSTEZABA SALIENDO DE SU DOLIENTE LETARGO Y, PARA ELLO, SE PRETENDÍA QUE SU INCIPIENTE INDUSTRIA TURÍSTICA FUERA SU PUNTA DE LANZA.

No fue fácil para el ayuntamiento leonés arrancar del Ministerio de Información y Turismo, de aquel país en blanco y negro, el compromiso para construir en León un Hostal de la red de Paradores del Estado. Los informes desdeñaban las posibilidades turísticas de la capital leonesa pero todo termina bien cuando bien acaba. Las engoladas voces del NODO hablaban de "uno de los más refinados establecimientos hoteleros de Europa". Y ahí sigue, como uno de los íconos de la ciudad de León y, por supuesto, de Paradores. Así comenzaba una nueva vida para esta maravilla del plateresco hispano. Porque puestos a vivir, San Marcos ha tenido las vidas y avatares propios del personaje de una improbable novela. Quizás de

una Quevedo, que pasaría dentro de sus muros cuatro inviernos "de rigurosísima prisión".

La belleza de San Marcos, como la de las raciales actrices italianas, se sacude el paso del tiempo con naturalidad. Ahí sigue con sus trazas de viejo convento del siglo XVI después de haber vivido después, pásmense, las vidas de una Escuela de Veterinaria, unas Oficinas del Ejército, una Casa de Misiones Jesuíticas y una Prisión.

Pero no se dejen engañar. San Marcos siempre ha sido San Marcos. Ya lo dijo Samuel Cook Widrington, otro viajero que como usted, se plantó en 1829 ante sus muros: "Nada puede sobrepasar la belleza de los arabescos de la fachada de San Marcos". Razón no le falta al inglés. ✪

Miguel Ángel

ORFEBRERÍA - PLATERÍA



LA PLATA QUE SE HEREDA



hoya de huesca

www.hoyadehuesca.es

Venir *para* **Ver**

para **Sentir**

para **Descubrir**

para **Soñar**





*Samuel Cook Widrington:
“Nothing can exceed the beauty of the arabesque
motifs of San Marcos’ front wall”*



LEON WAS BUZZING WITH EXCITEMENT DURING THE SUMMER OF 1965.

THE PROVINCIAL AND CALM AIR OF THE CITY STIRRED UNQUIET REGARDING TO AN EVENT OF WHICH NORMALLY CREATES A BIG FLUTTER. THE STAFF OF THE REGIME, WITH FRANCO AT THE HEAD ITSELF, VISITED THE CITY TO INAUGURATE, WITH ALL THE PANOPLY, THE HOSTAL DE SAN MARCOS. SPAIN YAWNED OUT OF ITS LETHARGY, WITH THE INTENTION THAT HIS FLEDGLING TOURISM INDUSTRY OUTSIDE THEIR SPEARHEAD.

It was not easy for León’s city council to acquire from the Ministry of Information and Tourism, of that country in black and white, the commitment to build a hostel in León from the State network of Paradores. All the reports disdained the tourist capabilities of Leon but all ends well when ends well. The NODO’s pompous voices spoke of “one of the finest hotels of Europe”. And there it is, as one of the icons of the city of Leon and, of course of Paradores.

Thus a new life of this wonder of the Spanish Plateresque began. San Marcos has had the vicissitudes of life of an unlikely novel. Perhaps a Quevedo’s,

who would stay within its walls for four winters “in strictest prison.” The beauty of San Marcos, like the Italian actresses, shakes the pass of the time in a naturally way. There it continues with its features of an old convent of the sixteenth century after living then the lives of a veterinary school, an office of the Army, a House of Jesuit Missions and a prison. But do not be fooled. San Marcos has always been San Marcos. Samuel Cook Widrington, another traveler like you, who being in front of its walls in 1829 said: “Nothing can exceed the beauty of the arabesque motifs of San Marcos’ front wall”. For sure, the Englishman was right. 🌟

RUTAS EUROPEAS DE CARLOS V, ITINERARIO CULTURAL EUROPEO
EUROPEAN ROUTES OF THE EMPEROR CHARLES V, EUROPEAN CULTURAL ROUTE

El último gran viaje

The last big journey

Texto/Written by: **Marian García**

LA SENDA CACEREÑA ESCONDE INTRIGAS, BATALLAS Y CULTURAS
QUE ARROPARON LOS ÚLTIMOS PASOS DEL REY EMPERADOR MÁS PODEROSO
DE TODOS LOS TIEMPOS

CACERES PATH HIDES INTRIGUES, BATTLES AND CULTURES
THAT SURROUNDED THE LAST STEPS OF THE MOST POWERFUL
KING EMPEROR OF ALL TIME

La senda carolina se extiende en España desde la localidad cántabra de Laredo hasta la extremeña de Cuacos de Yuste

La senda carolina se extiende en España desde la localidad cántabra de Laredo hasta la extremeña de Cuacos de Yuste

Cruce de caminos, culturas, batallas, intrigas cortesanas... Los últimos pasos del rey emperador Carlos V le llevaron por la impresionante comarca cacereña de La Vera. Pocas figuras de la historia de España han dejado una impronta tan reconocible como el nieto de los Reyes Católicos. Tanto es así que cinco siglos después de su muerte, las Rutas Europeas de Carlos V han sido certificadas como Itinerario Cultural Europeo. En España, la senda se extiende desde el municipio cántabro de Laredo, hasta el cacereño de Cuacos de Yuste, lugar que, a la postre, contempló los últimos días del emperador.

En su último viaje por España, la entrada del rey emperador a la provincia extremeña de Cáceres nos descubre la comarca de la Vera. Allí fue buscando un clima benévolo que le aliviara la gota. Se hospedó en el

actual **Parador de Jarandilla**, hasta que acabó la casa palacio que mandó construir junto al Monasterio de Yuste, su última morada. Fue enterrado bajo el altar mayor de la iglesia del Monasterio, con medio cuerpo bajo las losas donde los monjes oficiaban las misas "para que pongan sus pies encima de su pecho y cabeza". Años más tarde, su osamenta y la de Isabel de Portugal fueron trasladados al Escorial, por expreso deseo de Felipe II.

Garganta la Olla, Jarandilla de la Vera, Aldeanueva y Cuacos de Yuste fueron la línea y el punto final del retiro, algunos dicen que espiritual, de Carlos V. Para el viajero que reconstruya los pasos del último viaje del rey emperador será, sin duda, una experiencia inolvidable, cuajada de naturaleza, historia, paz y sabores únicos de la ruta carolina.

