

# PARADORES

2018 AUTUMN OTOÑO NÚMERO 21



CRUZ DE TEJEDA

## *Un refugio en el paraíso*

A REFUGE IN THE PARADISE

IRATI, PARAÍSO DE SENSACIONES | CARA A CARA CON LUIS TOSAR | FRUTOS DE OTOÑO



“ÚNICO, excelente,  
deseado...”



el jamón “ADMIRACIÓN” es el exclusivo  
CAPRICHOS GASTRONÓMICOS SELECCIONADOS PARA  
SATISFACER LOS PALADARES MÁS EXIGENTES.

JAMONES  
BLÁZQUEZ



# PARADORES

2018 AUTUMN OTOÑO NÚMERO 21 SEGUNDA ÉPOCA

Revista Oficial de  
Paradores de Turismo de España



## Presidente - Consejero Delegado

Oscar López Águeda

## Director General

Susana de la Rubia

## Director

Sonia Sánchez Plaza

## Consejo editorial

Conchi Antón

Gerard Olivares

Ana Martínez

## Redacción

Editorial MIC

## Diagramación y Diseño

Editorial MIC

## Fotografía

Archivo Paradores | Archivo Editorial MIC

Stock.xchng | Fotolia.com

## Traducción

AB Traduktalia

## Publicidad

Editorial MIC

902 271 902

987 27 27 27

MADRID: Esther García

BARCELONA: Belén Matè · Àngel Ferrándiz

LEÓN: Esther García · 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



# 43

# INDEX

# 72

# INDICE

## CARTA DEL PRESIDENTE

Paradores y Tú

## INAUGURACIÓN

Parador Cruz de Tejada

Un refugio en el paraíso

## AGENDA

Exposiciones, Conciertos, Danza y Teatro

## PATRIMONIO NATURAL

Irati, paraíso de sensaciones

## ESCAPADAS

Albaracín, escapadas para todos

## FRUTOS DE OTOÑO

Sabores de nueva temporada

## COCINA DE OTOÑO

Superalimentos de toda la vida

## ENTREMESES

Para abrir boca

## DELICIAS SUMERIDAS

Comienza la mejor época del marisco

## CARA A CARA

Luis Tosar, actor

## TRADICIONES POPULARES

Raza y nobleza en la montaña asturiana

## ARTE EN PARADORES

Julián Casado regresa a Cuenca

## PATRIMONIO

25 Aniversario de las Ciudades Patrimonio

## LECTURAS

Recomendaciones de Paradores

## REGÁLATE PARADORES

www.parador.es

## IN&OUT

Atrévete y participa

## 04 LETTER FROM THE PRESIDENT

Paradores & You

## 08 INAUGURATION

Parador Cruz de Tejada

A refuge in paradise

## 17 CULTURAL CALENDAR

Exhibitions, concerts, dance and theater

## 23 NATURAL HERITAGE

Irati, paradise of sensations

## 34 GETAWAYS

Albaracín, breaks for everybody

## 43 AUTUMN FRUITS

New season flavours

## 49 AUTUM'S CUISINE

Lifelong superfoods

## 60 HORS D'OEUVRES

For opening one's mouth

## 65 SEAFOOD

The best season to enjoy seafood begins

## 72 FACE TO FACE

Luis Tosar, actor

## 81 POPULAR TRADITIONS

Breed and nobility in the asturian mountains

## 88 ART IN PARADORES

Julián Casado returns to Cuenca

## 93 HERITAGE

25<sup>th</sup> Anniversary of World Heritage Cities

## 98 BOOKS

Paradores Recommendations

## 100 TREAT PARADORES

www.parador.es

## 102 IN&OUT

Dare to participate!



*Cada día, más cerca de ti*

YA DISPONIBLE LA RESERVA DE MESA ON LINE  
EN CUALQUIERA DE LOS RESTAURANTES DE LA RED  
DE PARADORES. ¡TE ESPERAMOS!





## *Bienvenidas y bienvenidos a Paradores*

Este otoño celebramos 90 años porque Alfonso XIII inauguró nuestro primer establecimiento en Gredos un 9 de octubre de 1928. Noventa años que han sido posibles gracias a millones de clientes como usted que han confiado siempre en esta marca única y legendaria que es hoy Paradores.

Única, porque ningún país del mundo cuenta con algo similar y todos los españoles podemos estar orgullosos de ello, porque Paradores es de todos. Legendaria por la calidad de nuestro servicio, por la majestuosidad de nuestros edificios y la historia que contienen o por la singularidad de nuestros enclaves. Pero, sobre todo, legendaria por la atención de las personas que componen Paradores. Desde la recepción hasta la habitación, pasando por nuestros restaurantes o cafeterías, los empleados han conseguido que su famosa "sonrisa de Paradores" sea legendaria.

Mirando hacia adelante podemos anunciar que Paradores contará con 100 hoteles cuando cumpla 100 años, pero en este otoño, cuando cumplimos 90 años, creo que merece la pena parar un momento y mirar hacia atrás.

Hace mucho tiempo, 90 años exactamente, los españoles tuvimos una buena idea que no existe en ningún otro país del mundo. Hemos sido los únicos en imaginar y llevar a la práctica una manera singular de preservar nuestro espléndido patrimonio histórico, artístico y cultural, al tiempo que promocionamos el turismo, la mayor industria de nuestro país.

El invento se llama Paradores. Una empresa cien por cien pública, que ha sabido cuidar y sacar rendimiento a algunos de los cientos de castillos, palacios y monasterios españoles y que ha ayudado a poner en el mapa del turismo a algunos enclaves naturales incomparables.

*“Mirando hacia adelante podemos anunciar que Paradores contará con 100 hoteles cuando cumpla 100 años, pero en este otoño, cuando cumplimos 90 años, creo que merece la pena parar un momento y mirar hacia atrás”*

This autumn we celebrate 90 years because King Alfonso XIII inaugurated our first hotel in the Gredos mountains on October 9, 1928. Ninety years that have been possible thanks to millions of guests like you who have always trusted in this unique and legendary brand that is Paradores today.

Unique, because no other country in the world has anything similar and all Spaniards can be proud of it, because Paradores belongs to all of us. Legendary for the quality of our service, for the majesty of our buildings and the history they contain or for the uniqueness of our enclaves. But, above all, legendary for the attention of the people who make up Paradores. From the reception desk to the rooms, and including our restaurants or cafeterias, the employees have managed to make their famous "Paradores smile" legendary.

Looking ahead we can announce that Paradores will have 100 hotels when it celebrates its 100<sup>th</sup> anniversary; but this fall, when we turn 90, I think it's worth stopping for a moment and looking back.

A long time ago, 90 years to be precise, Spaniards had a good idea that does not exist in any other country in the world. We have been the only ones to imagine and implement a singular way of preserving our splendid historical, artistic and cultural heritage, while promoting tourism, the largest industry in our country.

The invention is called Paradores. A one hundred percent state-owned company, that has known how to take care of and take advantage of some of the hundreds of the Spanish castles, palaces and monasteries and that has helped to put some incomparable natural enclaves on the tourist map.

Let me give you some figures: 90 years, 96 Paradores in Spain and one franchise in Portugal, 4,000 jobs, almost one and a half million guests and more than two million meals served in 2017. All this with after-tax profit.

I am talking about figures in the company's profit & loss account, but especially benefits for our society.



*“Looking ahead we can announce that Paradores will have 100 hotels when it celebrates its 100<sup>th</sup> anniversary; but this fall, when we turn 90, I think it’s worth stopping for a moment and looking back”*

Paradores helps to set the population in rural Spain, creates job, is a national economic driver and a lever of local development; it preserves historic buildings, promotes local gastronomy and receives hundreds of thousands of national and foreign visitors each year who take the best memories of their stay back home.

Spain’s touristic competitors such as France, Italy, Greece or Turkey, also have thousands of magnificent historical buildings and privileged natural enclaves, but none of those countries has Paradores.

Spain is a great country. Sometimes it makes mistakes, like everyone else, but our country can also be proud of great collective successes that we must showcase, and Paradores is one of them.

Each time we spend one euro in one of our Paradores, we invest in a unique personal experience, but we also invest in the best of our country: its towns and cities, its history and above all, its people.

Happy 90<sup>th</sup> anniversary to all, because Paradores is of everybody. 🍂

*Welcome at Paradores!*



**Óscar López Águeda**

Presidente-Consejero Delegado de Paradores

Déjenme que les de algunas cifras: 90 años, 96 Paradores en España y una franquicia en Portugal, 4.000 empleos, casi millón y medio de clientes alojados y más de dos millones de cubiertos servidos en 2017. Todo ello con beneficios después de impuestos.

Hablo de beneficios en la cuenta de resultados, pero especialmente, beneficios para nuestra sociedad. Paradores ayuda a fijar población en la España rural, crea empleo, es un motor económico nacional y tractor del desarrollo local, conserva edificios históricos, promociona la gastronomía autóctona y recibe a cientos de miles de visitantes nacionales y extranjeros cada año que se llevan el mejor recuerdo de su experiencia con nosotros.

Competidores turísticos de España, como Francia, Italia, Grecia o Turquía, tienen también miles de magníficos edificios históricos y enclaves naturales privilegiados, pero ninguno de esos países tiene Paradores.

España es un gran país. A veces comete errores, como todos, pero también puede enorgullecerse de grandes aciertos colectivos que debemos poner en valor. Paradores es uno de ellos.

Cada vez que gastamos un euro en uno de nuestros Paradores, lo invertimos en una experiencia personal única, pero también invertimos en lo mejor de nuestro país: sus pueblos y ciudades, su historia y sobre todo su gente.

Feliz 90 aniversario a todos y a todas, porque Paradores es de todos y de todas. 🍂



PLAN ENOTURISTA:

Descubrir la magia del vino y del arte en Bodegas Pagos de Araiz

**PAGOS DE ARÁIZ** ES UNA IDEA FRESCA, DINÁMICA, ATREVIDA. UNA INNOVADORA GESTIÓN VANGUARDISTA QUE UNE ENOTURISMO, HISTORIA, ARTE Y GASTRONOMÍA EN LA TRADICIONAL DO NAVARRA.





La adquisición de la finca de Pagos de Aráiz por la familia Masaveu en el año 2000 supuso el nacimiento de un proyecto fresco y atrevido en la D.O. Navarra, una apuesta de calidad decidida por esta denominación histórica. Su puesta en marcha comenzó con la construcción de una bodega absolutamente vanguardista. Las instalaciones, situadas a las afueras de la villa medieval de Olite, ocupan 14.000 m<sup>2</sup>. Y alrededor de las mismas, en los tres años siguientes a su compra, se plantaron sus propios viñedos en una extensión de 240 hectáreas de las 400 que alberga la finca.

Una amplia oferta de actividades de enoturismo constituye el complemento perfecto a su innovadora forma de gestión. Así, Pagos de Aráiz propone una conexión del arte y la gastronomía con la tradición, con el peso histórico, natural y vitivinícola del entorno. Es el marco ideal en el que instituir su brillante y prometedor futuro, vinculado a la trascendencia y los valores de Navarra; Navarra como territorio histórico y como denominación vitivinícola clásica y al tiempo renovada e innovadora.

En la visita a la bodega y la casa somos observadores de obras de arte de diferentes corrientes. La decoración de toda la casa mantiene un estilo moderno y elegante, como lo son sus vinos, pero sin dejar de lado la historia de la zona, como en la primera sala de la Casa: El artesonado mudéjar del techo, es una joya del siglo XV, decorado con motivos geométricos y pinturas florales.

Otro de los espacios singulares de la bodega es el Pasillo de los Apóstoles, se trata de un corredor en el que se expone un Apostola-

do de tamaño natural realizado en piedra en el siglo XVI, esculturas de gran belleza que aportan un carácter monumental, capaz de satisfacer el interés histórico-artístico de todos los apasionados por la cultura.

El mimo y esmerado cuidado del fruto, desde la cepa hasta la copa, fundamenta la prosperidad enológica de los originales vinos de Pagos de Aráiz. El tronco argumental de su desarrollo enlaza aquellas plantaciones de viñedo del año 2001 con la utilización de una tecnología puntera en todos sus procesos de elaboración. Por un lado, la finca incorpora sistemas de gestión y control del viñedo pioneros. Aquí, la vendimia es mecánica, ya que la conducción del viñedo permite optimizar esta técnica. Además, la recolección nocturna y de madrugada de la uva aprovecha así las bajas temperaturas para su cosecha. Desde la recogida en el viñedo hasta la llegada a bodega transcurre como máximo media hora, lo que posibilita que la uva se elabore fresca, entera y en el más óptimo estado del fruto posible.

Así mismo, la bodega cuenta con tecnología de última generación, desde los sistemas de control de temperatura en depósitos y salas de almacenaje hasta los procedimientos completamente tecnificados de la línea de embotellado, con un rendimiento que alcanza un potencial de productividad de hasta 6.000 botellas/hora.V

Los vinos de Pagos de Aráiz emergen así entre las preferencias de los más exigentes consumidores del planeta; conquistando a los más expertos catadores y cosechando premios y reconocimientos que animan a la bodega a continuar mejorando día a día. Los amantes de los mejores vinos del mundo de países como Japón o EE.UU., entre otros, disfrutaron ya de los vinos de Pagos de Aráiz, que ha consolidado su presencia tanto en España como en los principales mercados de Europa, Asia y América, reafirmando así la vocación internacional de la bodega.

[www.bodegaspagosdearaz.com](http://www.bodegaspagosdearaz.com)  
@masaveubodegas

Para información y reservas: 948 92 69 63  
plapenam@bodegas.masaveu.com



MIRADOR



PARADOR DE CRUZ DE TEJEDA

# *Un refugio en el paraíso*

Texto/Written by: María José Prieto



**GRAN CANARIA DESLUMBRA POR LA QUIETUD DE SU PAISAJE.** UN LIENZO DONDE EL INTERIOR SOBRESALE CON IMPRESIONANTES BARRANCOS Y VERDES BOSQUES. ENTRE EL HERMOSO PARAJE VOLCÁNICO SE ELEVA EL PARADOR DE CRUZ DE TEJEDA. EL EDIFICIO, RECONSTRUIDO TRAS EL INCENDIO QUE ASOLÓ A LA ISLA EN EL AÑO 2017, ABRE DE NUEVO SUS PUERTAS TRAS UNA ESPECTACULAR REMODELACIÓN.

La isla de Gran Canaria es un pequeño continente. Un mosaico cromático en el que la vegetación brota incansable y deja desamparado el yermo paisaje que triunfa en el horizonte con su desfile de dunas desérticas. Horadada por vertiginosos acantilados, el centro de la isla emana como un vergel exultante de vegetación. Desde tiempos muy antiguos, las exigencias orográficas labraron

una red de caminos reales, que aún hoy son testigos de los pasos que lucharon contra el empecinado dominio de la naturaleza.

Rodeado por este hipnótico paisaje aparece el majestuoso Parador de Cruz de Tejada, a 1.500 metros de altitud. Las vistas desde la terraza regalan un paisaje de verdes arboledas interrumpidas por abruptos barrancos que se abren hasta impactar contra el océano.



### **NUEVAS HABITACIONES**

El emblemático parador volvió a abrir sus puertas el 17 de septiembre, una vez concluidas las obras de reconstrucción. El edificio resultó dañado por el incendio que afectó a la isla de Gran Canaria en septiembre de 2017. Sufrió daños en la cubierta, la zona del spa y 15 habitaciones, 10 con daños considerables y cinco con desperfectos menores. La rápida intervención de la brigada de bomberos evitó que el parador fuera arrasado por completo.

La actuación principal de las obras de rehabilitación se centró en las 10 habitaciones de la planta baja, con una reforma integral.

En cuanto a la decoración, se optó por continuidad estética de la época anterior.

El área del spa ha sido remodelado en su totalidad. La nueva factura incorpora un nuevo jacuzzi exterior con vistas a la Caldera Volcánica de Tejeda y la reconstrucción completa del puente sobre la piscina. También se realizaron trabajos de mejora en la terraza del comedor, cinco habitaciones de la cuarta planta y el resto de instalaciones interiores y exteriores que se vieron afectadas.

El proyecto de reconstrucción ha supuesto una inversión de 1.200.000 euros y se ha desarrollado durante 4 meses con apoyo de

empresas locales. La cifra se completa con 182.000 euros más invertidos en nuevos elementos de decoración.

### **MAGNÍFICOS ATARDECERES**

El Parador de Cruz de Tejeda se envuelve entre un manto de verdes laderas. La terraza es un lugar privilegiado para contemplar los magníficos atardeceres de la isla. La estancia en este hermoso enclave facilita el disfrute de rutas que atraviesan los lugares más representativos de Gran Canaria, como el Mirador del Pico de los Pozos de la Nieve, que forma parte de la Reserva de La Biosfera o la hermosa ruta del Roque Nublo, uno de los





## *A refuge in paradise*

**GRAN CANARIA DAZZLES WITH THE STILLNESS OF ITS LANDSCAPE.** A CANVAS WHERE THE INTERIOR STANDS OUT WITH IMPRESSIVE RAVINES AND GREEN FORESTS. IN THE MIDST OF THE BEAUTIFUL VOLCANIC LANDSCAPE STANDS THE PARADOR DE CRUZ DE TEJADA. THE BUILDING, REBUILT AFTER THE FIRE THAT RAVAGED THE ISLAND IN 2017, REOPENS ITS DOORS AFTER A SPECTACULAR REMODELLING.

The island of Gran Canaria is a small continent. A chromatic mosaic in which the vegetation springs restlessly and abandons the desert landscape that stands high on the horizon with its parade of desert dunes. Holed by vertiginous cliffs, the centre of the island emanates like an exultant orchard of vegetation. From very old times, the orographic demands carved a network of paths and trails that still

nowadays bear witness to the steps that struggled against the stubborn domain of nature.

Surrounded by this hypnotic landscape, the majestic Parador de Cruz de Tejada appears at an altitude of 1,500 metres. The views from the terrace offer a landscape of green trees interrupted by steep ravines that open up until they hit the ocean.

### **NEW ROOMS**

The emblematic Parador reopened its doors on September 17, once the reconstruction works had been completed. The building was damaged by the fire that affected the island of Gran Canaria in September 2017. It suffered damage to the roof, the spa area and 15 rooms, 10 with considerable damage and five with minor damage. The rapid intervention of the fire brigade prevented





*“La terraza es un mirador privilegiado para contemplar los magníficos atardeceres de la isla”*

parajes más emblemáticos de la isla. A tan solo 9 kilómetros está Tejeda, una localidad de visita obligada para descubrir el patrimonio arqueológico de la isla.

Resulta especialmente aconsejable el relajante descanso que proporciona el spa y la piscina hidrotermal con espectaculares vistas. El parador propicia el descanso en torno a la chimenea del salón, uno de los rincones que mejor refleja el carácter canario gracias a los murales que lo decoran.

### **EXCELENCIA GASTRONÓMICA**

La idiosincrasia de las islas, sus costumbres y tradiciones, queda patente en los fogones del parador con la reinterpretación de un recetario exquisito. La mezcla de influencias y sabores, especias, almendras y frutas tropicales, junto a carnes y quesos desparraman un universo exótico que se plasma en una carta generosa y sorprendente. El equipo de cocina dirigido por Samuel Hernández Montañez extiende su maestría a los excelentes productos locales y recrea sabores como el baifo con almendras, el potaje de berros, el conejo en salmorejo, las papas arrugadas y mojos, el bienmesabe y los increíbles quesos de Tejeda.







the Parador from being completely destroyed.

The main action of the remodelling works focused on the 10 rooms on the ground floor, with a comprehensive reform. As for the decoration, an aesthetic continuity with the previous era was chosen.

The spa area has been remodelled in its entirety. The spa now incorporates a new outdoor Jacuzzi overlooking the Volcanic Caldera of Tejeda and the complete reconstruction of the bridge over the pool. Improvement work was also carried out on the dining terrace, five rooms on the fourth floor and the rest of the indoor and outdoor facilities that were affected.

The reconstruction project, involving an investment of 1,200,000 Euros, has been developed during 4 months with the support of local companies. The figure is rounded off with an additional 182,000 Euros, invested in new decoration elements.

#### WONDERFUL SUNSETS

The Parador de Cruz de Tejeda is wrapped in a mantle of green slopes. The terrace is a privileged place for contemplating the island's magnificent sunsets. The stay in this beautiful enclave facilitates the enjoyment of routes crossing the most representative places of Gran Canaria, such as the *Mirador*

*del Pico de los Pozos de la Nieve* viewpoint, which is part of the Biosphere Reserve or the beautiful *Roque Nublo Route*, one of the island's most emblematic places. Only 9 kilometres away is the town of Tejeda, a must-visit for one to discover the archaeological heritage of the island.

The relaxing rest provided by the spa and the hydrothermal pool with spectacular views is especially recommendable. The Parador promotes rest around the fireplace in the living room, one of the corners that best reflects the Canarian character thanks to the murals decorating it.

#### GASTRONOMIC EXCELLENCE

The idiosyncrasy of the islands, their customs and traditions, is evident in the kitchens of the Parador with the reinterpretation of an exquisite cookbook. The mixture of influences and flavours, spices, almonds and tropical fruits, together with meats and cheeses, displays an exotic universe expressed in a generous and surprising menu. The kitchen team led by Samuel Hernández Montañez extends its expertise to the excellent local products and recreates flavours such as *baifo* (kid) with almonds, watercress pot, rabbit in *salmorejo* sauce, crumpled and *mojos* potatoes, the marinated dogfish and the incredible Tejeda cheeses.

*El pasado 5 de octubre la secretaria de Estado de Turismo, Isabel Oliver, visitó el el Parador de Cruz de Tejeda acompañada por Óscar López, presidente – consejero delegado de Paradores de Turismo*





### HISTORIA DEL PARADOR

El 18 de octubre de 1945 abrió sus puertas el Parador de Cruz de Tejada, obra de los hermanos Miguel y Néstor Martínez Fernández de la Torre, que proyectaron una construcción regionalista. Este tipo de inmuebles dio paso en la red de Paradores a un nuevo modelo de edificios con personalidad propia. La construcción corrió a cargo del Cabildo Insular de Gran Canaria para incorporarse después a Paradores. Tras realizar una ampliación del refugio se decora y completa el mobiliario para cocina, comedor, habitaciones y enseres de servicio bajo la Dirección General de Turismo. En 1996, el parador cerró sus puertas para volver a abrir en 2009 después de una importante obra de rehabilitación que lo dotó de unas instalaciones acordes a las nuevas exigencias del turismo. ✪



*“The terrace is a privileged viewpoint for contemplating the magnificent island’s sunsets”*

### HISTORY OF THE PARADOR

On October 18, 1945, the Parador de Cruz de Tejada opened its doors; it is the work of the brothers Miguel and Néstor Martínez Fernández de la Torre, who designed a regionalist construction. This type of property gave way in the Paradores chain to a new building model with its own character. The construction was carried out by the *Cabildo Insular de Gran Canaria* and was later incorporated into Paradores. The extension of the refuge was followed by the decoration and completion of the furniture for the kitchen, the dining room, rooms and service items under the General Directorate of Tourism. In 1996, the Parador closed its doors and reopened in 2009 after an important restoration work, equipping it with facilities in accordance with the new tourism demands. ✪



# HUELVA mucho que Ver



HUELVATURISMO

TURISMOHUELVA.ORG



# TEMPORADA 18/19

## FAUST

CHARLES GOUNOD

Dan Ettinger · Alex Ollé (La fura dels Baus)

19 SEPT - 7 OCT 2018

## TURANDOT

GIACOMO PUCCINI

Nicola Luisotti · Robert Wilson

30 NOV - 30 DIC 2018

## IDOMENEO, RE DI CRETA

WOLFGANG AMADEUS MOZART

Ivor Bolton · Robert Carsen

19 FEB - 1 MAR 2019

## DIDO & AENEAS

HENRY PURCELL

Christopher Moulds · Sasha Waltz

31 MAR - 4 ABR 2019

## AGRIPPINA

GEORG FRIEDRICH HÄNDEL

Maxim Emelyanychev

16 MAY 2019

Ópera en versión de concierto

## LA PESTE

ROBERTO GERHARD

Juanjo Mena · Dora García

15 - 17 JUN 2019

ESTRENO EN EL TEATRO REAL

## GIOVANNA D'ARCO

GIUSEPPE VERDI

James Conlon

14 - 20 JUL 2019

ESTRENO EN EL TEATRO REAL

Ópera en versión de concierto

## ONLY THE SOUND REMAINS

KAIJA SAARIAHO

Ivor Bolton · Peter Sellars

23 OCT - 9 NOV 2018

ESTRENO EN ESPAÑA

## DAS RHEINGOLD

RICHARD WAGNER

Pablo Heras-Casado · Robert Carsen

17 ENE - 1 FEB 2019

## LA CALISTO

FRANCESCO CAVALLI

Ivor Bolton/Christopher Moulds · David Alden

17 - 26 MAR 2019

ESTRENO EN EL TEATRO REAL

## FALSTAFF

GIUSEPPE VERDI

Daniele Rustioni · Laurent Pelly

23 ABR - 8 MAY 2019

## CAPRICCIO

RICHARD STRAUSS

Asher Fisch · Christof Loy

27 MAY - 14 JUN 2019

ESTRENO EN EL TEATRO REAL

## IL TROVATORE

GIUSEPPE VERDI

Maurizio Benini · Francisco Negrín

3 - 25 JUL 2019

A LA VENTA EN TEATRO-REAL.COM · TAQUILLAS · 902 24 48 48 · SÍGUENOS     

HAZTE **amigo** DEL TEATRO REAL

Y TENDRÁS UN 10% DTO. EN VENTA  
PREFERENTE ÓPERA Y DANZA 18/19

amigosdelreal.es · 915 160 702



## EXPOSICIONES



CÓRDOBA

*Recuerdos de Antonio Gala*

Fundación Antonio Gala · Exposición permanente

La Fundación Antonio Gala rinde homenaje a su fundador con la exposición *Recuerdos de Antonio Gala*. El recorrido presenta su faceta literaria, profundizando en los géneros que ha cultivado con éxitos en la poesía o el teatro. Asimismo, aborda la vida de Gala y su relación con Córdoba y Andalucía desde su infancia y juventud. ✪

The Antonio Gala Foundation pays homage to its founder with the exhibition *Antonio Gala Memories*. The tour shows his literary aspect, dwelling more in-depth into the genres he has cultivated in his poetry and theatre. It also looks into Gala's life and his relationship with Cordoba and Andalusia. ✪



MÁLAGA

*Belenes y campo andaluz*

Museo de Belenes. Fundación Díaz Caballero, Exposición permanente

El Museo de Belenes cuenta con dos áreas expositivas: la interior alberga los belenes; y la exterior, destinada al campo andaluz con dos almazaras, aperos del campo y una casa popular. En el edificio del arquitecto Alfonso Mora, se pueden admirar más de 60 nacimientos y más de 1000 figuras. Entre las obras, destacan belenes monumentales de belenistas como Antonio Bernal y José Luis Mayo. ✪

The Nativity Scenes Museum has two exhibition areas: indoors you'll find the nativity scenes, and in the Andalusian gardens are two mills, farming implements and an open house. The building, from architect Alfonso Mora, contains over 60 nativity scenes with over 1000 figurines. Among these the scenes from famous Nativity Scene Makers like Antonio Bernal and José Luis Mayo. ✪

## TEATRO

SALAMANCA

*Carmen vs Carmen*

Teatro Linceo, 3 de noviembre de 2018, 21 h



www.ibericadedanza.com

El director artístico y coreógrafo Manuel Segovia junto con la Compañía Ibérica Danza explora lo divino y lo humano. El montaje es una visión de la dualidad dentro del universo femenino, una búsqueda del destino sin deudas con el mundo y una reflexión sobre el alma humana más allá de la muerte. Es la pasión efímera y lo eterno e inaccesible. Un símbolo de libertad que reivindica su propio universo, contenedor del misterio de la vida. ✪

The director and choreographer Manuel Segovia, together with the Iberian Dance Company explores what it means to be human and divine. The show is a glance into the duality of the feminine universe, a search of destiny without debts and a reflection of the human soul after death. It's the fleeting passions and the inaccessible eternity. A symbol of freedom which reclaims its own universe, the container of life's mysteries. ✪



VALENCIA

*El sentido del humor: Dos tontos y yo*

Palau de les Arts Reina Sofía, 15 de diciembre de 2018, 21.30 h

Un show único que nos da la oportunidad de ver juntos a tres grandes figuras del humor español: Florentino Fernández, José Mota y Santiago Segura. ✪

A unique show that offers the opportunity to see three of Spain's greatest comedians: Florentino Fernández, José Mota and Santiago Segura. ✪



# TOSSA DE MAR

CULTURA, NATURALEZA Y GASTRONOMÍA CON VISTAS AL MEDITERRÁNEO



Oficina Municipal de Turismo  
 Avinguda del Pelegit, 25 - Edifici La Nau - 17320 Tossa de Mar - Costa Brava - Girona - Spain  
 Tel. +34 972 340 108 - email: [info@infotossa.com](mailto:info@infotossa.com) - [www.infotossa.com](http://www.infotossa.com)

Síguenos en:    





## CONCIERTOS

MÁLAGA



### *The Film Symphony Orchestra. Especial John Williams*

Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (MAC), 10 de November de 2018, 19.30 h

De la mano de su director Constantino Martínez-Ort, esta orquesta sinfónica especializada en música de cine, rinde tributo a John Williams, uno de los grandes compositores de la segunda mitad del siglo XX y pareja artística de Steven Spielberg. 🌟

Under the direction of Constantino Martínez-Ort, this symphonic orchestra specialized in movie soundtracks pays homage to John Williams, one of the greatest composers of the second half of the XX century. 🌟

## TEATRO



### VALENCIA *Forever*

Teatro Olympia, Del 14 al 18 de noviembre de 2018

No se trata únicamente de un intenso recorrido por los mayores éxitos de Michael Jackson, este espectáculo se ha propuesto emocionar tanto a los fans incondicionales de El Rey del Pop, como a los que simplemente conocen sus hits más comerciales. 🌟

It isn't only an exploration of Michael Jackson's greatest hits. This show will move both the most unconditional fans of the King of Pop and those who just know his more commercial hits. 🌟

## EXPOSICIÓN

LEÓN

### *Vela Zanetti en la Colección de Paradores*

Fundación Vela Zanetti y en el Ayuntamiento de León,  
Edificio de San Marcelo durante los trabajos de reforma del Parador.  
Fundación Vela Zanetti (Casona del Corral de Villapérez):  
de martes a sábado, de 10:00 a 13:00 h. y de 17:00 a 20:00 h.

Horario Ayuntamiento de León. Edificio San Marcelo  
(Plaza San Marcelo, 1): coincidirá con la apertura y cierre del centro.

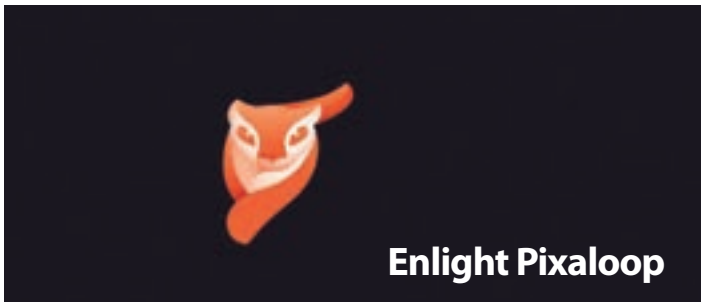
Para la inauguración del Parador de León, José Vela Zanetti realizó 32 obras que, desde 1965 han adornado las paredes del Hostal. Óleos sobre papel de enérgicos trazos que presentan variadas escenas cotidianas, bodegones, retratos de personajes históricos y bucólicos paisajes rurales. Durante las obras de reforma del Parador, los cuadros de Vela Zanetti estarán expuestos en la Fundación Vela Zanetti y el Ayuntamiento de León para deleite del público. 🌟



For the inauguration of the León Parador, José Vela Zanetti created 32 paintings that have been decorating the Guesthouse's walls since 1965. The energetic strokes of these oil paintings present various everyday-life scenes, still life, portraits, and idyllic landscapes. During the construction works in the Parador, these paintings will be exhibited in the Vela Zanetti Foundation and the León City Hall. 🌟

# Viajeros on line!

## Travelling on line!



### Enlight Pixaloop

Con esta nueva aplicación podrás imbuir de vida cualquier foto de forma sencilla e intuitiva. Animando uno o varios elementos, las posibilidades artísticas encuentran su límite únicamente en la imaginación de cada uno. ✨

With this app, you can bring any photo to life. It's easy and intuitive. Animating one or more elements, the limit to the artistic possibilities is in your own imagination. ✨



### Duolingo

Esta aplicación se ha convertido ya en un clásico para todos aquellos que quieran aprender un idioma nuevo. Gracias a su diseño divertido y sencillo y la amplia variedad de idiomas que ofrece, sigue siendo una de las mejores app de aprendizaje hasta la fecha. ✨

This app has become a classic for those who want to learn a new language. Thanks to its fun and easy design and the wide variety of languages it offers, it still is one of the best learning. ✨

### Otter Voice Notes

Quien haya tenido que transcribir un audio sabe lo tediosa que resulta esta actividad. ¡Hasta ahora! Otter graba conversaciones, generando transcripciones sorprendentemente precisas, reconociendo incluso diferentes interlocutores. ✨

Anyone who's had to transcribe audio recordings knows how painful that process can be. Until now. Otter records conversations and generates surprisingly accurate transcriptions, distinguishing between all the different speakers. ✨

### PlantNet

Desarrollada por cuatro científicos franceses, esta aplicación permite identificar cualquier tipo de planta, únicamente hay que hacerle una foto. Gracias a la participación de los usuarios, la base de datos está en constante expansión, permitiendo reconocer todo tipo de plantas. ✨

Developed by four French scientists, this app identifies any plant, the only thing you need to do is take a picture. Thanks to the user's collaboration, the database is in constant expansion. ✨







Mojácar

recuerdos  
inolvidables

[www.mojacar.es](http://www.mojacar.es)





## CONSERVE SUS VINOS EN ACERO, MADERA O CRISTAL

Vinotecas Caveduke® cuenta con una larga trayectoria en la fabricación, distribución y venta de vinotecas con presencia en los cinco continentes.