Crossroads, cultures, battles, court intrigues ... The last steps of the King Emperor Charles V lead him to the stunning region of La Vera in Cáceres (Spain). Few figures in the history of Spain have left an imprint as recognizable as the one left by the grandson of The Catholic Kings. So much so that five centuries after his death, the European Routes of Charles V have been certified as European Cultural Route. In Spain, the path extends from the Cantabrian town of Laredo to the town in Cáceres called Cuacos de Yuste, a place that, in the end, contemplated the last days of the emperor.

On his last journey to Spain, the entrance of the King Emperor to the province of Cáceres (Extremadura) reveals the region of La Vera. He went there looking for a mild climate that will relieve him from the gout. He stayed in the Castillo de Oropesa (Oropesa Castle), the current Parador de Jarandilla, until his last resting place, the manor house that he ordered to erect near the Monastery of Yuste, was finally built. He was buried under the main altar of the Monastery church, with half of his body under the slabs where the monks officiated the masses "to put their feet on his chest and head". Years later, his bones and Isabel of Portugal's bones were transferred to El Escorial, at the express wish of Philip II.

Garganta la Olla, Jarandilla de la Vera, Aldeanueva and Cuacos de Yuste were the line and the full stop of the retreat, some people say spiritual retreat, of Charles V. For the traveler who rebuilds the steps of the last journey made by the King Emperor, it will certainly be an unforgettable experience, surrounded by nature, history, peace and unique flavors of this route.



PINCELADAS DE HISTORIA

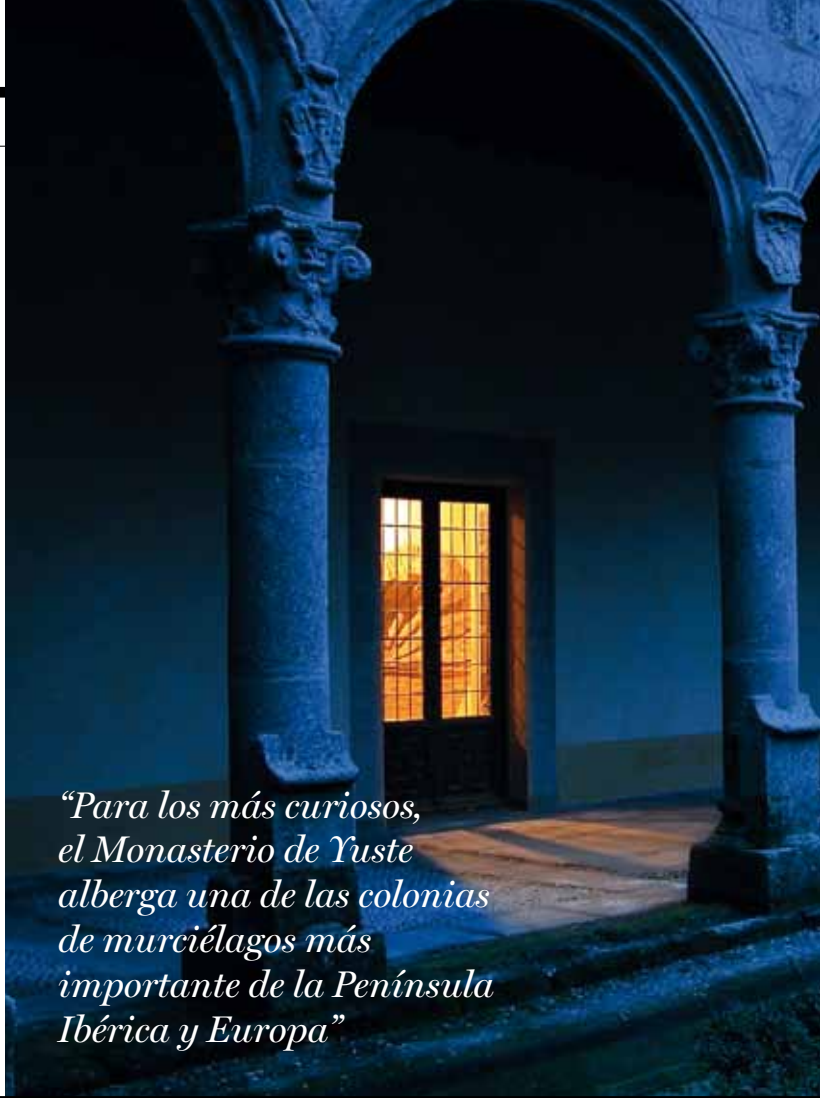
Los amantes de la cultura pueden encontrar la huella del Emperador Carlos V en los cinco Conjuntos Histórico Artísticos de La Vera: Cuacos de Yuste, Garganta la Olla, Pasarón, Valverde y Villanueva.

La Casa de las Muñecas se asienta en Garganta la Olla. Es el prostíbulo pintado de azul que visitaban los soldados del rey y la Casa de Postas que era parada de viajeros en la época.

En Aldeanueva de La Vera aún sigue en pie la Fuente de los Ocho Caños, en la plazuela del conquistador Pizarro, en la que cuentan que el rey bebió durante un alto de su camino a Yuste.

Antes de aposentarse en el Monasterio de Yuste, Carlos V vivió en el castillo de los Condes de Oropesa, Parador Nacional de Turismo de Jarandilla, hasta que terminaron las obras de la casa-palacio adosada al cenobio jerónimo. Su bello patio es perfecto para hacer un alto en el camino antes de alcanzar la morada del rey.

Para los más curiosos, el Monasterio de Yuste alberga una de las colonias de murciélagos más importante de la Península Ibérica y Europa. Está declarado Lugar de Interés Comunitario y cuentan con una gruta artificial para que nidifiquen.



*“Para los más curiosos,
el Monasterio de Yuste
alberga una de las colonias
de murciélagos más
importante de la Península
Ibérica y Europa”*

BRUSHSTROKES OF HISTORY

The lovers of culture can find the imprint of the Emperor Charles V in the five Historic-Artistic Grouping (Conjunto Histórico Artístico, a Spanish designation for the national heritage listing): Cuacos de Yuste, Garganta la Olla, Pasarón, Valverde and Villanueva.

La Casa de las Muñecas (House of Dolls) is located in Garganta la Olla. It is the brothel painted in blue that the king's soldiers visited. Here it is also located la Casa de Postas (The Roadhouse) which was a must for travelers at that time.

In Aldeanueva de La Vera, la Fuente de los Ocho Caños (The Eight Spouts Fountain) still stands in the square of the Spanish conquistador, Pizarro. It is said that the king drank from this fountain during a stop on his way to Yuste.