### VINOTECAS MODERNAS



### VINOTECAS TRADICIONALES



Caveduke, su rincón secreto para la conservación de sus vinos a temperatura exacta.

Dispensadores de vino con dosis.

Pioneros en Enfridores de botellas ultrarrápidos.

Vinotecas a medida.

**Tel. 697 182 482**



SOLICITE CATÁLOGO EN [www.caveduke.com](http://www.caveduke.com)





# *Irati, paraíso de sensaciones*

**UN TESORO NATURAL** QUE GUARDA EL SEGUNDO HAYEDO-ABETAL  
MÁS EXTENSO Y MEJOR CONSERVADO DE EUROPA

Texto/Written by: María Fernández

**LLEGAN AIRES NUEVOS.** LA MONTAÑA SE TIÑE DE UN GENEROSO ABANICO DE COLORES. LAS CASTAÑAS ESPERAN A SER ASADAS Y LAS SETAS SE BUSCAN CELOSAMENTE PARA EL DELEITE QUE LLEGARÁ TRAS LOS FOGONES. LAS HOJAS EMPRENEN UNA CAÍDA CONTINUA. ARRANCAN LOS TRAZOS QUE DIBUJARÁN FRONDOSAS ALFOMBRAS CON MELODÍA SORDA. LLEGA EL OTOÑO. Y TAMBIÉN EL PRIVILEGIO DE CONTEMPLAR EL PARAÍSO QUE CONFORMA EL SEGUNDO HAYEDO ABETAL MÁS GRANDE DE EUROPA: LA SELVA DE IRATI.





*“Es un tesoro natural de gran valor ecológico en el que conviven figuras de protección como las reservas naturales de Mendilatz y Tristuibartea y la reserva integral de Lizardoia”*

Imagine pasear por un arcoíris de colores. Una gama de pantones que se extiende desde el verde primaveral, al amarillo intenso, el rojo embriagador y el ocre. Tonos granates, ámbar, cobrizos y dorados se muestran vivaces entre hayas, abetos, tilos, avellanos, olmos, sauces, arces, boj, enebros, helechos, líquenes, musgos, patxarán y solitarios robles. Múltiples especies arbóreas que superan los 60 metros y tupen el cielo hasta casi no dejar pasar el sol. Silencios mágicos solo rotos por la berrea del ciervo. Un espacio idílico en el que relajarse y soñar. En el corazón de Navarra. En la Selva de Irati. Un bosque de cuento que vive su plenitud desde que asoma el otoño.

La Selva de Irati es el segundo hayedo-abetal más extenso y mejor conservado de Europa, después de la Selva Negra de Alemania. La inmensa mancha verde que cubre unas 17.000 hectáreas se mantiene en estado casi virgen. Se encuentra situada en el Pirineo oriental navarro, en una cuenca rodeada por montañas (Ori, Abodi...), en la cabecera de los pirenaicos valles de Aezkoa y Salazar.

Foto: Neticola Sny



## IRATI, PARADISE OF SENSATIONS

A NATURAL TREASURE THAT HOLDS EUROPE'S SECOND LARGEST AND BEST PRESERVED BEECH-FIR FOREST

**A NEW SEASON IS ARRIVING.** THE MOUNTAINS ARE TINGED WITH A GENEROUS RANGE OF COLOURS. THE CHESTNUTS AWAIT BEING ROASTED AND THE MUSHROOMS ARE ZEALOUSLY SEARCHED FOR THE DELIGHT THAT WILL COME AFTER THE STOVE. THE LEAVES EMBARK ON A CONTINUOUS FALL. THE TRACES DRAWN BY LEAFY CARPETS WITH A DEAF MELODY START. AUTUMN ARRIVES. AND SO DOES THE PRIVILEGE OF CONTEMPLATING THE PARADISE THAT MAKES UP EUROPE'S SECOND LARGEST BEECH FOREST: THE IRATI FOREST.

Imagine walking through a rainbow of colours. A range of pantones that extends from the spring green, to the intense yellow, the intoxicating red and the ochre. Garnet, amber, copper and gold tones are vibrant among beeches, firs, lindens, hazels, elms, willows, maples, box trees, junipers, ferns, lichens, mosses, patxaráns - sloe fruits, collected from the blackthorn shrub- and solitary oaks. Multiple arboreal species that exceed 60 meters and block the sky to the point that the sun can barely pass through. Magical silences broken only by the bellowing of the deer. An idyllic space in which to relax and dream. In the heart of Navarre. In the Irati Forest. A fairy-tale forest that lives its fullness from when the autumn appears.

The Irati Forest is the second largest and best preserved beech-fir forest in Europe, after the Black Forest of Germany. The immense green spot covering some 17,000 hectares remains almost virgin. It is located in the eastern Navarrese Pyrenees, in a basin surrounded by mountains (Ori, Abodi ...), at the head of the Pyrenean Aezkoa and Salazar valleys.







Foto: Neticola Sny



Es un tesoro natural de gran valor ecológico en el que conviven figuras de protección como las reservas naturales de *Mendilatz* y *Tristuibarte* y la reserva integral de *Lizardoia*. En *Mendilatz*, el Valle de Aezkoa guarda un magnífico conjunto de crómlechs y dólmenes. Tupidos hayedos, pastizales y abetos dan cobijo en las zonas altas a valiosas poblaciones de animales salvajes. Es refugio y hábitat perfecto de zorros, jabalís, martas y ciervos; aves como reyezuelos, pinzones, petirrojos, pito negros o dorsiblancos y especies acuáticas como las preciadas truchas.

El alto índice de lluvias que registra esta zona pirenaica favorece un paisaje salpicado de arroyos y torrentes realzan la belleza de su abrupto relieve. Como el *Urbeltza* y el *Urtxuria*, que confluyen al pie de la ermita de la Virgen de las Nieves, para formar el río Irati.



It is a natural treasure of great ecological value, noted for the coexistence of protective figures, such as the Mendilatz and Tristuibarte natural reserves and the integral Lizardoia reserve. In Mendilatz, the Aezkoa Valley holds a magnificent collection of cromlechs and dolmens. Bushy beech forests, grasslands and firs give shelter in the highlands to valuable populations of wild animals. It is a refuge and perfect habitat for foxes, wild boars, martens and deer; birds such as wrens, finches, robins, black and white-backed woodpeckers and aquatic species such as the prized trout.

The high rate of rainfall recorded in this Pyrenean area favours a landscape dotted with streams, and torrents enhance the beauty of its steep relief, as is the case with the *Urbeltza* and the *Urtxuria*, which converge at the foot of the hermitage of the Virgen de las Nieves, to form the Irati River.





### EL RECUERDO DE HEMINGWAY

“Siempre que me acuerdo de Irati se me ponen los pelos de punta. Recuerdo que venía justo cuando acababan las fiestas de San Fermín para perderme en el bosque”. Ernest Hemingway amaba España y muy especialmente Navarra y sus festejos. En Irati encontraba el escenario ideal para su descanso.

Cuenta la mitología vasca que aquí se esconde la vivienda del Basajaun, el protector del bosque, orgulloso de su buen trabajo. Durante años, la selva fue sometida a la explotación forestal para crear los buques de la invencible flota de la Marina Real. El río Irati se usaba entonces como travesía fluvial para llevar los troncos a los aserraderos, pero la regeneración ha sido espectacular y el paso del hombre no ha dejado huella palpable.

Entre las múltiples sorpresas que esconde Irati está la Real Fábrica de Armas y Municiones de Orbaizeta. Un ejemplo de arquitectura industrial ubicada a solo cinco kilómetros de una frontera enemiga. Además de la madera del bosque, los yacimientos de hierro, plata y plomo y la profusión de agua fueron determinantes para su construcción en 1784, bajo el mando de Carlos III. La fábrica en sí ha sido testigo mudo de la historia de España: saqueada e incendiada por los franceses en la guerra de la Convención, destruida por los ejércitos de Napoleón en la de la Independencia, también la quemaron los carlistas y sufrió un par de incendios fortuitos. Pero siempre fue reconstruida hasta que a finales del XIX se cerró. 🌱



*“Basque mythology tells that here was the home of the Basajaun, the protector of the forest, proud of his good job”*

*“Cuenta la mitología vasca que aquí se esconde la vivienda del Basajaun, el protector del bosque, orgulloso de su buen trabajo”*

#### THE MEMORY OF HEMINGWAY

“Whenever I remember Irati, my hair stands on end. I remember that I would go there was just when the San Fermín festivities were over to get lost in the forest.” Ernest Hemingway loved Spain and especially Navarre and its festivities. In Irati he found the ideal setting for his rest.

Basque mythology tells that here was the home of the *Basajaun*, the protector of the forest, proud of his good job. For years, the jungle was subjected to logging to create the ships of the invincible fleet of the Royal Navy. The Irati River was then used as a river crossing to take the logs to the sawmills, but the regeneration has been spectacular and the passage of man has left no palpable mark.

Among the numerous surprises that Irati hides is the Orbaizeta Royal Weapons and Ammunition Factory. An example of industrial architecture located only five kilometres from an enemy border. In addition to the wood of the forest, the deposits of iron, silver and lead and the profusion of water were decisive for its construction in 1784, under the command of King Charles III. The factory itself has been a mute witness to Spain’s history: looted and burned by the French during the War of Convention, destroyed by the armies of Napoleon during the Peninsular War, burned during the Carlist Wars and subject to a couple of incidental fires. But it was always rebuilt until it was closed at the end of the 19th century. 🌿





### PARADOR DE OLITE

Just one hour from the Irati Forest, the Parador de Olite, also known as Parador de Turismo Príncipe de Viana, is located. It is hosted in part of the majestic Palace-Castle Primitivo de Olite Palace-Castle, next to the Church of Santa María. Declared a National Monument, the common areas and part of the rooms of the hotel are integrated into the palace, inside which the Parador hides stained glass windows, arcades and other elements typical of the Middle Ages. The palace is the most important example of civil Gothic in Navarre, and one of the most remarkable in Europe. 🌿





*“A tan solo una hora de la Selva de Irati se encuentra el Parador de Olite, también conocido como el Parador de Turismo Príncipe de Viana”*

**PARADOR DE OLITE**

A tan solo una hora de la Selva de Irati se encuentra el Parador de Olite, también conocido como el Parador de Turismo Príncipe de Viana. Está ubicado en parte del del majestuoso Palacio-Castillo Primitivo de Olite, junto a la Iglesia de Santa María. Declarado Monumento Nacional, las zonas comunes y parte de las habitaciones del hotel están integradas en el palacio, en cuyo interior esconde vidrieras, arcadas y otros elementos propios del Medievo. El palacio constituye el ejemplo más importante del gótico civil de Navarra, y uno de los más notables de Europa. 🌳

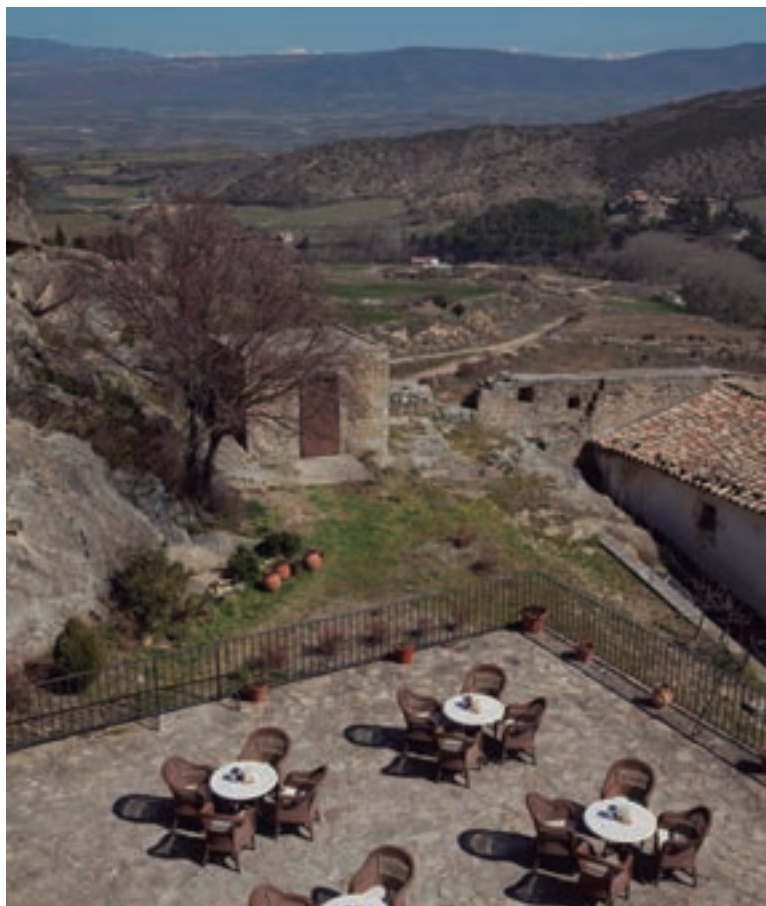






## SOS DEL REY CATÓLICO

To the northwest of the province of Zaragoza, just over an hour from the Irati Forest, the Parador de Sos del Rey Católico awaits its guests. A noble building of Aragonese style that preserves the monumental, historical and artistic atmosphere of the town, declared a Historic-Artistic Site. Influential noblemen were born in this town, including no less a man than Ferdinand, the Catholic King, for which reason it conserves a very rich heritage. The decoration of the Parador is elegant. Space and light are the common denominators of the rooms, thanks to their large windows. The restaurant offers tradition and authenticity with the aromas and flavours of the Cinco Villas region. 🌟



## SOS DEL REY CATÓLICO

Al noroeste de la provincia de Zaragoza, a poco más de una hora del bosque de Irati, aguarda el Parador de Sos del Rey Católico. Un edificio noble de estilo aragonés que conserva el ambiente monumental, histórico y artístico de la villa, declarada Conjunto Histórico-Artístico. En este lugar nacieron influyentes nobles, como el mismísimo Rey Católico, por lo que conserva un riquísimo patrimonio. La decoración del Parador es elegante. El espacio y la luz son común denominador de las habitaciones, gracias a sus amplios ventanales. El restaurante ofrece tradición y autenticidad con los aromas y sabores de la Comarca de las Cinco Villas. 🌟





# *Alcalá de Henares*

## *Territorio Cultural*

### *Ciudad Patrimonio de la Humanidad*



*Semana Cervantina*  
*Fiesta de Interés Turístico Nacional*

*Don Juan en Alcalá*  
*Fiesta de Interés Turístico Nacional*

*Semana Santa*  
*Fiesta de Interés Turístico Regional*

[www.turismoalcala.es](http://www.turismoalcala.es)

Área de Área de Cultura y Turismo



**A** ALCALÁ DE HENARES  
AYUNTAMIENTO

[www.ayto-alcaladehenares.es](http://www.ayto-alcaladehenares.es)





Foto: Marcela Escandell



ALBARRACÍN

# *Escapadas para todos*

BREAKS FOR EVERYBODY

**EL DESTINO PARA TODOS.** ASÍ SE DEFINE ALBARRACÍN. UN LUGAR PERFECTO PARA CUALQUIER TIPO DE TURISTA, INDEPENDIEMENTE DE SU EDAD, SU FORMA FÍSICA O DE SI BUSCA UNA RUTA TREPIDANTE DE ESCALADA O UN TRANQUILO TRAYECTO DE SENDERISMO.

**THE DESTINATION FOR EVERYBODY.** THIS IS HOW ALBARRACÍN DEFINES ITSELF. A PERFECT PLACE FOR ANY TYPE OF TOURIST, REGARDLESS OF AGE, PHYSICAL SHAPE OR OF WHETHER THEY ARE LOOKING FOR AN EXCITING CLIMBING ROUTE OR A QUIET HIKING TRAIL.

Texto/Written by: María Fernández





*“Nadie que llegue a Albarracín puede dejar de visitar la sierra que da cobijo al nacimiento de los ríos Tajo y Júcar, formando una de las más extensas redes hidrológicas de España”*

El viaje puede comenzar en la propia localidad de Albarracín, uno de los pueblos más bonitos de España. Desde sus 1.182 metros de altitud, el visitante se adentra en un viaje en el tiempo que comienza con el ascenso a sus murallas y continúa por el casco antiguo, declarado Conjunto Histórico-Artístico. Es recomendable llevar un calzado cómodo para visitar este pueblo anclado en el tiempo donde se puede elegir entre una visita guiada o recorrer, por uno mismo, los intrincados lugares que ofrece.

Apostamos por salir desde sus murallas de construcción cristiana. La historia de esta localidad es casi tan antigua como la de la Península. Convertida en un importante eje militar durante la invasión árabe, del siglo X datan el Torreón del Andador y la Torre del Agua. También es digno de visita el Alcázar de origen andalusí, que después pasó a manos de los Señores de Albarracín.

La tradición está viva en las calles de la localidad donde la peculiar arquitectura popular transporta al viajero. Casas modestas de yeso rojizo, que dan un tono singular al conjunto y entre las que destacan, por su conservación, colorido e inclinación, la Casa de la Julianeta, la Casa del Chorro y la Casa de la Calle Azagra.

Entre las modestas edificaciones se intercalan pequeños palacetes. Merecen especial mención el Episcopal, el de los Monterde y Antillón, el de los Dolz del Espejo, el Navarro de Arzuriaga y la Casa de la Comunidad.

La visita puede finalizar en la Catedral y es casi imprescindible pasar por el Museo del Juguete.

#### **SIERRA DE ALBARRACÍN**

Nadie que llegue a Albarracín puede dejar de visitar la sierra que da cobijo al nacimiento de los ríos Tajo y Júcar, formando una de las más extensas redes hidrológicas de España. El lugar es único en sí mismo por la cantidad de características propias y por sus espacios naturales increíbles, tranquilos y sin contaminación. Cualidades que lo convierten en destino ideal para el astroturismo.



*“No one arriving in Albarracín can but visit the mountain range that gives shelter to the source of the Tajo and Júcar rivers, forming one of Spain’s most extensive hydrological networks”*





The trip can start in the actual town of Albarracín, one of Spain's most beautiful villages. From its 1,182 metres of altitude, the visitor enters a journey in time that begins with the ascent to its walls and continues through the old town, declared a Historic-Artistic Site. It is advisable to wear comfortable shoes to visit this town, which is anchored in time and where one can choose between a guided tour and discovering the intricate corners it offers on one's own.

We choose to start from its walls of Christian construction. The history of this town is almost as old as that of the Peninsula. Converted into an important military axis during the Arab invasion, the *Torreón del Andador* and the *Torre del Agua* towers date from the 10th century. Also worth visiting is the *Alcazar* (fortress) of Andalusian origin, which later passed into the hands of the Lords of Albarracín.

Tradition is alive in the streets of the town where its peculiar popular architecture transports the traveller. Modest houses of reddish plaster, which imbue the whole with a unique tone and among which the *Casa de la Julianeta*, the *Casa del Chorro* and the *Casa de la Calle Azagra* stand out for their conservation, colour and inclination.

Small palaces are to be found among the modest buildings. The *Episcopal*, the *Monterde y Antillón*, the *Dolz del Espejo*, the *Navarro de Arzuriaga* and the *Casa de la Comunidad* palaces deserve special mention.

The visit can end at the Cathedral and it is almost essential to pay a visit to the *el Museo del Juguete* (Toy Museum).

### THE SIERRA DE ALBARRACÍN MOUNTAINS

No one arriving in Albarracín can but visit the mountain range that gives shelter to the source of the Tajo and Júcar rivers, forming one of Spain's most extensive hydrological networks. The place is unique in itself for the amount of characteristics of its own and for its incredible natural, quiet and contamination-free spaces, which make it an ideal destination for astrotourism.

The southeast of the mountain range hides one of the most striking landscape and cultural ensembles: the *Rodeno de Albarracín*. This unique place, formed by pine groves on red sandstones was occupied by prehistoric man and several important samples of Levantine rock art are still extant.



El sureste de la sierra esconde uno de los conjuntos paisajísticos y culturales más sorprendentes: el Rodeno de Albarracín. Este paraje único, formado por pinares sobre piedras rodenas rojas fue ocupado por el hombre prehistórico, conservándose importantes muestras del arte rupestre levantino.

Otra de las características geológicas más destacables de la Sierra de Albarracín son los macizos rocosos llamados “muelas”, que sobresalen con sus paredes verticales y perfiles aplanados en la zona superior. Los parajes más abruptos se encuentran en las sierras de Jabaloyas y del Tremedal, donde, se encuentra la impresionante Muela de San Juan.

La belleza salpica cada rincón en Albarracín. Desde la agreste y sorprendente geología del lugar a la delicada hermosura que ofrecen las orquídeas silvestres. Hay documentadas cerca de 50 especies diferentes.

Destaca la riqueza micológica de sus bosques. Es fácil encontrar diferentes tipos de setas en primavera y otoño, muy presentes en la gastronomía local.

Bosques, humedales y lagunas que sirven de hábitat al águila real, ratoneros, garzas imperiales, aguilu-chos laguneros, carriceros, gavilanes han convertido este enclave en su hogar y son fácilmente avistables en cualquier paseo.

Las posibilidades son tan amplias que la oferta de visitas es generosa con gustos y edades. Los más pequeños pueden elegir entre paseos a caballo, circuitos de aventura con tirolinas, geocaching, talleres en la naturaleza o visitar el Mar Nummus del Territorio Dinópolis. Los más aventureros pueden atreverse con escalada o el turismo deportivo. Mientras rutas de senderismo espectaculares aguardan para los más tranquilos.

*“La belleza salpica cada rincón en Albarracín. Desde la agreste y sorprendente geología del lugar a la delicada hermosura que ofrecen las orquídeas silvestres”*







Another of the most outstanding geological features of the Sierra de Albarracín are the rocky massifs called “muelas”, which protrude with their vertical walls and flattened profiles in the upper area. The most abrupt places are found in the *Jabaloyas* and *Tremedal* mountain ranges, where the impressive *Muela de San Juan* is located.

Beauty splashes every corner in Albarracín, from the wild beauty of the geology of the place to the delicate beauty offered by wild orchids. About 50 different species are documented.

The mycological richness of its forests stands out. It is easy to find different types of mushrooms in spring and autumn, and they are very much present in the local cuisine. Forests, wetlands and lagoons that serve as habitat for the golden eagle, buzzards, imperial herons, marsh harriers, warblers and hawks have turned this enclave into their home and are easily spotted on any trip.

The possibilities are so wide that the offer of visits is generous with preferences and ages. Children can choose between horseback riding, adventure circuits with zip lines, geocaching, workshops in nature and visiting the Nummus Sea of the Dinópolis Territory. The more adventurous can have a go at climbing or sports tourism while spectacular hiking trails await those preferring quieter activities.





### PARADOR DE TERUEL

Situado a las afueras de la histórica ciudad, el Parador de Teruel expresa la mezcla de culturas y estilos que esconden algunos de sus edificios más representativos. El parador es un palacete inspirado en el mudéjar, decorado con mármoles, azulejería, arcos ojivales y detalles arábigos que conforman la esencia de unas estancias alegres y diáfanas, decoradas en tonos pastel. Completan la oferta amplios jardines, piscina, pista de tenis y salones apropiados para la celebración de convenciones, reuniones de trabajo y actos sociales. Las habitaciones son confortables y amplias y el restaurante sirve succulentas especialidades locales, como Migas a la pastora, Caldereta de cordero guisado, Sopa en perolico o Suspiros de amantes. ♻️



### PARADOR DE TERUEL

Located on the outskirts of the historic city, the Parador de Teruel expresses the mixture of cultures and styles that hide some of its most representative buildings. The Parador is a palace inspired by the Mudejar style, decorated with marbles, tiles, pointed arches and Arabic details that make up the essence of the open, cheerful rooms, decorated in pastel colours. The offer includes large gardens, a swimming pool, tennis court and rooms suitable for celebrating conventions, work meetings and social events. The rooms are comfortable and spacious and the restaurant serves succulent local specialties, such as *Migas a la Pastora* (this dish includes day-old bread soaked in water, garlic, paprika, and olive oil, and contains spinach or alfalfa, often served with pan-fried pork ribs, chorizo and bacon), *Caldereta* (Lamb Stew), *Perolico Soup* or *Suspiros de Amantes* (meringue). ♻️







Sabor de siempre

DESDE ASTURIAS, POR EL MUNDO

[www.renypicot.com](http://www.renypicot.com) - tel: +34 91 411 77 66





# gruponorteños

carne excelente

---

Centro Cárnico Mercamadrid M-40 - salida 20  
Tel. +34 91 779 65 06 | [at.cliente@gruponortenos.com](mailto:at.cliente@gruponortenos.com)  
[www.gruponortenos.com](http://www.gruponortenos.com)







# *Frutos de Otoño*

## *Autumn fruits*

Texto/Written by: Luis Tejedor

### **LAS MESAS DE PARADORES REBOSAN SABORES DE NUEVA TEMPORADA**

THE PARADORES TABLES ARE FULL OF NEW SEASON FLAVOURS

**A CADA ESTACIÓN, SUS PRODUCTOS.** EL OTOÑO ES IDEAL PARA ENCONTRAR FRUTAS Y VERDURAS QUE OFRECEN LO MEJOR DE SÍ MISMAS EN LA COCINA. FRUTOS ROJOS Y BERENJENAS, GRANADAS Y CALABAZAS, CONSERVAS Y MERMELADAS... TODO DISPUESTO PARA ACOMPAÑAR LA CAÍDA DE LA HOJA CON UN PUNTO APETITOSO.

**EVERY SEASON HAS ITS OWN PRODUCTS.** AUTUMN IS IDEAL FOR FINDING FRUITS AND VEGETABLES THAT OFFER THE BEST OF THEMSELVES IN THE KITCHEN. RED FRUITS AND AUBERGINES, POMEGRANATES AND PUMPKINS, PRESERVES AND JAMS... EVERYTHING READY TO ACCOMPANY THE FALL OF LEAVES WITH AN APPETIZING HINT.



**T**ras el renacer que acompaña a la primavera y la explosión propia del verano, el otoño no parece una estación tentadora. Sin embargo, nada más lejos de la realidad.

Si creen en la cocina como una fuente de dichas y placeres, el otoño viene cargado de buenas nuevas.

Para disfrutar de una alimentación óptima debemos considerar los beneficios de la alimentación basada en el consumo de frutas y verduras de temporada. Aunque el fenómeno de la globalización permite conseguir cualquier producto en casi cualquier época del año, es aconsejable sacar partido a lo que ofrece la naturaleza, a veces madre y a veces madrastra. La lógica indica que la mejor época para cada producto es la propia, cuando sabores, calidades y, por qué no decirlo, precio son más adecuados.

La variedad de frutas y verduras de este tiempo no es tan amplia como en verano, pero el sabor de los productos de otoño es sensacional y las posibilidades que ofrecen, casi interminables.

Los mercados se llenan de frutos rojos y uvas, protagonistas de la vendimia en toda España. También de frutas tropicales como la chirimoya, el aguacate o el mango. ¿Quién nos iba a decir que el aguacate daría tanto juego en postres? La tentación está asegurada con el 'Mango, aguacate y magdalena de AOVE de la Axarquía', del Parador Málaga Golf. El postre se compone de una tierra de torta de algarrobo en la base. Se trata de una tremenda crema de mango cuajada, un bizcocho de AOVE y botones de queso de cabra malagueños y una ganache de aguacate. Directamente para enloquecer. También es tiempo de granadas, caquis, peras, manzanas y plátanos. Sin olvidar los frutos secos y las castañas. Además, son fieles al otoño los frutos silvestres, con amplitud de usos en la cocina, desde mermeladas y dulces, hasta el contrapunto ácido en diversos tipos de carnes.

En cuanto a verduras se refiere, debemos comprar, consumir y disfrutar, en todo su esplendor, acelgas, berenjenas, boniatos o batatas, calabazas, coles, espinacas, pimientos, zanahorias y, aunque no pertenezcan a la familia, todo tipo de setas y hongos. Una opción segura para encontrar calidad y variedad es pasear por los mercados. Singular es el que se celebra cada último fin de semana de septiembre en Granada. Una tradición centenaria para honrar a la Virgen de las Angustias que recrea un histórico mercado repleto de frutos de temporada capaces de quitar el hipo. Acerolas, azofaifas, almecinas, majoletas y otras frutas de herencia árabe como el membrillo.

Paradores mantiene una firme apuesta por la materia prima de primera calidad, un producto de temporada y, a ser posible, de proximidad. El otoño renueva la oferta con nuevas frutas y verduras que, solas o acompañando platos, siempre son bien recibidas. Y qué decir del toque especial de los desayunos o de las mermeladas artesanas que rebosan sabor. Claro que... son historia aparte.



*Elaboración del Parador Málaga Golf*







After the rebirth that accompanies spring and the explosion of summer itself, autumn does not seem like a tempting season. However, nothing could be further from reality. If you believe in cuisine as a source of joys and pleasures, autumn comes loaded with good news.

To enjoy an optimal diet we must take into account the benefits of eating based on the consumption of seasonal fruits and vegetables. Although the phenomenon of globalization allows you to get any product at almost any time of the year, it is advisable to take advantage of what mother (or, sometimes, stepmother) nature has to offer. Logic indicates that the best time for each product is its own, when flavours, qualities and, why not say it, price are more appropriate. The variety of fruits and vegetables of this time is not as wide as in summer, but the taste of autumn products is superb and the possibilities they offer, almost endless.

The markets are filled with red fruits and grapes, protagonists of the harvest throughout Spain. Also tropical fruits such as custard apple, avocado or mango. Who was going to tell us that the avocado would play such a prominent role in desserts? The temptation is assured with the 'Mango, avocado and Extra Virgin Olive Oil from the Axarquía cupcake' at the Parador Málaga Golf. The dessert consists of a ground of carob cake at the base. It is a tremendous curdled mango cream, an EVOO biscuit and Malaga goat cheese buttons and an avocado ganache (a glaze, icing, sauce, or filling for pastries made from chocolate and cream). Just enough to go mad!

It is also time for pomegranates, persimmons, pears, apples and bananas. Not to mention nuts and chestnuts. In addition, the wild fruits are faithful to the autumn, with a breadth of uses in the kitchen, from jams and sweets, to the acid counterpoint in various types of meats.

As far as vegetables are concerned, we must buy, consume and enjoy beets, aubergines, sweet potatoes or sweet potatoes, pumpkins, cabbages, spinach, peppers, carrots in their full splendour and, although they do not belong to the family, all kinds of mushrooms. A safe option to find quality and variety is to stroll through the markets. A particularly singular one is that held every last weekend of September in Granada. A centuries-old tradition to honour the *Virgen de las Angustias* that recreates a historic market full of truly breathtaking seasonal fruits. *Acerolas*, *azofaifas*, *almecinas*, *majoletas* and other fruits of Arab heritage such as quince.

Paradores maintains a firm commitment to premium ingredients, a seasonal product as well as a proximity one, if possible. The autumn renews the offer with new fruits and vegetables that, on their own or accompanying other dishes, are always well received. And what can one say about the special touch of breakfasts or artisanal jams that overflow with flavour. But then, of course... they are in a category of their own.





### MERMELADAS, LA DULCE TENTACIÓN

Pocas veces en la historia de la cocina una idea tan sencilla dio tanto juego. La mermelada no es más que la conserva embotada de fruta cocida con azúcar. Simple y bueno. El calendario de frutas y verduras indica que es tiempo de conservas y mermeladas con todos esos productos de la huerta que el calor nos regaló. De norte a sur, la geografía española regala multitud de frutas e infinitas variedades. Manzanas, higos, albaricoques, ciruelas, moras, frutos del bosque, naranja, pera, fresas... Y por si fuera poco, las mermeladas de verduras se abren paso con ímpetu, como opción muy sugerente para enriquecer aperitivos y ensaladas. El límite está en la imaginación: mermeladas de zanahoria, pimiento o tomate, por citar algunas. Acompañando a las tablas de quesos firman un maridaje perfecto.