Before settling down in the Monastery of Yuste, Charles V lived in the castle of the Counts of Oropesa, the Parador hotel in Jarandilla, until the works on the manor house attached to the Jeronimo monastery were finished. Its beautiful courtyard is perfect for a stop on the road before reaching the dwelling of the king.

For the curious amongst you, the Monastery of Yuste houses one of the largest colonies of bats in the Iberian Peninsula and in Europe. It has been declared a Site of Community Importance and it has an artificial cave for them to nest.





PRIMER PARADOR MONUMENTO

El Parador Museo de Oropesa abrió el camino. En 1930 fue el primer Parador monumento de la cadena y el inicio de una red de alojamientos en castillos, palacios, conventos y monasterios única en el mundo. Impresionantes salones, columnas y soportales, un imponente patio y la enigmática Torre del Homenaje conforman un espléndido edificio que, en tiempos, fue casa solariega de los Álvarez de Toledo, Condes de Oropesa. Una excelente gastronomía y unas espectaculares vistas a la Sierra de Gredos aderezan la estancia en el Parador donde cada rincón es un sugestivo pedazo de historia.

Extramuros, Oropesa es una afable villa medieval donde los monumentales conventos, iglesias y palacios son su seña de identidad.



FIRST HISTORIC PARADOR

The Parador Museo de Oropesa led the way. In 1930, it was converted into the first historic Parador in the government-owned chain, paving the way for a network of lodgings located in castles, palaces, convents and monasteries which is unique in the world. Spectacular function rooms, columns and arcades, an imposing courtyard and the enigmatic Torre del Homenaje make up a splendid building that, in former times, was the manor of the Álvarez de Toledo family, Counts of Oropesa. A fine cuisine and spectacular views of the Sierra de Gredos season the stay at the Parador where every corner is an evocative piece of history.

Outside the city walls, Oropesa is an affable medieval village where the monumental convents, churches and palaces are its distinguishing mark.

“For the curious amongst you, the Monastery of Yuste houses one of the largest colonies of bats in the Iberian Peninsula and in Europe”

“El parador de Jarandilla fue durante meses la residencia de Carlos V”

“For months it was the residence of Charles V”

RESIDENCIA IMPERIAL

Durante meses fue la residencia de Carlos V. En el centro del vergel de la Vera y el Tiétar, rodeado de castaños, robledales, paisajes naturales, gargantas de agua y piscinas naturales se alza el **Parador de Jarandilla** de la Vera. Por fuera destacan los torreones, el patio de armas y su inexcusable piscina con olivos y naranjos. Por dentro se respira un ambiente tranquilo e íntimo, ideal para una estancia especial.

En Jarandilla no se puede pasar por alto la casa de Don Luis de Quijada, el convento de San Francisco, la iglesia de Nuestra Señora de la Torre o diversos puentes medievales. En plena naturaleza destaca la Garganta de Jaranda y pueblos cercanos como Garganta la Olla. Paz y tranquilidad en estado puro. ✪



IMPERIAL RESIDENCE

For months it was the residence of Charles V. The **Parador de Jarandilla de la Vera** stands in the heart of the fertile region of La Vera (Extremadura, Spain) and the Tiétar River, amidst chestnuts, oaks, natural landscapes, river gorges and natural pools. The hotel's noteworthy exterior features include the fortified towers, the parade ground and the excellent swimming pool, surrounded by olive and orange trees. Inside, the atmosphere is relaxed and intimate, ideal for a special stay.

In Jarandilla, it cannot be ignored the house of Mr. Luis de Quijada, the convent of San Francisco, the church of Nuestra Señora de la Torre or the different medieval bridges. Surrounded by nature, stands the Garganta de Jaranda (Jaranda's River Gorge) and nearby villages such as Garganta la Olla. Peace and quietness in its purest form. ✪

NERJA

Nosotros ponemos el destino, tú pones la historia



CONCELLO DE
MONFORTE
DE LEMOS



MONFORTE DE LEMOS, UN LEGADO HISTÓRICO Y CULTURAL TODAVÍA POR DESCUBRIR



AIRPHARM WORLD

Nuestro objetivo es satisfacer las necesidades de nuestros clientes



Airpharm
Logistics care

Airpharm nace del esfuerzo de muchos años de servicio desde **Airfarm, StockPharma** y **SmartCargo**. Seguimos apostando por los valores que más importan a nuestros clientes, convirtiéndonos así en su mejor aliado estratégico.

www.airpharmlogistics.com
Paseo de la Zona Franca 46,
Edificio T, 2ª planta
08038 Barcelona · España

BARCELONA · BASILEA
BUDAPEST · DUBAI
MADRID · MONTEVIDEO
SÃO PAULO · VALENCIA

Carretera N1-601, km 151 | 47410 Olmedo | Valladolid | 983 60 10 26 | 661 22 37 29 | Latitud: 41.284913 | Longitud: -4.682501

LA SOTERRAÑA
BODEGA Y VIÑEDOS



LOS MEJORES MOMENTOS, CON ERESMA

La esencia de Rueda

The essence of Rueda





Iker Jiménez

PERIODISTA | JOURNALIST

Texto/Written by: Luis Tejedor

“Algo misterioso me une a los Paradores” *“Something mysterious unites me to Paradores”*

IKER JIMÉNEZ TIENE EN SÍ MISMO ALGO DE ESOS MISTERIOS QUE DISECCIONA. DEJAR UN PROGRAMA DE RADIO CON LAS AUDIENCIAS POR LAS NUBES PARA REINVENTARSE EN UN PODCAST DE AUTOR REALIZADO EN SU PROPIA CASA ES ALGO DE DIFÍCIL EXPLICACIÓN EN ESTE MUNDO DE URGENCIAS INAPELABLES. GALARDONADO ESTE AÑO CON EL PREMIO ONDAS AL MEJOR PRESENTADOR TELEVISIVO, SÓLO PRESUME DE UNA COSA: NO HABER PERDIDO SU ENTUSIASMO.

THERE IS SOMETHING IN IKER JIMÉNEZ OF THOSE MYSTERIES HE EXPLORES. LEAVING A RADIO PROGRAMME WITH SKY HIGH AUDIENCES TO REINVENT HIMSELF IN AN AUTHOR PODCAST FROM HIS OWN HOME IS SOMETHING DIFFICULT TO EXPLAIN IN THIS WORLD OF UNQUESTIONABLE URGENCY. HAVING RECEIVED THIS YEAR'S ONDAS AWARD FOR THE BEST TV PRESENTER, WE CAN SAY ONE THING FOR SURE: HE HASN'T LOST HIS ENTHUSIASM.

¿Queda espacio para el misterio en la época de los selfies y las redes sociales?