Como en todo lo bueno, Paradores tiene su propio sello. En Arcos de la Frontera, por ejemplo, elaboran una mermelada de aguacate, tradicional y de un sabor peculiar. En Málaga Golf, el mango se transforma en una mermelada aromática, dulce y suave. En la huerta del Parador de Chinchón, se encuentran los ingredientes para elaborar un dulce de membrillo artesano como los de antaño. En Plasencia y Salamanca, mermelada de frambuesa del Valle del Jerte... En Tordesillas, mermelada de moras casera... ¡Delicias para no perderse! 🍯

### MARMALADES, THE SWEET TEMPTATION

Rarely in the history of cooking has so much been made of so simple an idea. Jam is nothing more than fruit cooked with sugar and preserved in a jar. Simple and good. The calendar of fruits and vegetables indicates that it is time for preserves and jams with all those products from the garden that the heat has given us. From north to south, the Spanish geography gives a multitude of fruits and infinite varieties. Apples, figs, apricots, plums, blackberries, berries, orange, pears, strawberries...

And as if that were not enough, the vegetable jams are breaking through with enthusiasm, as a very suggestive option to enrich appetizers and salads. The limit is in the imagination: carrot, pepper or tomato jams, to name a few. Accompanying the cheese boards, they sign a perfect marriage.

As in everything good, Paradores has its own seal. In *Arcos de la Frontera*, for example, they make an avocado jam, traditional and of a peculiar flavour. In *Málaga Golf*, the mango is transformed into an aromatic, sweet and soft jam. In the garden of the Parador de Chinchón one can find the ingredients to make an artisan quince like those of yesteryear. In Plasencia and Salamanca, raspberry jam from the *Jerte Valley*... In Tordesillas, home-made blackberry jam... Delights you should never miss! 🍯

*“Las mermeladas de verduras se abren paso con ímpetu, como opción muy sugerente para enriquecer aperitivos y ensaladas”*





CAVIAR DE RIOFRÍO

*el placer del lujo · el lujo del placer*

www.caviarderiofrio.com (+34) 958 322 621

*Caviar  
Ecológico  
y Turismo  
Gastronómico*



**COMO  
LLEGAR**

GPS: 37.159366, -4.208443

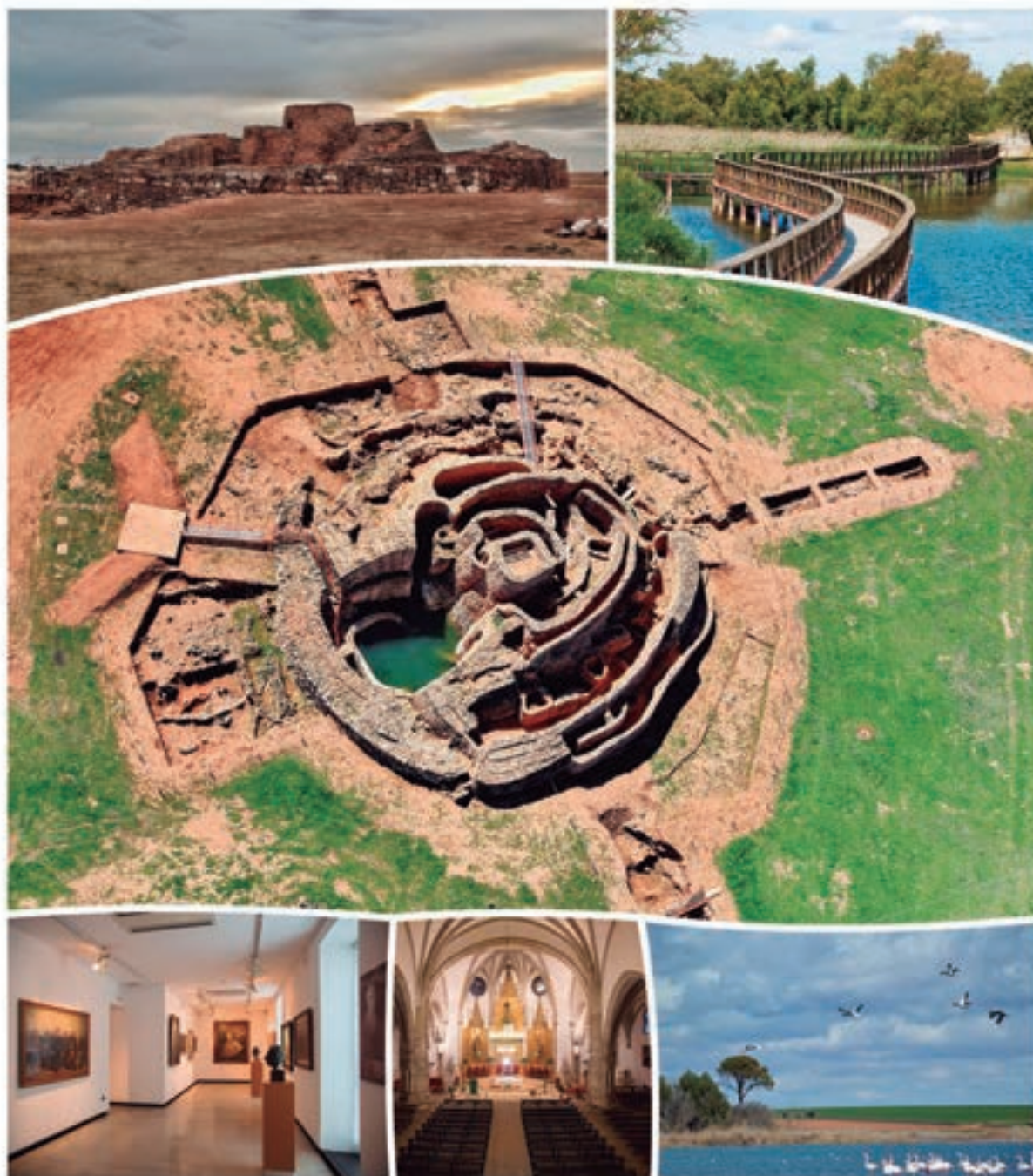
**RIOFRÍO  
(Granada)**





# Daimiel

te está esperando



www.daimiel.es | www.motilladelazuer.es | 926260639

turismodaimiel



**EN PLENO CORAZÓN DE LA PROVINCIA DE CIUDAD REAL,  
DAIMIEL TE INVITA A DESCUBRIR, SENTIR Y VIVIR UNA EXPERIENCIA ÚNICA.**

Ven y descubre la Motilla del Azuer, te esperan más de 4.000 años de historia.

Ven y siente el estallido de vida en Las Tablas de Daimiel, donde la naturaleza se convierte en paraíso.

Ven y vive la esencia de Daimiel, una ciudad para descubrir.







# *Superalimentos de toda la vida*

## *Lifelong superfoods*

**PARADORES SE SUMA A LA PROMOCIÓN DE LAS VIRTUDES NUTRICIONALES DE LAS LEGUMBRES CON UNA AMPLIA OFERTA GASTRONÓMICA DE EXCELENCIA**

PARADORES JOINS THE PROMOTION OF THE NUTRITIONAL VIRTUES OF LEGUMES WITH A WIDE, EXCELLENT GASTRONOMIC OFFER

Texto/Written by: Luis Tejedor

**EL OTOÑO INVITA A PONER SOBRE LA MESA ETERNAS E INFALIBLES RECETAS DE COCIDOS Y POTAJES.** Y ENTRE LOS INGREDIENTES MÁS SOCORRIDOS, LAS LEGUMBRES RECUPERAN PROTAGONISMO GRACIAS A SUS MÚLTIPLES PROPIEDADES NUTRICIONALES. UN TORRENTE INACABABLE DE SALUD QUE PARADORES QUIERE PONER EN VALOR, LLEVANDO A SUS CARTAS PLATOS CON LEGUMBRES DE TEMPORADA QUE SEDUCEN A LOS PALADARES MÁS EXIGENTES.

**THE AUTUMN IS AN INVITATION FOR ONE TO PUT ETERNAL AND INFALLIBLE RECIPES OF `COCIDOS` AND `POTAJES` THE TABLE.** AND AMONG THE MOST COMMONLY USED INGREDIENTS, LEGUMES ARE REGAINING PROMINENCE THANKS TO THEIR MULTIPLE NUTRITIONAL PROPERTIES. AN ENDLESS TORRENT OF HEALTH ON WHICH PARADORES WANTS TO PLACE VALUE, BRINGING DISHES TO ITS MENUS WITH SEASONAL VEGETABLES THAT SEDUCE THE MOST DEMANDING PALATES.



Antes de que empezaran a proliferar los gurús de las dietas, las legumbres ya eran, con toda justicia, lo que se ha dado en llamar 'superalimentos'. Pertenecen a un tipo de plantas de la familia de las leguminosas que se cosechan para obtener la semilla seca (alubias, lentejas, garbanzos) y no incluye ni los cultivos que se cosechan verdes (guisantes o judías verdes), ni los que se cultivan fundamentalmente para la extracción de aceite, como la soja o el cacahuete.

Las buenas legumbres siempre han sido un consuelo para el sustento de las familias cuando la carne y el pescado eran casi un artículo de lujo al que no todos podían aspirar. Todo un salvavidas. Durante milenios, fueron muy apreciadas por sus cualidades nutricionales, pero desde mediados del siglo XX se ha producido un empeoramiento significativo en los hábitos alimenticios de los países occidentales. Mal de ricos. Las sociedades industrializadas abrieron el paso a dietas rápidas e ineficientes que abocaban a satisfacciones rápidas y poco recomendables para la salud. Tanto es así que, atendiendo a datos recientes del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, hemos pasado de 3,96 raciones semanales de legumbres en 1981 a las escasas 1,4 raciones de la actualidad. En definitiva, la falta de hábitos y costumbres no favorecen su consumo. De ahí que sea preciso volver a los viejos platos de cuchara, infalibles preparaciones llenas de sabor popular, que se renuevan y complementan con propuestas de otras culturas donde la legumbre manda, como el falafel o el hummus.

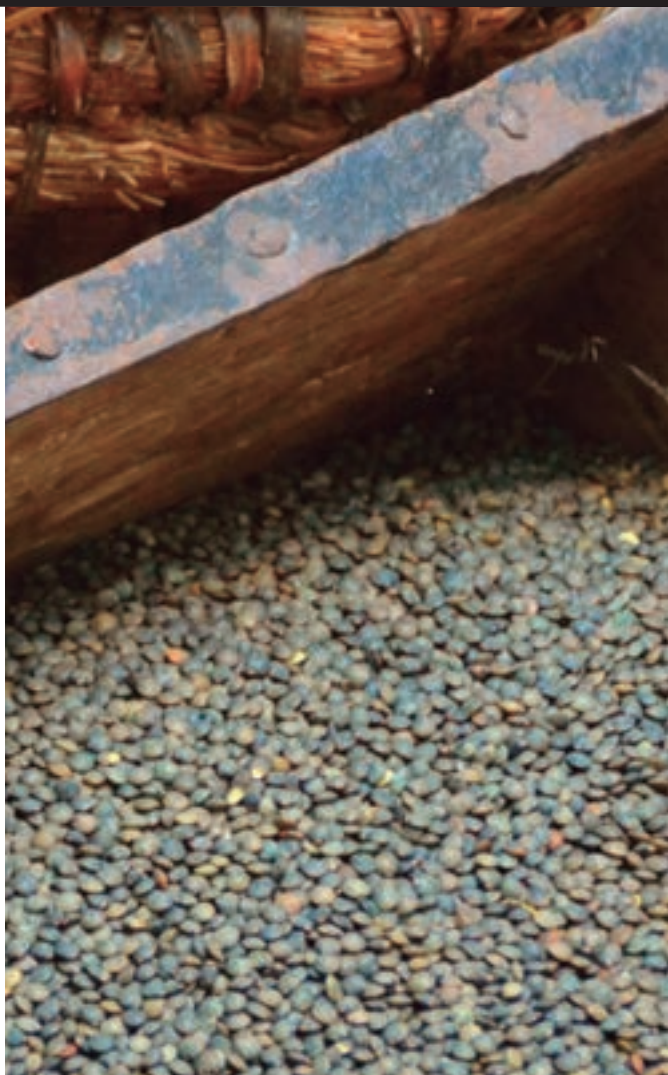


### UNA JOYA NUTRICIONAL

Las legumbres son una fuente inagotable de proteínas de carácter vegetal, hidratos de carbono, fibra, minerales y vitaminas. Tienen un valor calórico promedio de 300 calorías por cada 100 gramos. Aunque en el pasado estaban asociadas al aumento de peso, un sacrilegio hoy día, en realidad, nada más lejos de la realidad. Tienen bajo índice glucémico, es decir, elevan la glucosa lentamente en el organismo, por lo que son una buena alternativa para ingerir en preparaciones antes del entrenamiento. Y aportan gran saciedad al ingerirlas, por lo que pueden ayudar a adelgazar sin hambre, ya que su fibra exige masticación y retrasa la digestión, permitiendo que el apetito se mantenga a raya por más tiempo. En román paladino, las lentejas engordan si se acompañan de otros ingredientes calóricos como carne, tocino o embutidos.

Hace algunas décadas, a determinados grupos de pacientes, como los diabéticos, se les limitaba drásticamente el consumo de legumbres. Hoy, la medicina tiene una nueva perspectiva, ya que nuevos estudios sobre los índices glucémicos han concluido que, debido a la absorción lenta de sus hidratos de carbono, el consumo de legumbres no supone ningún problema adicional para patologías de este tipo. Incluyen, también, un componente importante, la fibra, que facilita los procesos gastrointestinales y reduce el riesgo de padecer una amplia lista de enfermedades. Las lentejas contienen más de un 11%, los garbanzos un 15%, las judías blancas un 23%, y las pintas hasta un 25%.

Además, estimulan el crecimiento de las bacterias intestinales beneficiosas, indispensables para combatir los gérmenes nocivos que nos flagelan desde el exterior. Son ricas en vitaminas del grupo B y en minerales que fortalecen nuestras defensas, como el hierro o el magnesio y el calcio. Y por si fuera poco, las legumbres intervienen en la regulación del metabolismo de las lipoproteínas. Por ello, se recetan en regímenes de adelgazamiento que requieren mucha energía, pero una carga modesta de calorías. ¡No se puede pedir más!







**B**efore dietetic gurus began to proliferate, vegetables were, in all fairness, what we now call 'superfoods.' They belong to a type of plant of the legume family that is harvested to obtain the dry seed (beans, lentils, chickpeas) and does not include crops that are harvested green (peas or green beans), nor those that are grown mainly for the extraction of oil, such as soybeans or peanuts.

Good pulses have always been a consolation for the sustenance of families when meat and fish were almost a luxury item that not everyone could aspire to. An actual lifesaver. For millennia, they were highly valued for their nutritional qualities, but since the mid-twentieth century there has been a significant worsening in the eating habits of Western countries. The evils of the rich. Industrialized societies paved the way for fast and inefficient diets that fostered quick satisfactions that were unfavourable to one's health. So much so that, based on recent data from the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food, we have gone from 3.96 servings of legumes per week in 1981 to the current scarce 1.4 rations. In short, the lack of habits and customs do not favour their consumption. Hence, it is necessary to return to the old spoon dishes, infallible preparations full of popular flavour, which are renewed and complemented with offers from other cultures dominated by the legume, such as falafel or hummus.



#### **A NUTRITIONAL GEM**

Legumes are an inexhaustible source of vegetable proteins, carbohydrates, fibre, minerals and vitamins. They have an average caloric value of 300 calories per 100 grams. Although in the past they were associated with weight gain, a sacrilege today, in reality nothing could be further from reality. They have a low glycemic index, that is to say, they slowly raise the glucose in the organism, for which reason they are a good alternative for ingesting during preparations before training sessions and they provide great satiety when ingested, so they can help you lose weight without hunger, as their fibre requires chewing and delays digestion, allowing the appetite to stay at bay for longer. Put in plain language, lentils make one fat if they are accompanied by other caloric ingredients such as meat, bacon or sausages.