Las grandes preguntas que se hacía el hombre de las cavernas siguen sin resolverse. No sabemos ni quiénes somos, ni qué hay tras el telón de la muerte. No sabemos siquiera qué es en verdad el milagro de la vida. Sabemos muy poco, aunque seguimos siendo soberbios. La tecnología es maravillosa, pero en mentes que no tienden a la búsqueda y el aprendizaje también es un espejismo que pretende hacernos olvidar esas cuestiones que siempre tendrán espacio eterno en el alma humana.

A propósito de misterios, ¿Qué le llevó a dejar *Milenio 3* en la cresta de la ola y apostar por un formato más intimista en Radioset?

No creo en la cresta de la ola y sí en la profundidad oceánica de mi desconocimiento sobre casi todo. Necesitaría mil vidas para saber un poco de algo, pues tanto es lo que me asombra de la vida. No me siento sujeto al éxito, quiero ser libre y explorar. Es uno de los pocos lujos que puedo permitirme. Eso estoy haciendo desde mi buhardilla. Resetearse es bueno.

¿Cuánto peso tiene el éxito para usted? ¿En un medio tan competitivo como el audiovisual esto proporciona más amigos o enemigos?

El éxito del que me siento más orgulloso es no haber perdido jamás mi entusiasmo. Mi entusiasmo vital y mi apego al ansia de conocer y comprender. De nada vale el éxito social, económico o profesional si tu alma no tiene sed por asombrarse de verdad. Mantener eso es el único éxito que me vale. Ese es mi verdadero patrimonio.

Cuarto Milenio es un superviviente en un mundo televisivo que lucha por la audiencia ¿Cómo se mantiene la calma en este campo de batalla?

Haciendo el programa que te gusta. Tocando los temas que te gustan. Aprendiendo cosas de verdad. Asombrándote de verdad. Somos muy de verdad. Y eso la gente lo sabe o lo siente. Yo creo que solo así es posible un milagro televisivo de una década.

¿Qué ha aprendido aquel chaval de Vitoria que un buen día se armó con una grabadora para buscar respuestas?

Ha aprendido que la vida es una hermosa aventura. Llena de incidentes, sorpresas, sin control de ningún tipo. Llena de trágicos envites también. Y que todo debe tener un sentido, aunque se nos escape. He aprendido a ser humilde ante la grandeza del fenómeno vital. A sentir que desconozco casi todo. Todo me parece más enigmático y fascinante que antes. No me parece mala lección.

¿Tras tantos años de carrera... todavía le quedan referentes o los mitos resisten mal el paso del tiempo?

Félix Rodríguez de la Fuente, ese Extraterrestre, se hace más grande con el tiempo. Hay referentes y maestros que no hacen sino crecer de forma cósmica. Para mí ese es el mayor ejemplo de vida vivida con entusiasmo, asombro y libertad. El homenjae que le hicimos en Cuarto Milenio para mí es lo mejor y más hermoso que hemos hecho.

Usted suscita filias de una audiencia fiel y fobias enconadas entre sus detractores ¿Cómo gestiona estos dos polos sin caerse del alambre?

Yo solo me encuentro cariño en todas partes. Es un cariño muy especial. Es algo extraordinario. Es difícil de describir. Pero me siento muy honrado. Eso es lo que yo veo cada día. Respeto y un profundo afecto. No sé si merezco tanto, pero procuro disfrutarlo.



Siempre repite su fascinación por las Cuevas de Altamira ¿Qué encontró allí tan trascendente?

Algo que me cambio la vida, la mente y el alma. Me gustaría poder explicarlo. Voy a ver si lo intento en un Universo Iker, en la madrugada, desde la buhardilla. Sentí que todo formaba parte de algo. Que yo mismo formaba parte de algo. Que hay algo mucho más extraordinario y poderoso que lo humano y sus ideas. Es un sentimiento. Algo tan fuerte que te traspasa cada célula. Salió de la caverna otro hombre. Otro yo. Y creo que mejor.

¿Es posible que el frenesí del progreso esté adormilando al hombre hasta despojarle del sentido crítico? ¿Por qué?

Es un sueño en la mano lo que tenemos. En una tablet, un saber y una capacidad de búsqueda como no lo hubieran soñado todos los sabios de todos los siglos. Esa tecnología puede embrutecer, catapultarnos al abismo oscuro de lo denso, lo animal, lo sordido, o liberarnos. Nunca una herramienta tan poderosa estuvo en nuestras manos. Depende de su uso. Todos llevamos un lobo negro

y uno blanco en el interior. Y depende tu ser de a cual alimentos con más frecuencia. Todo te empujara a lo denso y lo primario, lo tosco y lo banal. Pero de ti depende. Tomar conciencia ya es un primer paso.

¿Cambió su perspectiva del misterio y de la vida con su paternidad?

Totalmente. Antes y después. La experiencia de Altamira y el nacimiento de mi hija Alma, y mi vida con ella, es la mayor enseñanza que he recibido. Es una enseñanza transformadora. Lo cambia todo. Pone todo en orden. La paternidad consciente puede obrar milagros. Yo tengo en casa una maestra que aún no tiene cuatro años. Me hace ver la vida con sus ojos. Nadie me enseñó tanto.

¿Cuál sería el gran misterio español? ¿Qué tienen de diferentes los casos acaecidos en nuestro país?

Pues el nacimiento del Arte y la Conciencia, de la Magia y la Religión en las cavernas de la cornisa cantábrica. Nada me parece tan apasionante como eso. Nadie sabe cómo ocurrió. A lo mejor jamás llegaremos a entenderlo.

Usted es un buen conocedor la Red Paradores ¿Qué encuentra en estos establecimientos?

Soy un cliente muy fiel. Hice cuentas y creo que he pernoctado en cerca de treinta. Me siento como en casa. Comiendo, leyendo y durmiendo con la Historia. He bautizado a mi hija, he acabado libros en ellos, he realizado investigaciones, he pasado mi luna de miel, en momentos claves de mi vida, algo me ha empujado a irme a ellos, a encerrarme en ellos. Algo misterioso me une a los Paradores.

“Las leyendas de Paradores son parte de un patrimonio inmaterial que en España siempre hemos ocultado un poco. Ahí debemos aprender de otros países. Eso es historia y es cultura”

Is there still room for mystery in this age of selfies and social networks?

The big questions asked by cavemen still remain unsolved. We don't know who we are, or what's on the other side of death's curtain. We don't even know what the miracle of life really is. We know very little, although we continue being haughty. Technology is wonderful, but in minds not geared towards searching and learning, it is also an illusion that intends to make us forget those issues that will always have an eternal place in the human soul.

Speaking of mysteries, what made you leave Milenio 3 on the crest of the wave and choose a more intimate format on Radioset?

I don't believe in the crest of the wave, but in the oceanic depth of my lack of knowledge about almost everything. You'd need a thousand lives to learn a little about something, as there are so many things in life that don't cease to amaze me. I don't feel subject to success, but want to be free to explore. It's one of the few luxuries I can afford, what I'm doing from my attic. Resetting is a good thing.

How important is success for you? In such a competitive world as the audiovisual one, does this mean more friends or enemies?

The success of which I feel proudest is not having ever lost my enthusiasm. My zest for life and my passion for knowing and understanding. What's the point in yearning to know and understand, or being socially, economically or professionally successful, if your soul doesn't thirst for true amazement? For me, that is the only success worth anything. That's my real wealth.

Cuarto Milenio is a survivor in a television world fighting for audiences. How do you keep calm in this battlefield?

Doing the programme you want. Dealing with the subjects you like. Learning real things. Being genuinely amazed. We are genuine. And people know it or feel it. I believe this is the only way to have been on the air for a decade.

What has that kid from Vitoria who one day went out with a recorder in search of answers learned?

He has learned that life is a beautiful adventure. Full of incidents, surprises, no control of any kind. Full of tragic events as well. And that everything must have a meaning, although we don't know which. I've learned to be humble before the greatness of life. To feel that I know nothing about almost everything. Everything seems more enigmatic and fascinating than ever before. I don't think it's a bad lesson.

After such a long career ... do you still have any icons left or is it that legends tend to fade as time goes by?

Félix Rodríguez de la Fuente, that "Alien", becomes greater over time. There are pacesetters and maestros who only grow in a cosmic way. For me, his is the best example of a life lived with enthusiasm, amazement and freedom. The tribute we paid to him on Cuarto Milenio, for me, is the best and most beautiful we've ever done.

You arouse sympathies from a loyal audience and bitter phobias among your detractors. How do you manage these two poles without falling off the tightrope?

¿Tiene alguno favorito?

Sin duda Sigüenza. En él ha ocurrido todo lo que más arriba he dicho. En un momento clave en mi vida fue un lugar de refugio, de reflexión, de pensamiento. Un lugar para renacer. Que hermoso slogan es ese ¿eh? Un lugar para renacer.

Lugares tan enraizados con el pasado seguro que atesoran alguna historia especial ¿Conoce alguna que pueda referirnos?

Sigüenza y su Obispo fantasmal, Jaén y sus fenómenos, Limpías y su habitación encantada... tendría que llenar la revista con fenómenos solo de Paradores. Esas historias no restan, suman. Son parte de un patrimonio inmaterial que en España siempre hemos ocultado un poco. Ahí debemos aprender de otros países. Eso es historia y es cultura.

Galardonado recientemente con un Premio Ondas 2015 ¿Qué suponen los premios en su trayectoria? ¿Agradece los reconocimientos oficiales?

No te engañaré, siempre me ha gustado ir a contracorriente y ser un poco verso libre. Casi maldito. Por eso no deja de sorprenderme lo de la segunda Antena de Oro y el Premio Ondas. Lo celebraré en algún Parador, eso seguro. 🍷

“Siempre me ha gustado ir a contracorriente y ser un poco verso libre. Casi maldito. Por eso no deja de sorprenderme lo de la segunda Antena de Oro y el Premio Ondas. Lo celebraré en algún Parador, eso seguro”

“I’ve always preferred to swim against the tide and be a free verse. Almost damned. That is why I’m so amazed at the second Antena de Oro and the Premio Ondas awards. I’ll celebrate it at a Parador, that’s for sure!”



I only find affection everywhere; a very special affection. Something extraordinary and difficult to describe. But I feel very honoured. That's what I see every day. Respect and deep affection. I don't know if I deserve so much, but I try to enjoy it.

You always repeat your fascination about the Altamira Caves. What did you find so important there?

Something that changed my life, mind and soul. I'd like to be able to explain it. I'll see if I try to do so in a Universo Iker, in the small hours, from the attic. I felt that everything was part of something. That I myself was part of something. That something exists that is much more extraordinary and powerful than the human being and his ideas. It's a feeling. Something so strong that it pierces each and every cell. Another man left the cave. Another me. And I think a better one.

Is it possible that the frenzy of progress is numbing man and stripping him of his critical sense? Why?

We have a dream in our hands. In a tablet, knowledge and the ability to search like sages of all ages had never dreamed of. This technology may brutalize us, catapult us into the dark abyss of the dense, the animal, the sordid, or liberate us. We never had such a powerful tool in our hands. It depends on its use. We all have a black wolf and a white one inside. And the one you feed most depends on you. You will be driven towards the dense and primary the coarse and the banal. But it depends on you. Awareness is a first step.

Did being a father change your perspective of mystery and life?

Absolutely. Before and after. The experience of Altamira and the birth of my daughter Alma [Soul], and my life with her, is the best education I have ever received. It's transformative education. It changes everything. It puts everything in order. Responsible parenthood can work miracles. At home, I've got a teacher who hasn't turned four yet. She makes me see life through her eyes. Nobody ever taught me so much.

What would the great Spanish mystery be? In what way are the cases occurring in our country different?

Well, the birth of Art and Awareness, Magic and Religion in the caves on the Cantabrian Coast. For me, nothing seems as exciting as that. Nobody knows how it happened. Maybe we will never understand it.

You know the Paradores network well. What do you find at these establishments?

I am a very loyal customer. I've been counting, and think I've stayed at around thirty. I feel at home. Eating, reading and sleeping with History. At them, I've named my daughter, finished books, done research, spent my honeymoon. At key moments of my life something has always driven me to go to them, to shut myself away in them. Something mysterious unites me to Paradores.

Do you have a favourite one?

No doubt Sigüenza. There everything I've said above happened. At a key moment in my life it was a place of refuge, reflection, and thought. A place to be reborn. What a nice slogan! A place to be reborn.

Places so deeply rooted in the past certainly have a special story attached. Do you know any?

Sigüenza and its ghostly Bishop, Jaén and its phenomena, Llimpias and its enchanted room... I could fill the magazine with just Paradores phenomena. Those stories do not subtract, but add. They are part of an immaterial heritage that in Spain we have always tended to conceal. In this sense we must learn from other countries. That is history and culture.

You recently received a Premio Ondas 2015 award. What do awards mean in your career? Do you appreciate official recognition?