A few decades ago, certain groups of patients, such as diabetics, were drastically limited in their consumption of legumes. Today, medicine has a new perspective, since new studies on the glycemic indexes have concluded that, due to the slow absorption of their carbohydrates, the consumption of legumes does not involve any additional problem for this type of pathologies. They also include an important component, fibre, which facilitates gastrointestinal processes and reduces the risk of suffering from a broad list of diseases. Lentils contain more than 11% of fibre, chickpeas 15%, white beans 23%, and pinto up to 25%.

In addition, they stimulate the growth of beneficial intestinal bacteria, essential for combating the harmful germs that flagellate us from the outside. They are rich in B vitamins and minerals that strengthen our defences, such as iron or magnesium and calcium. And if that were not enough, legumes are involved in the regulation of lipoprotein metabolism. Therefore, they are prescribed in slimming diets that require a lot of energy, but a modest load of calories. You cannot ask for more!





### EN CHINCHÓN, EL COCIDO DE TABA

De un antiguo convento, lo lógico es esperar que quede un aire de sabiduría y sosiego entre sus muros. Es seguro que, por ello, no hay lugar mejor para disfrutar del Cocido de Taba que el Parador de Chinchón. Para que esta receta llegue a buen puerto, se necesitan grandes dosis de paciencia y una buena gobernanza de las ollas. El de Taba es, a todas luces, el tatarabuelo del cocido madrileño y, como el resto de los cocidos españoles, tiene su raíz en la legendaria olla podrida, por la que Sancho Panza perdió el sentido. Debe su nombre, por cierto, al hueso de tuétano que da sustancia al caldo.

Ciertamente, el Cocido de Taba del Parador de Chinchón es un prodigio gastronómico. La red de Paradores devolvió su prestancia a esta vieja receta del siglo XVIII gracias a la investigación de un grupo de expertos que escudriñaron antiguos libros para dar con su fórmula magistral. Un Cocido de Taba fija el punto de partida en los aperitivos, llamados "antesdeboda", que constan de variantes de Campo Real (aceitunas aliñadas,

pepinillos y cebolla en vinagre) y aportan un contrapunto ácido al resto de platos, también llamados "vuelcos". Es aconsejable empezar la colación con unas albondiguillas de pan y carne de cocido del día anterior.

Después llega el turno de la sopa de fideos, aromatizados con hierbabuena, todo un primor, que llegarán en un puchero de barro para mantener el calor acompañados de unas lonchas bien finitas de pan duro, que le dan un toque muy particular. Es entonces cuando el Cocido de Taba, que ya era grande, se hace un gigante. En el siguiente vuelco llegan a la mesa los garbanzos de Fuentesauco con la verdura ordenada: judías verdes, cardillos, nabos, patatas y repollo. Lo de las carnes ya es locura, porque conjunta en buena hermandad el morcillo, jamón, chorizo, tocino, gallina, cuello de ganso relleno de su carne y ¡cangrejo de río!, un producto abundante si nos remontamos a los orígenes del plato.

Para cerrar, los bartolillos y pestiños son el postre perfecto. Y como broche final, un buen café de puchero. ¡Cómo para perderselo! ✪

### IN CHINCHÓN, THE 'COCIDO DE TABA' POT

One should expect from a former convent to retain an air of wisdom and calm within its walls. It is certain, therefore, that there is no better place for enjoying the 'Cocido de Taba' stew than the Parador de Chinchón. For this recipe to come to fruition, large doses of patience and good governance of the pots are needed. The 'Taba' is, by all accounts, the great-great-grandfather of the cocido madrileño, the typical stew of central Spain, and, like the rest of Spanish stews, has its roots in the legendary 'olla podrida' (literally: rotten pot), of which Sancho Panza was a great fan. It owes its name, by the way, to the marrow bone that gives substance to the broth.

Certainly, the Cocido de Taba of the Parador de Chinchón is a gastronomic prodigy. The Paradores chain of hotels restored the excellence of this old eighteenth-century recipe thanks to the research of a group of





experts who scrutinized ancient books to find its master formula. A Cocido de Taba sets the starting point with the aperitifs, called "antesdeboda" (literally: before the wedding), which consist of Campo Real mixed pickles (seasoned olives, pickles and onions in vinegar) and provide an acid counterpoint to the rest of the dishes, also called "vuelcos" (literally: rollovers. It is advisable to start the meal with some meatballs made with breadcrumbs and stew meat of the previous day.

This starter is followed by the noodle soup, flavoured with mint, which will arrive in a clay pot to retain the heat, accompanied by some slim slices of hard bread, which give a very particular touch. That's when the Cocido de Taba, which was already big, becomes a giant. In the next turn, the chickpeas of Fuentesauco arrive at the table with the ordered vegetables: green beans, string beans, turnips, potatoes and cabbage. The meat is a wonderful madness as it combines shank, ham, chorizo, bacon, chicken, goose neck stuffed with its meat and even crayfish, an abundant product if we go back to the origins of the dish.

To end the meal, bartolillos and pestiños make the perfect dessert. And as a finishing touch, a good pot coffee. You should not miss it! ☺



Aguaviva · ALCANIZ · Alcorisa · Belmonte de San José · Berge · Calanda · Cañada de Verich · Castelserás · Jaganta La Cerollera · La Codoñera · Foz Calanda · La Ginebrosa · La Mata de los Olmos · Las Parras de Castellote · Los Olmos Mas de las Matas · Puigmoreno · Seno · Torrecilla de Alcañiz · Torrelvella · Valdealgorfa · Valmuel



#VisitBajoAragon  
www.visitbajoaragon.com





  
**ALIMENTOS  
DE VALLADOLID**  
*A gusto de todos*



**DIPUTACIÓN DE VALLADOLID**

*[www.alimentosdevalladolid.com](http://www.alimentosdevalladolid.com)*

  
*Pablo Garrigós Ibáñez*

EL SENTIDO DEL GUSTO

[www.pablogarrigos.com](http://www.pablogarrigos.com)







**BORN IN EXTREMADURA AND BASED IN CHINCHÓN**, ROCÍO RODRÍGUEZ KNOWS THE INTRICACIES OF TRADITIONAL CUISINE TO PERFECTION. ONE OF THE MOST POPULAR DISHES IS THE LEGENDARY 'COCIDO DE TABA' STEW THAT FILLS THE RESTAURANT WITH FANS WHO WANT TO ENJOY THE ORIGINALITY OF A CLASSIC. AS SHE SAYS, THE SECRET OF PARADORES LIES IN THE DESIRE FOR PERFECTION THAT IS SOUGHT EVERY DAY.

*“The kitchen of the Parador differentiates us because it has extremely high standards”*

## ROCÍO RODRÍGUEZ

COCINERA DEL PARADOR DE CHINCHÓN

**EXTREMEÑA AFINCADA EN CHINCHÓN**, ROCÍO RODRÍGUEZ CONOCE A LA PERFECCIÓN LOS VERICUETOS DE LA COCINA TRADICIONAL. UNO DE LOS PLATOS MÁS SOLICITADOS ES EL MÍTICO COCIDO DE TABA QUE LLENA EL RESTAURANTE DE INCONDICIONALES PARA DISFRUTAR DE LA ORIGINALIDAD DE UN CLÁSICO. COMO BIEN DICE, EL SECRETO DE PARADORES ESTÁ EN EL AFÁN DE PERFECCIÓN QUE SE BUSCA CADA DÍA.

*“La cocina del Parador nos diferencia porque tiene un altísimo nivel de exigencia”*

### ¿Cómo definiría la cocina del Parador de Chinchón?

Es, sin duda, una cocina tradicional a la que no le falta un toque actual, de enorme calidad y que usa producto de la zona.

### ¿Cómo se le puede dar ese toque sin traicionar la tradición?

Nuestra manera de no traicionar la tradición es usando el producto típico y mimando las presentaciones para que el emplatado haga que el plato pueda dar lo mejor de sí.

### How would you define the cuisine of the Parador de Chinchón?

It's an undoubtedly traditional cuisine that is not without a modern touch; it's of enormous quality and uses regional products.

### How can you give that touch without betraying the tradition?

Our way of not betraying tradition is by using the typical product and putting much care into the presentations so that the plating enables the dish to give the best of itself.

### In a place as typical as Chinchón, what makes the Parador a gastronomic reference?

The kitchen of the Parador differentiates us because it always has extremely high standards; the service we offer, in which the customer comes first, and also, why not say it, the Parador itself, a former seventeenth-century convent, which makes dining here a unique experience.

### Where does the product you use come from?

It is a product of proximity that meets all expectations. It comes from the Carabaña and Aranjuez orchards, the Chinchón meadows; it's all local... It is a privilege to have such a good product at our disposal.



### **En un lugar tan típico como Chinchón, ¿qué hace del parador una referencia gastronómica?**

La cocina del parador nos diferencia porque siempre tiene un altísimo nivel de exigencia, el servicio que ofrecemos, en el que el cliente es lo primero, y también, por qué no decirlo, el propio parador, un antiguo convento del siglo XVII, que hace que comer aquí sea una experiencia única.

### **¿De dónde viene el producto que utilizan?**

Es un producto de proximidad que cumple todas las expectativas. Viene de la Huerta de Carabaña, de la Huerta de Aranjuez, de la Vega de Chinchón, todo local... Es un privilegio tener producto tan bueno a nuestra disposición.

### **El Cocido de Taba es un imprescindible en Chinchón... ¿Qué le hace tan especial en un país que sabe de cocidos?**

Es una receta muy antigua que usa ingredientes poco comunes, como los cangrejos de río y el cuello de ganso. También los productos de la huerta de esta zona, un lujo, y todo tipo de carnes. Lo del cangrejo tiene una historia interesante. Como había mucho cangrejo en la Vega, cuando ya el cocido estaba casi terminado, se juntaban carne y verduras y se añadía el cangrejo. Cuando se tornaba rojo, ya se habían fusionado los sabores y el cocido estaba a punto. Mantener el cangrejo es un guiño a la cocina ancestral.

### **Lo de las variantes, aceitunas y encurtidos, para abrir la comida también es una cosa poco usual.**

¡Es cierto! Son los llamados "aperitivos de antes de boda". Antiguamente eran típicos en las celebraciones. Casi se ponía un muestrario de productos de la zona, porque las aceitunas son de Campo Real y se acompañaban de encurtidos, torreznillos...

### **Es una receta rescatada del siglo XVIII, pero tiene un tirón tremendo...**

A la gente le gusta mucho, desde luego. Su servicio está a la altura de su calidad. El restaurante donde se sirve es un lugar auténtico, la bodega del antiguo convento. Muy original gracias a su mobiliario, la mantelería, la vajilla de barro... Todo contribuye a mejorar la experiencia. El fideo, por ejemplo, se presenta escurrido y acompañado de hoja de hierbabuena y lasca de pan. Después se añade el caldo que se presenta en una jarrita. ¡Sorprendente! Con el tercer vuelco llegan las carnes y verduras, que tienen una presencia muy importante. Y el último vuelco lo forman bartolillos, pestiños y natillas caseras, unos postres deliciosos.

### **¿La presencia destacada de verduras garantiza un cocido más ligero?**

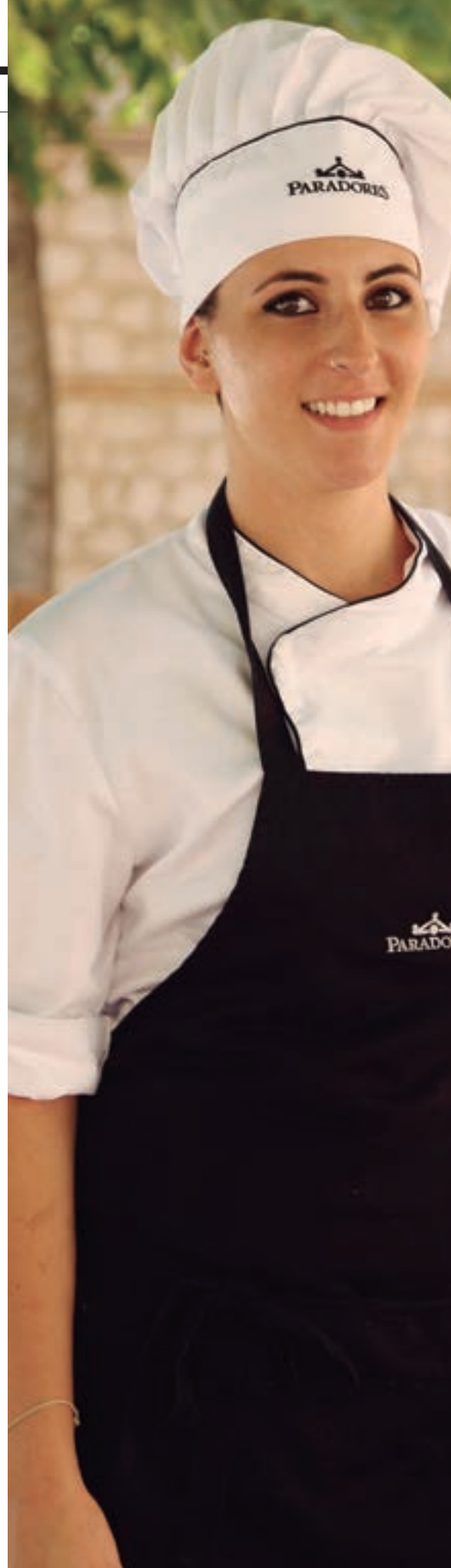
Es un cocido desgrasado y más saludable. La grasa se añade al final, para que los productos no la absorban.

### **Aparte del cocido, también tiene fama el bacalao y el asado de paletilla del Parador. ¿Qué piensa un cocinero cuando se enfrenta a estas recetas tradicionales?**

Para empezar, la calidad del producto es indispensable a la hora de hacer cocina tradicional. Después la ejecución del plato debe ser perfecta. En el caso del asado, es fundamental darle el toque perfecto de horno para que no pierda la esencia de su sabor.

### **La carta de postres del Parador también es una invitación a la gula...**

Aparte de los bartolillos y pestiños, tan propios del cocido, ofrecemos postres caseros como el tatin de manzana, helados de naranja y queso, carajillo de Chinchón con anís y tarta de queso. ¡Todos deliciosos! 🍷





**The 'Cocido de Taba' stew is a must in Chinchón ... What makes it so special in a country that knows so well how to prepare stews?**

It is a very old recipe that uses unusual ingredients, such as crayfish and gooseneck, as well as the products of the orchards of this area, a true luxury, and all kinds of meats. The crab has an interesting story. Since there was a lot of crab in La Vega, when the stew was almost finished, meat and vegetables were blended and the crab was added. When the crab turned red, the flavours had already merged and the stew was ready. Keeping the crab is a nod to the ancestral cuisine.

**What about the olives and pickles? Starting lunch with them is also an unusual thing.**

Quite right! These are the so-called "pre-wedding aperitifs." They used to be typical in celebrations. It was almost a sample of almost all local products, as the olives are from Campo Real and were accompanied by pickles, loaves ...

**This recipe was rescued from the eighteenth century, but it has a tremendous pull ...**

People like it a lot, of course. Its service lives up to its quality. The restaurant where it is served is an authentic place, the cellar of the old convent. Very original thanks to its furniture, table linen, crockery... Everything contributes to improving the experience. The noodle, for example, is drained and accompanied by mint leaves and bread flakes. Then the broth, presented in a jar, is added. Really amazing! With the third turn, the meat and vegetables arrive, and they have a very important presence. And the last turn is composed of *bartolillos*, *pestiños* and homemade custards, delicious desserts.

**Does the presence of vegetables guarantee a lighter stew?**

It is a defatted and healthier stew. The fat is added at the end, so that the products do not absorb it.

**Apart from the pot, the codfish and the roast lamb shoulder of the Parador are also famous. What does a chef think when faced with these traditional recipes?**

To begin with, the quality of the product is essential when it comes to traditional cooking. Next, the execution of the dish must be perfect. In the case of roasting, it's essential to give the perfect oven touch so that it doesn't lose the essence of its flavour.

**The dessert menu of the Parador is also an invitation to gluttony ...**

Apart from the *bartolillos* and *pestiños*, so typical of the stew, we offer homemade desserts such as apple pie, orange and cheese ice creams, *carajillo* from Chinchón (black coffee with anise) and cheesecake. They're all delicious! 🍴





*sabor ibérico puro  
con tradición*

**N**acida en 1995 de la mano de un grupo de apasionados ganaderos tradicionales del ibérico, **Señorío de Montanera** es hoy en día la **marca de productos de bellota ibéricos puros** líder en Extremadura. La pureza de la raza de sus animales, su alimentación a base de bellotas y su crianza en régimen extensivo son su razón de ser. El hecho de controlar toda la cadena de producción, desde la cría del cerdo ibérico en dehesas propias hasta el proceso de elaboración del producto final, permite garantizar la máxima calidad en todas las fases del proceso, consiguiendo un producto excepcional y regular en todo su catálogo.