I'll be frank, I've always preferred to swim against the tide and be a free verse. Almost damned. That is why I'm so amazed at the second Antena de Oro and the Premio Ondas awards. I'll celebrate it at a Parador, that's for sure! 🍷

¿Quieres probar?

**LOOK
&
FIND**

1ª RED INMOBILIARIA

VENDIDO
VENDE

901 30 30 31

EXPERTOS EN COLGAR el cartel de VENDIDO
en tu casa

www.lookandfind.es

lorcaturismo.es

*En Lorca,
la Semana Santa
la bordamos*





EOI, 60 años formando a los directivos del futuro

EOI, 60 YEARS TRAINING THE MANAGERS OF THE FUTURE

VIVIMOS EN UN ENTORNO EN EL QUE LOS AVANCES TECNOLÓGICOS SE SUCEDEN A VELOCIDAD VERTIGINOSA Y PROVOCAN CAMBIOS SUSTANCIALES EN LA GESTIÓN DE ORGANIZACIONES Y PERSONAS. EN ESTE CONTEXTO, EL APRENDIZAJE CONTINUO ES INDISPENSABLE PARA ANTICIPARSE A LOS RETOS Y OPORTUNIDADES QUE SE PRESENTARÁN A LO LARGO DE LA VIDA PROFESIONAL. LA FORMACIÓN DIRECTIVA ES UNA VENTAJA COMPETITIVA DE PRIMER NIVEL PARA AFRONTAR EL DESAFÍO Y ACCEDER A CARGOS DE RESPONSABILIDAD EN LAS ORGANIZACIONES.

“Uno de los pilares del modelo educativo de EOI es la potenciación de la capacidad de liderazgo y las habilidades directivas, así como del espíritu innovador”

Un Executive MBA aporta a los profesionales una visión 360 grados del funcionamiento de la empresa y fomenta el desarrollo de habilidades, aptitudes y actitudes que pueden abrir nuevas puertas en el entorno laboral. “La formación debe ser un proceso continuo por dos razones: para ampliar el campo de conocimiento y porque el avance tecnológico, empresarial y a nivel de gestión de organizaciones y personas obliga a una constante puesta al día”, afirma Javier Catalina, CFO de Schindler y profesor del Executive MBA (EMBA) de la Escuela de Organización Industrial (EOI).

EOI es la primera escuela de negocios fundada en España y una de las primeras de Europa, que cumple este año su 60 aniversario y cuenta con la consideración de haber sido declarado como Acontecimiento de Excepcional Interés Público. Entre su oferta formativa se encuentra el Executive MBA, que se desarrolla tanto en formato presencial como

online y está dirigido a profesionales con al menos cinco años de experiencia. Según Fernando Olalla, profesor y Chief Financial Officer de Deutsche Bank para Western Europe, el claustro es uno de sus factores diferenciales ya que está formado por profesionales “con larga experiencia profesional en primera línea directiva, lo que permite un verdadero acercamiento al mercado de hoy, a la realidad empresarial más actual”. Además, Rocío de la Cinta Pizarro, exalumna y directora del Área de Negocio en La Caixa, recalca que “el claustro incluye profesionales de muy distintos ámbitos, lo que enriquece y aporta una visión global”.

Otro de los pilares del modelo educativo de EOI es la potenciación de la capacidad de liderazgo y las habilidades directivas, así como del espíritu innovador. “El EMBA de EOI pone el foco en el emprendimiento y la innovación como palancas clave de la gestión moderna. Apuesta por incorporar las últimas tendencias en la gestión empresarial y ha sido pionera

en introducir metodologías como el design thinking, customer development o lean startup”, señala el profesor Juan Manuel Pérez Prado, Global Head of Customer and Proposition Development en Telefónica.

El espíritu emprendedor no es ajeno al mundo de los directivos. Por ello, el EMBA de EOI incluye dentro de su metodología el desarrollo de un proyecto de negocio a lo largo del programa para que los alumnos puedan volcar los conocimientos teóricos y poner en práctica todas las etapas de construcción de una empresa. Este es uno de los factores más valorados del EMBA de EOI, como reconoce Miguel Ángel Cervera, ex alumno y Manager New Digital Business en Vodafone, quien lo considera su aspecto más positivo, si bien “no es algo exclusivo del master, sino que es una característica inherente a la propia escuela, algo que la hace diferente”.

Para complementar la formación del aula, y siguiendo con el enfoque práctico del programa, el EMBA de EOI permite a sus alumnos vivir una experiencia internacional en China o EEUU, gracias a un Study trip de inmersión en sus economías. Durante su estancia, los alumnos conocen de primera mano la realidad y los retos a los que se enfrentan las empresas líderes a nivel mundial. 🌍

“Another of the cornerstones of EOI’s educational model is the empowerment of leadership and managerial skills, as well as the innovative spirit”



WE LIVE IN AN ENVIRONMENT IN WHICH TECHNOLOGICAL ADVANCES OCCUR AT BREAKNECK SPEED AND LEAD TO SUBSTANTIAL CHANGES IN THE MANAGEMENT OF ORGANIZATIONS AND INDIVIDUALS. IN THIS CONTEXT, LIFELONG LEARNING IS ESSENTIAL TO ANTICIPATE THE CHALLENGES AND OPPORTUNITIES THAT WILL OCCUR THROUGHOUT OUR PROFESSIONAL CAREER. MANAGEMENT TRAINING IS A FIRST-LEVEL COMPETITIVE ADVANTAGE TO MEET THESE CHALLENGES AND BE ABLE TO OCCUPY CORPORATE LEADERSHIP POSITIONS.

An Executive MBA provides professionals with a 360-degree view of how a business is run and promotes the development of skills, aptitudes and attitudes that may open many new doors in the labour environment. “Training must be an ongoing process for two reasons: to broaden one’s field of knowledge and because technological and business progress, and at the level of organisation and person management, constant updating is required”, says Javier Catalina, CFO of Schindler and teacher of the Executive MBA (EMBA) at Escuela de Organización Industrial (EOI).

EOI is the first business school founded in Spain and one of the first in Europe, which this year celebrates its 60th anniversary and has been declared of Exceptional Public Interest. Among its educational offer is the Executive MBA, which is held both on site and online and is aimed at professionals with at least five years’ experience. According to Fernando Olalla, teacher and Chief Financial Officer of Deutsche Bank for Western Europe, the teaching staff is one of its differentiating factors as it is made up of professionals “with extensive professional experience in senior management, which allows a real approach to today’s market and current business reality”. In addition, Rocío de la Cinta Pizarro, a former pupil and Head of La Caixa Business Area, stresses that “the teaching staff includes professionals from very diverse fields, which enriches and provides a global perspective”.

Another of the cornerstones of EOI’s educa-

tional model is the empowerment of leadership and managerial skills, as well as the innovative spirit. “The EMBA at EOI focuses on entrepreneurship and innovation as key levers of modern management. It is committed to the incorporation of the latest business management trends, and has been a pioneer in introducing methodologies such as *design thinking, customer development or lean startup*”, says Professor Juan Manuel Pérez Prado, Global Head of Customer and Proposition Development at Telefónica.

The entrepreneurial spirit is not foreign to the executive world. That’s why the EMBA at EOI includes within its methodology the development of a business project throughout the programme so that students can apply their theoretical knowledge and put all the business construction stages into practice. This is one of the most valued factors of the EMBA at EOI, as acknowledged by Miguel Ángel Cervera, former pupil and New Digital Business Manager at Vodafone, who considers this to be its most positive aspect, although “it is not exclusive to the Master, but is a characteristic inherent to the school itself, something that makes it different”. To complement classroom training, and in line with the programme’s practical approach, the EMBA at EOI offers its students the chance to live an international experience in China or the US, thanks to a study trip of immersion in their economies. During their stay, students get to know first-hand the reality and challenges faced by major companies worldwide. 🌍

Casa Cuartero

~ fundada en 1920 ~



Antigua casa Toledana fundada en 1920 en el corazón del casco histórico junto a la Catedral, especializada en productos artesanos de la gastronomía regional; Mazapán y Dulces Típicos, Quesos, Vinos, Aceites, Embutidos y Conservas de Caza, etc. Cuenta con una magnífica bodega climatizada con más de trescientas referencias de los mejores vinos, asesorada por su propio Sumiller y completa su excelente oferta con una gran variedad de delicatessen y productos gourmet nacionales e internacionales. Dispone de tienda on-line donde adquirir todos sus productos.

www.casacuartero.com

C/ Hombre de Palo, nº5 • 45001 Toledo • Tlf. 925 222 614

Las buenas experiencias están en los pequeños detalles

Creamos marcos incomparables
como Profesionales de Higiene

Gracias a nuestros más de 55 años de experiencia
en la fabricación de químicos y soluciones
para la Limpieza Profesional,
hacemos de cada estancia un rincón único,
saludable y confortable

Por ello, clientes como Paradores de Turismo de España
confían en nosotros, porque aseguramos
momentos inolvidables a sus clientes,
a nuestros clientes



Thomil
profesional

Un espacio impecable, un espacio Thomil

Ctra. de Andalucía km. 18 Pl. Las Arenas - 28320 Pinto (Madrid)
Tel.: 91 691 01 75 • www.thomil.com

¡Llega la magia del invierno!

¿QUIÉN DIJO QUE VIAJAR ES SÓLO PARA EL VERANO?

La temporada invernal ofrece increíbles posibilidades para seguir disfrutando de los viajes de Parador en Parador; desde una escapada de fin de semana a un circuito por nuestras ciudades declaradas Patrimonio de la Humanidad. El invierno es temporada de frío, sí, pero ¡en España con sol! Mucha gente disfruta de sus vacaciones en esta época y por eso queremos darles ideas que les inspiren. Para despedir el invierno qué mejor que el programa "febrero romántico", los carnavales o la semana santa. Si para el nuevo año tienes ya una lista de "buenos propósitos", nosotros te vamos a proponer otra alternativa.

1. EN INVIERNO NO PUEDE FALTAR LA NIEVE. Si eres un enamorado del esquí, en los Paradores de Arties y Vielha te esperan con sus programas especiales de temporada.

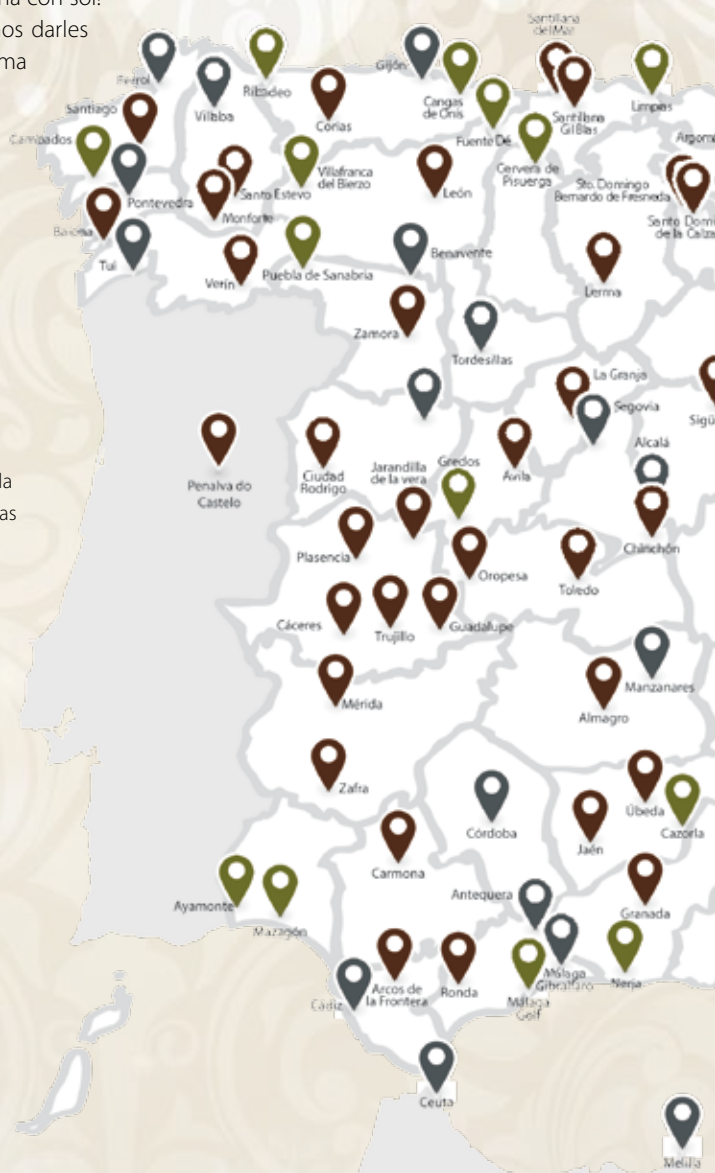
2. CADA DÍA ENCONTRARÁS LA TARIFA PARADOR que mejor se ajuste a tus necesidades. ¡Búscala! Recuerda: cuanto antes reserves más económico te saldrá.

3. ¿TE ANIMAS A UN CHAPUZÓN? En España también hay zonas de costa donde la temperatura es muy agradable durante el invierno, como en la Costa del Sol o las Islas Canarias.