El **jamón de bellota 100% ibérico** con Denominación de Origen Dehesa de Extremadura es la pieza más exclusiva de **Señorío de Montanera**. Se elabora artesanalmente y permanece en nuestras bodegas naturales excavadas en roca más de 3 años, hasta completar su periodo de curación. Sus cualidades únicas de presencia –pezuña negra, caña muy fina, forma alargada-, corte –color rojo intenso, grasa muy veteada y casi transparente, aroma –intenso y penetrante- y sabor –jugoso, permanente, ligeramente salado con toques dulces-, le han posicionado entre las mejores marcas gourmet de ibérico puro.

En los últimos años, la empresa ha apostado fuerte por la recuperación de las tradiciones gastronómicas de su tierra, a través de recetas clásicas desaparecidas de las matanzas caseras de Extremadura, y mejoradas para adaptarse a los gustos del consumidor actual.

#### ◆LOMO DOBLADO

El lomo doblado ibérico de bellota es uno de los mayores tesoros de Señorío de Montanera. Se trata de un producto único y excepcional que se elabora con lomo de cerdo 100% ibérico de bellota, con un ligero aliño de ajo y sal y doblado por la mitad antes de embucharlo (de ahí su apelativo 'doblao'). Visualmente tiene un aspecto muy característico debido a su apariencia, el grosor de la pieza abrazada por cuerdas enrolladas a su contorno. El doble grueso aporta una jugosidad especial, y el ligero condimento hace que tenga un acusado sabor 'a bellota' como el jamón, al no ser enmascarado por el aliño. Con un sabor excepcional, es utilizado por el chef Toño Pérez (Restaurante Atrio, Cáceres, con dos estrellas Michelin) para la elaboración de uno de sus platos en formato "Tartar".

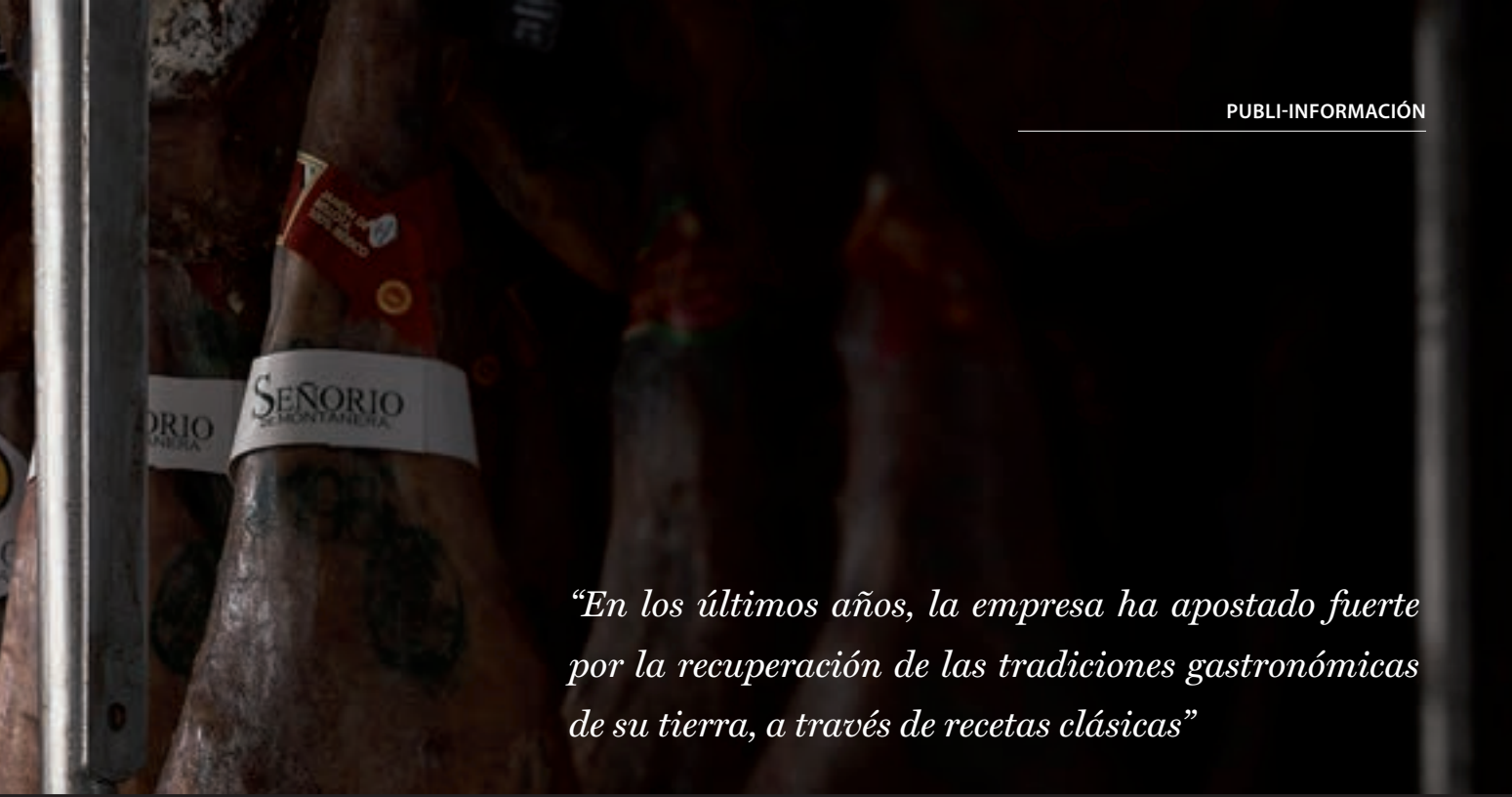
#### ◆SOLOMILLO EMBUCHADO

El solomillo embuchado es un producto muy distinguido en las zonas de matanza del sur de Extremadura, debido a su excepcional calidad, pero es una pieza muy poco habitual en las tiendas gourmet. Señorío de Montanera sigue la fórmula tradicional para su elaboración: un aliño con sal, ligeros toques de ajo y pimienta; sin utilizar pimentón para no enmascarar el característi-

► Tartar de Lomo Doblado







*“En los últimos años, la empresa ha apostado fuerte por la recuperación de las tradiciones gastronómicas de su tierra, a través de recetas clásicas”*

co sabor a bellota de la materia prima. Por su pequeño tamaño se realiza un embuchado doble, con dos embutidos unidos longitudinalmente, para darle más calibre y así la pieza embuchada resulta ser muy jugosa. Se trata de un producto tradicional, pero a su vez muy original y con una calidad excelsa.

#### ◆ IBÉRICOS ECOLÓGICOS

Además de su compromiso con las tradiciones gastronómicas para recuperar recetas olvidadas, Señorío de Montanera cuenta con varias líneas de investigación para mejorar las ya existentes, con el fin de conseguir unos productos más naturales y saludables.

Recientemente ha lanzado una línea de productos ibéricos ecológicos, libres de aditivos y conservantes artificiales; que han tenido una gran acogida en el mercado europeo.

El jamón y embutido ecológico Señorío de Montanera proceden de una agricultura y ganadería ecológica, basadas en recursos 100% naturales que ayudan a preservar el medioambiente, y están etiquetados con el logotipo de alimento ecológico de la Unión Europea. Además, su cría y elaboración natural, dan como resultado un producto excepcional, libre de nitritos y nitros, y de mayor calidad nutritiva de la habitual.

El jamón ecológico ibérico de bellota, por su sabor puro y natural, ha ganado una estrella en los Premios Great Taste, considerados como los “Óscars” del mundo gastronómico a nivel mundial y que supone una garantía de calidad para el consumidor.

Todos sus productos están disponibles en tiendas gourmet y en la página web [www.senorio.es](http://www.senorio.es).





# Para abrir boca

## LOS ENTREMESSES DE PARADORES

Texto/Written by: Luis Tejedor

**EXQUISITEZ EN PORCIONES. TALENTO CULINARIO SERVIDO EN PLATOS PEQUEÑOS.** LOS PEQUEÑOS BOCADOS QUE HICIERON LAS DELICIAS DE PALADARES EXIGENTES Y AGRADECIDOS RETOMAN EL PROTAGONISMO MERECIDO. VUELVEN LOS ENTREMESSES DE PARADORES, ENTRANTES DE VENTUROSO RECUERDO, PARA CONMEMORAR EL 90 ANIVERSARIO DE LA RED.

No quedan muy atrás los tiempos en los que una comida de postín no era tal si no comenzaba con multitud de bandejas bien surtidas de embutidos, quesos, patés, aceitunas o canapés. El arsenal llegaba antes del primer plato y se quedaba en la mesa durante todo el banquete de forma que el comensal siempre tenía qué picar para entretener el apetito y las manos. Dicen que el origen de esta colación se remonta a la lejana Rusia, aunque los historiadores no terminan de ponerse de acuerdo. Siendo una tierra que alterna delicadeza y contundencia, era lógico que pusiera de moda la costumbre de servir pequeñas cantidades de comida antes de sus pantagruélicos banquetes. El término es un galicismo derivado de la palabra *entremet*. Viene a dar un sentido diferente a estos bocados,









el de entretener y limpiar el paladar entre plato y plato. Otra expresión francesa que alude a los entremeses es *hors d'oeuvres*, en referencia al servicio fuera de la comida principal.

No faltan gastrónomos que consideran a los entremeses tradicionales una cosa del pasado, pero su impronta queda, porque la idea que les dio vida es buena... y hasta necesaria. Así, el entremés derivó en aperitivo. Se trata, al fin y al cabo, de preparaciones sencillas que estimulan el apetito del comensal y dan un poco de cuartel al ajetreo de la cocina mientras van saliendo los platos. Se recomiendan recetas que contrasten en textura, temperatura y sabor con los platos que se servirán a continuación. Por ejemplo, un aperitivo frío de mariscos es una entrada refrescante, ideal antes de un asado de carne. Por supuesto, la evolución de estos pequeños bocados es un hecho patente. De los fiambres, langostinos, ensaladillas y fritos se ha pasado a versiones más estilizadas que incorporan nuevas técnicas. Signo de los tiempos.

### UN CLÁSICO

Los entremeses de Paradores comenzaron a servirse en los años sesenta, en plena época del desarrollismo y bajo la influencia de la cocina francesa, la que más triunfaba entonces. La práctica cuajó y el éxito de estos prólogos al almuerzo fue sensacional, sin medias tintas.

Recuerda el director de Comidas y Bebidas del Parador de Alcalá de Henares, José Valdearcos, que aquello era "un espectáculo para los clientes, que encontraban en los entremeses un motivo para ser fieles a Paradores y sorprender a familiares e invitados". Era una maravilla que abría brecha en un país camino de refinar su oferta gastronómica. En términos parecidos se expresa el director del Parador de Ávila, Víctor Teodosio, que incide en un hecho determinante: "cuando alguien hablaba de los mejores platos de algún hotel o restaurante de prestigio, era inevitable que, al mencionar Paradores, aparecieran en la conversación los entremeses".

Se atendían solo en el servicio de almuerzos, pero pronto fueron muy demandados por los clientes. La oferta era una auténtica fiesta para los sentidos al disponer de tantas opciones, más de 20 diferentes. En su composición primaba el producto local preparado con mimo, de forma tan casera que casi podría llamarse artesanal. La cuidada presentación redondeaba la oferta. Cuenta Víctor Teodosio que, en aquel entonces, se diseñaron unas bandejitas de loza y ramequines que eran el continente perfecto para un contenido tan exquisito. Era tal la demanda que se crea expresamente una partida en las cocinas para emplatarse estas elaboraciones. Una *mise en place* avanzada era la clave para que todo fuera servido con la eficiencia típica de los restaurantes de la red.

A partir de los años 90, la gastronomía de todo el país fue cogiendo otra dirección, también en Paradores, y derivó hacia platos



ature and taste with the dishes that will be served next. For example, a cold seafood appetizer is a refreshing starter, ideal before roasted meat. Of course, the evolution of these small bites is a clear fact. From cold meats, prawns, salads and fried foods, it has gone on to more stylized versions incorporating new techniques as a sign of our times.

### A CLASSIC

The hors d'oeuvres of Paradores began to be served in the sixties, at the height of the era of strong economic development and under the influence of French cuisine, which was the most successful at that time. This practice became popular and the success of these prologues to lunch was undoubtedly sensational.

The Food and Drinks Manager at the Parador de Alcalá de Henares, José Valdearcos, remembers that this was "a show for the customers, who found in the *hors d'oeuvres* a reason to be faithful to Paradores and surprise family and guests." It was a breakthrough wonder in a country on the way to refining its gastronomic offer. In similar terms, the director of the Parador de Ávila, Víctor Teodosio, expresses a decisive fact: "When someone talked about the best dishes of a prestigious hotel or a restaurant, it was inevitable that, when mentioning Paradores, the appetizers would turn up in the conversation."

They were served only with the lunch service, but soon they were in high demand by the customers. The offer was an authentic feast for the senses with so many options, more than 20 different ones. Its composition was dominated by the local product, carefully made in a homemade, almost handcrafted manner. The careful presentation rounded off the offer. Víctor Teodosio tells





that, at that time, some earthenware trays and ramekins were designed to serve as the perfect containers for such an exquisite content. Such was the demand that a group of staff members was expressly created in the kitchens for the arrangement of these preparations. An advanced *mise en place* was the key to everything being served with the typical efficiency of the restaurants of the chain.

From the 90s onwards, the cuisine of the whole country was taking another direction, also in Paradores, and this led to more elaborate and modern dishes, with one foot in the tradition and the other in modernity. What mattered was the taste, but the presentation was lighter.

The hors d'oeuvres were gradually withdrawn from the menu cards from 1995 on, although they had already left an indelible mark on Spanish cuisine. The *pinchos* and *tapas*, so famous today all over the planet, have an illustrious ancestor in the hors d'oeuvres of Paradores. It has become increasingly fashionable, says the manager of the Parador de Ávila, to share entrees dishes, rations and half portions while waiting for the main course.

A formula with so many friends deserved a second life. Taking advantage of so special an event as the 90th anniversary of Paradores, and coinciding with the International Tapas Day, on June 21, the famous *Entremeses*, composed of 15 varieties, 8 cold and 7 hot, returned to the tables. The spirit is the same, but the body has changed. "It's a matter of preparing the appetizer with an updated kitchen, with more evolved recipes and an exquisite presentation," states José Valdearcos. Obviously, however, with the same old intention of "uniting tradition and cutting-edge, tradition in the recipe and cutting-edge in the way of executing it," says Víctor Teodosio. Paradores continues to maintain so attractive an offer in some of its restaurants. 🌟

más elaborados y modernos, con un pie en la tradición y otro en la modernidad. Lo esencial era el sabor, pero la presentación era más ligera.

Los entremeses se fueron retirando paulatinamente de las cartas a partir de 1995, aunque ya habían dejado una huella imborrable en la cocina española. Los pinchos y tapas, tan célebres hoy en todo el planeta, tienen en los entremeses de Paradores un antepasado ilustre. Cada vez se lleva más, señala el director del Parador de Ávila, compartir platos de entrantes, raciones y medias raciones en espera del plato principal.

Una fórmula con tantos amigos merecía segunda vida. Aprovechando esta efemérides tan especial, el 90 aniversario de Paradores, y coincidiendo con el Día Internacional de la Tapa, el 21 de Junio volvieron a las mesas los afamados Entremeses, compuestos de 15 variedades, 8 frías y 7 calientes. El espíritu es el mismo, pero el cuerpo ha cambiado. "Se trata de preparar el entremés con una cocina actualizada, con recetas más evolucionadas y una presentación exquisita", puntualiza José Valdearcos. Eso sí, con la voluntad de siempre "uniendo tradición y vanguardia, tradición en la receta y vanguardia en la manera de ejecutarla", asevera Víctor Teodosio. Paradores continúa manteniendo tan atractiva propuesta en algunos de sus restaurantes. 🌟

## LOS ENTREMESSES DE PARADORES

PARADORES: 90 AÑOS DE HISTORIA Y GASTRONOMÍA

Sus tradicionales y singulares entremeses



PARADORES  
90 AÑOS DE HISTORIA Y GASTRONOMÍA



# UN PASEO REAL



Rincones y lugares  
de Ciudad Real







COMIENZA LA MEJOR ÉPOCA DEL AÑO  
PARA DISFRUTAR DEL MARISCO

THE BEST SEASON TO ENJOY SEAFOOD BEGINS

*Delicias sumergidas*  
*Seafood*

Texto/Written by: Luis Tejedor

**APRECIADO HASTA LA VENERACIÓN**, EL MARISCO ES UNA PRUEBA DE LA BENEVOLENCIA DE LOS MARES. NO HAY MEJOR MANERA DE AVERIGUAR A QUÉ SABE EL OCÉANO QUE FRENTE A UN PLATO REPLETO DE TENTACIONES DE LAS RÍAS GALLEGAS. PORQUE SI DE ALGO PRESUME GALICIA ES DE SER UN VERDADERO SANTUARIO DEL MARISCO, QUIZÁ EL MEJOR DEL MUNDO. LA CALIDAD DE SUS AGUAS Y LA EXPERIENCIA DE UN PUEBLO CON PROFUNDA TRADICIÓN PESCADORA Y PRODUCTORA DE MARISCO SE CONJURA EN UN RECETARIO QUE ROZA LO SUBLIME.