4. SI ENTRE TUS "PROPÓSITOS" PARA 2016 está realizar el Camino de Santiago aprovecha de nuestra tarifa especial peregrinos.

5. ALGUNOS DE NUESTROS PARADORES HAN PERMANECIDO CERRADOS temporalmente y están deseando conocerte... o verte de nuevo. Descubre un buen número de habitaciones a un precio realmente irresistible en www.parador.es

6. EN 2016 DIEZ DE NUESTROS PARADORES CUMPLEN AÑOS, 50. Y están preparando algunas propuestas para celebrarlo contigo.



NATURIA

ESENTIA

CIVIA



1. WINTER MEANS SNOW. So, if you are a ski lover, Arties and Vielha Paradores await you with their special seasonal programmes.

2. EVERY DAY YOU WILL FIND THE PARADOR RATE that best fits your needs. Check it out! Remember: the earlier you book the cheaper it will be!

3. FANCY A DIP? Spain also has coastal areas where the temperature is very pleasant during the winter, such as the Costa del Sol or the Canary Islands.

4. IF ONE OF YOUR "RESOLUTIONS" FOR 2016 is to walk the Way of St. James, then take advantage of our special Rate for Pilgrims.

5. SOME OF OUR PARADORES have been closed temporarily and are looking forward to meeting you... or seeing you... again. Discover a good number of rooms at a truly irresistible price!

6. IN 2016, TEN OF OUR PARADORES will celebrate their 50th anniversary. And they are preparing some offers to celebrate it with you.

The magic of winter is coming!

Who said that travelling is only for the summer? The winter season offers incredible possibilities to continue enjoying travelling from Parador to Parador; from a weekend getaway to a circuit visiting our cities declared World Heritage Sites. The winter is a cold season, but in Spain there's plenty of sun! Many people take a holiday at this time of the year and that's why we want to offer inspiring ideas. To say farewell to the winter what better than the programmes "Romantic February", Carnival or Easter? If you already have a list of New Year Resolutions, we are going to propose another one.



The advantages of being an Amigo Paradores has over 700,000 customers. Our "Amigo" customers whom we thank and reward for visiting and staying with us; they are the first to find out about the best deals, accumulating points towards free nights, being invited to a welcome drink when they stay with us. If you still aren't one of our "Amigos", then join now and start enjoying unique hotels with exclusive advantages right now!



7. FEBRERO, además de ser el período de los carnavales, es un momento muy especial para sorprender a tu pareja... y más si le invitas a uno de los programas románticos que te propone Paradores.

8. PARA DESPEDIR EL INVIERNO qué mejor que unas escapada en Semana Santa a Paradores.

9. Y COMO SIEMPRE, si tienes entre 18 y 30 años o ya has cumplido los 55, puedes alojarte en muchos Paradores por mucho menos de lo que imaginas: con descuentos exclusivos sobre la mejor tarifa de alojamiento (Tarifa Parador).

10.... RECUERDA QUE ALOJARSE EN UN PARADOR es adentrarse en un mundo de sensaciones, de experiencias únicas... ¡Todo esto lo puedes "regalar"! con las cajas regalo de Paradores.

Y si además eres "amigo de Paradores", podrás optar por otras ofertas exclusivas: • Gastopack, estancias en media pensión con un 20% de descuento.

- Dos mejor que una, dos noches de estancia con un 25% de descuento sobre el alojamiento y del desayuno.
- Noches gratis con los puntos que hayas ido acumulando en tus visitas.

LAS VENTAJAS DE SER AMIGOS

En Paradores ya hay más de 700.000 clientes que son reconocidos en nuestros hoteles.

Clientes "amigos" a quienes agradecemos y recomendamos por visitarnos y alojarse con nosotros; siendo el primero en enterarse de las mejores ofertas, acumulando puntos para conseguir noches gratis, invitándole a una copa de bienvenida cuando se aloja con nosotros

Si aún no eres "amigo" nuestro, hazte ahora y disfruta desde hoy mismo de unos hoteles singulares con unas ventajas exclusivas.



7. FEBRUARY, apart from being Carnival time, is a very special moment for giving your partner a surprise... and even more if you invite him/her to one of the Romantic Programmes proposed by Paradores!

8. TO SAY GOODBYE TO THE WINTER, what better than an Easter break at Paradores?

9. If you are between **18 AND 30 YEARS OLD**, or 55 or more, you can stay at many Paradores for much less than you imagine: with exclusive discounts on the best accommodation rate (Parador Rate).

And if you are also an "Amigo de Paradores", you'll have other exclusive offers:

Gastopack, half-board stays with 20% discount • Two better than One, two nights stay with 25% discount on B&B • Free Nights the points accumulated on your stays.

10. REMEMBER that staying at a Parador means immersing yourself in a world of sensations, of unique experiences... And you can "give" all this as a present with Paradores gift boxes.

¿Cuánto sabes de Paradores?

Paradores What do you Know?



PREGUNTA

¿En qué Paradores podemos admirar las obras de Modest Cuixart y José Caballero?



NÚMERO ANTERIOR

**RESPUESTA
ANSWER**

La puerta pertenece al parador de ALMAGRO. Y la del antiguo convento es de GRANADA



**RESPUESTA
ANSWER**

The door belongs to the Parador de ALMAGRO. And that of the former monastery, to the Parador de GRANADA.



GANADOR | WINNER

Dolores Pilar Muñoz López

QUESTION

At which Paradores can we admire works by Modest Cuixart and José Caballero?

PARTICIPA Y GANA UNA ESTANCIA EN TU PARADOR FAVORITO

¡Atrévete y participa! Si conoces las dos respuestas, remite la solución al correo electrónico: prensa@parador.es

No olvides aportar el nombre completo, DNI y un número de teléfono. Entre las respuestas acertadas, Paradores sorteará una estancia de dos noches para dos personas en habitación estándar y régimen de alojamiento y desayuno*.

Dare to participate! if you know both answers, forward the answer to the following email address: prensa@parador.es

Do not forget to provide your full name, identity card number and a telephone number. Among the correct answers, Paradores will raffle a two night stay for two people in a standard room, on bed and breakfast basis*.



de Juluis al cielo



Reforma global
(estudio del proyecto,
lave en mano)

Cocina y baño

Mobiliario e iluminación

Puertas y armarios

Pavimentos y Revestimientos

Proyectos Comerciales
(hoteles, restaurantes, oficinas...)

Equipamiento homologado
(instituciones, obra pública...)





León

tu próximo destino



CONSORCIO PROVINCIAL
DE TURISMO

www.turisleon.com