**APPRECIATED TO THE POINT OF VENERATION**, SEAFOOD IS A PROOF OF THE BENEVOLENCE OF THE SEAS. THERE IS NO BETTER WAY TO FIND OUT WHAT THE OCEAN TASTES LIKE THAN IN FRONT OF A DISH FULL OF TEMPTATIONS FROM THE GALICIAN ESTUARIES, BECAUSE IF THERE IS SOMETHING GALICIA CAN BE PROUD OF, IT IS BEING A TRUE SEAFOOD SANCTUARY, PERHAPS THE BEST IN THE WORLD. THE QUALITY OF ITS WATERS AND THE EXPERIENCE OF A POPULATION WITH A DEEP FISHING TRADITION AND SHELLFISH PRODUCTION ARE CONJURED UP IN A COOKBOOK THAT BORDERS ON THE SUBLIME



El marisco es una exquisitez que concentra toda la esencia del mar. Sin más. Y la definición es válida para cualquier especie. Crustáceos (bogavantes, langostinos, centollos o percebes), moluscos (mejillones, almejas, berberechos, navajas) y hasta erizos de mar conforman un recetario excelso, propuestas contemporáneas que, sin perder de vista lo tradicional, elevan a a lo más alto la excelencia de la materia prima.

Evidentemente, como el resto de los placeres de la vida, requiere de un punto de moderación y sentido. Pero son numerosas las ventajas nutricionales y su alto contenido en proteínas, vitaminas, minerales y ácidos grasos omega-3. Y, por si fuera poco, el marisco es magro en su carga calórica, así que su consumo nos deja libres de todo pecado.

La sabiduría popular asegura que la mejor época para gozar del marisco es la de los meses en cuyo nombre aparece la letra "erre", por lo que septiembre anuncia la temporada más óptima para consumir estos manjares. El ciclo reproductivo del marisco tiene lugar entre mayo y agosto, en pleno verano. De ahí que, durante ese periodo, los moluscos pierdan peso, las hembras desoven, la carne se vuelva más blanda y, por ende, la calidad baje dramáticamente. Además, en muchas ocasiones, los moluscos están en periodo de veda para asegurar una reproducción sostenible.

España ha sido bendecida con un marisco espectacular, especialmente en la serpenteante costa gallega. ¿Y por qué la calidad del marisco gallego es tan apabullante? Parece deberse a un fenómeno llamado floramiento o upwelling, propio de la costa oeste de los continentes debido a la rotación de la tierra y a los vientos dominantes. En Galicia, se produce gracias a los vientos del noreste. Cuando los vientos soplan paralelos a la costa, gracias a la rotación terrestre, arrastra el agua superficial de la costa hacia el océano. El lugar que ocupaba el agua es sustituido por agua oceánica más profunda y rica en nutrientes que fertiliza la plataforma y las rías gallegas. El resultado se traduce en percebes, mejillones, almejas, berberechos, centollas o nécoras de una categoría excepcional.

### FIESTA DEL MARISCO DE O GROVE

En Galicia todas las ferias gastronómicas son una institución. La Fiesta del Marisco de O Grove, en plenas Rías Baixas, lleva desde 1963 superando su propio poder de convocatoria gracias a una oferta en la que coinciden calidad y cantidad, algo digno de comprobar por uno mismo desde el 4 de octubre, fecha oficial del inicio de las jornadas.

Conocida por la abundancia de marisco fresco, que se puede degustar en múltiples carpas convocadas para la ocasión, la feria es la expresión de una forma de comer popular, masiva e informal, pero sin perder un ápice de calidad. Aunque hay de todo y muy bueno, la ración que tiene más devotos es el pulpo. Las vieiras, navajas, almejas y arroces tampoco se quedan atrás. Los amantes de los vinos locales insisten que este marisco, con un buen albariño o ribeiro, es mucho más marisco.

Alrededor de la cita gastronómica hay exposiciones de marisco vivo, actividades de cultura tradicional y buena música. La Festa do Marisco es un foro fundamental para debatir sobre gastronomía. Los principales cocineros gallegos se dan cita en los encuentros de cocina en vivo en los que se muestran las recetas más innovadoras. El programa de actividades es diario y permite profesionales y amateurs puedan asistir, en directo, a las masterclass de los chefs más prestigiosos. Ya sea por darle gusto al paladar o por todo lo demás, esta Fiesta es una oferta que no se puede rechazar así como así.







Seafood is a delicacy that concentrates all the essence of the sea. And the definition is valid for any species. Crustaceans (lobsters, prawns, spider crabs or barnacles), molluscs (mussels, clams, cockles, razor clams) and even sea urchins make up an excellent cookbook, contemporary offers that, without losing sight of the traditional, elevate the excellence of the raw material.

Obviously, like the rest of the pleasures of life, it requires a point of moderation and common sense. But there are numerous nutritional advantages and its high content of proteins, vitamins, minerals and omega-3 fatty acids. And, as if this were not enough, seafood is lean in its caloric load, so its consumption leaves us free from all sin.

Popular wisdom claims that the best time to enjoy seafood is in the months in whose name the letter "r" appears, so September announces the most optimal season to consume these delicacies. The reproductive cycle of shellfish takes place between May and August, in the middle of summer. Hence, during that period, molluscs lose weight, the females spawn, the meat becomes softer and, therefore, the quality drops dramatically. Moreover, on many occasions, molluscs are in a closed season to ensure sustainable reproduction. Spain has been blessed with spectacular seafood, especially on the winding Galician coast. And why is the quality of Galician seafood so overwhelming? It seems to be due to a phenomenon called flowering or upwelling, typical of the west coast of the continents due to the rotation of the earth and the prevailing winds. In Galicia, this phenomenon is produced thanks to the north-east winds. When the winds blow parallel to the coast, thanks to terrestrial rotation, they drag the surface water from the coast towards the ocean. The place occupied by the water is replaced by oceanic water, deeper and rich in nutrients, that fertilizes the platform and the Galician estuaries. The result translates into barnacles, mussels, clams, cockles, crabs or velvet crabs of an exceptional category.

#### THE O GROVE SEAFOOD FESTIVAL

In Galicia all gastronomic fairs are an institution. The Seafood Festival of O Grove, in the heart of the *Rias Baixas* - four estuarine inlets located on the southwestern coast- has exceeded its own power of call since 1963 thanks to an offer matching quality and quantity, something worth checking for oneself from October 4, the official date of start of the festival.

Known for the abundance of fresh seafood, which can be tasted in multiple tents summoned for the occasion, the fair is the expression of a popular way of eating, massive and informal, but without losing a bit of quality. Although there is everything and it is all very good, the dish that has more devotees is the octopus. Scallops, knives, clams and rice have not been forgotten either. Lovers of local wines insist that this seafood, with a good *Albariño* or *Ribeiro*, is much better seafood.

Attached to the gastronomic event there are exhibitions of live seafood, traditional culture activities and good music. The *Festa do Marisco* is a fundamental forum for discussing gastronomy. The main Galician chefs gather at the live cooking meetings where the most innovative recipes are shown. The programme of activities is daily and professionals and amateurs are allowed to attend the live master classes of the most prestigious chefs. Whether for pleasing the palate or for everything else, this Fiesta is one offer not to be rejected with a shrug.



### COMO SIEMPRE, MEJOR EN PARADORES

Nada mejor para estimular el apetito y disfrutar de las galleguísimas Rías Baixas que saltar de parador en parador, deleitándose como Dios manda del buen marisco y de los excelentes vinos de una tierra llena de mitos. Comer y beber nunca fue un tema para tomar a la ligera en Galicia.

¿Por qué no comenzar en Cambados? El parador es un pazo del siglo XVII. La curiosidad aboca a visitar las bodegas ¡Qué no se diga que no estamos en la capital del Albariño! El lugar es idóneo para incursiones de turismo enológico que deben incluir la visita al Museo del Vino, junto a las Ruinas de Santa Mariña Dozo y rutas por bodegas, viñedos y salas de cata... No muy lejos de Cambados se encuentra la Isla de la Toja, un paraíso termal para no perder de vista.

Ya en la capital de provincia, aguarda el Parador de Pontevedra, que fuera en tiempos la residencia de los Condes de Maceda. Este edificio señorial, palacio renacentista del siglo XVI, invita a acceder a su interior en cuanto se divisa su imponente escalera que da acceso a las antiguas cocinas y comedores del edificio. A pocos kilómetros de allí, las Rías Baixas se abren al Atlántico. Sorprenden los atardeceres de la Isla de A Toxa, playas urbanas como la de Silgar en Sanxenxo o los arenales dorados de A Lanzada.

No se queda atrás en empaque el Parador de Baiona, una fortaleza medieval amurallada que brinda sus muros fortaleza al paseo, el descanso, o a tomar algo frente al mar. Un lugar único desde el que divisar toda la costa que rodea Baiona, desde Playa América hasta las Islas Cíes.

¿Y terminar en Tui, a tiro de piedra de Portugal? Su parador es un pazo tradicional frente al Río Miño, padre sentimental de Galicia. La zona es ideal para practicar deportes fluviales, como el piragüismo, y actividades de contacto con la naturaleza. ✪



Enxebre, Parador de Baiona



Parador de Pontevedra



Exteriores Parador de Tui





Exteriores Parador de Baiona



### AS ALWAYS, BEST IN PARADORES

Nothing better for stimulating one's appetite and enjoying the very Galician *Rías Baixas* than to go from Parador to Parador, delighting in the good seafood and the excellent wines of a land full of myths, which is the right thing to do. Eating and drinking was never a topic to be taken lightly in Galicia.

Why not start in Cambados? The Parador is a 17th century *pazo* (Galician traditional house). Curiosity leads us to visit the wineries. We can certainly say that we are now in the capital town of *Albariño* wine! The place is ideal for oenological tourism incursions that should include the visit to the Wine Museum, next to the *Santa Mariña Dozo* Ruins and routes through wineries, vineyards and tasting rooms... Not far from *Cambados* is the *Isla de La Toja*, a thermal paradise to keep into account. Reaching the provincial capital, the Parador de Pontevedra awaits; it was once the residence of the Counts of Maceda. This stately building, a sixteenth-century Renaissance palace, invites you to access its interior as soon as you can see its imposing staircase giving access to the old kitchens and dining rooms of the building. A few kilometres from there, the *Rías Baixas* open up to the Atlantic Ocean. The sunsets of the *La Toja* island, urban beaches such as *Silgar* in *Sanxenxo* or the golden sands of *A Lanzada* are truly surprising.

The Parador de Baiona is no less an affair for presence - a walled medieval fortress offering up its walls for one to walk, rest or drink something in front of the sea. A unique place from which to see the entire coastline around Baiona, from *Playa América* to the *Cíes Islands*. And what about ending the trip in *Tui*, close to the Portuguese border? Its Parador is a traditional *pazo* facing the *Miño* River, which is, sentimentally speaking, the father of Galicia. The area is ideal for river sports, such as canoeing, and activities in contact with nature. 🌿

*“Nada mejor para estimular el apetito y disfrutar de las galleguísimas Rías Baixas que saltar de parador en parador, deleitándose como Dios manda del buen marisco y de los excelentes vinos de una tierra llena de mitos”*



### JORNADAS DEL MEJILLÓN EN PARADORES

Considerado antiguamente como un pariente pobre de la familia de los mariscos, nadie en su sano juicio cuestionaría hoy el sabor y la versatilidad del mejillón gallego. Magnífico en cualquier receta, ya sea cocinado sencillamente al vapor o en los platos más sofisticados. Durante los fines de semana de octubre, los Paradores de Santiago, Pontevedra, Ribadeo, Ferrol, Cambados, Baiona y Tui celebran las I Jornadas del Mejillón Gallego en las que podremos gozar de la sobresaliente calidad de este producto local, así como del toque maestro de la cocina de estos establecimientos. ¡Irresistible! ✪



Pontevedra



Parador de Tui



Parador de Ribadeo



### MUSSEL DAYS IN PARADORES

Formerly considered a poor relative of the seafood family, no one in their right mind would question nowadays the taste and versatility of the Galician mussel. Great in any recipe, whether cooked simply by steam or in the most refined dishes.

During the October weekends, the Paradores de Santiago, Pontevedra, Ribadeo, Ferrol, Cambados, Baiona and Tui celebrate the 1st Galician Mussel Festival where visitors can enjoy the outstanding quality of this local product, as well as the master touch of the kitchen of these hotels. Really irresistible! ✪

*“Durante los fines de semana de octubre, los Paradores de Santiago, Pontevedra, Ribadeo, Ferrol, Cambados, Baiona y Tui celebran las I Jornadas del Mejillón Gallego”*





## XV EDICIÓN MÁSTER EN DIRECCIÓN HOTELERA

(Modalidad presencial)

Programa presencial  
Enfoque eminentemente práctico  
Impartido por profesionales del sector y  
profesores expertos en la materia  
Prácticas en las cadenas hoteleras  
más relevantes

## XI EDICIÓN MÁSTER EN DIRECCIÓN HOTELERA

(Modalidad On Line)

Programa completamente on line  
Enfoque eminentemente práctico  
Sistema de evaluación continua totalmente on line  
Impartido por profesores expertos en la materia y profesionales del sector  
Opción a realizar prácticas en las cadenas hoteleras más relevantes

## CURSOS DE ALEMÁN (inicial y avanzado) APLICADO A LA GESTIÓN HOTELERA

(Modalidad On Line)

Cursos desarrollados completamente on line  
Metodología interactiva que permite el desarrollo de destrezas orales y escritas  
Enfoque eminentemente práctico

Dos niveles consecutivos independientes: Nivel Inicial y Nivel Avanzado

### INFORMACIÓN

Carlos Sanz Domínguez. HYPERLINK "<mailto:maitto.carsanz@us.es>" [carsanz@us.es](mailto:carsanz@us.es) - 954 557 640 Facultad de Turismo y Finanzas

### PREINSCRIPCIÓN Y MATRICULACIÓN

Centro de Formación Permanente de la Universidad de Sevilla. HYPERLINK "<http://www.cfp.us.es>" [www.cfp.us.es](http://www.cfp.us.es)



La Alberca situada en el corazón del Parque Natural de Las Batuecas-Sierra de Francia, conserva una naturaleza apenas alterada por el hombre, es un espacio natural único con hermosos valles, frondosos bosques y altas cumbres como la Peña de Francia, con su santuario mariano a 1723 m de altitud, ya citada por Cervantes en el Quijote.



La Alberca

Pero es el patrimonio arquitectónico y etnográfico de La Alberca lo que ha constituido el principal motivo de interés histórico. Ha sabido conservar tradiciones y costumbres, trajes y fiestas y sobre todo su arquitectura popular. Por ello ha merecido el honor de ser el primer núcleo rural de España declarado Monumento Histórico Artístico Nacional.



# “Es más difícil saber cuándo debes decir “no” que cuándo debes decir “sí”

*“It’s harder to know when you should say “no” than when you should say “yes”*

Texto/Written by: Miguel Renuncio / Luis Tejedor

**HAY PERSONAJES QUE MARCAN TODA UNA CARRERA,** COMO OCURRE CON MALAMADRE, EL LÍDER DEL MOTÍN CARCELARIO DE *CELDA 211*. UN PAPEL POR EL QUE SIEMPRE SERÁ RECORDADO LUIS TOSAR (LUGO, 1971), QUIEN, SIN EMBARGO, TIENE UNA LARGA Y VARIADA TRAYECTORIA EN EL CINE, EL TEATRO Y LA MÚSICA. EN SU ÚLTIMA PELÍCULA, LA COMEDIA *YUCATÁN*, INTERPRETA A UN ESTAFADOR QUE INTENTA HACER DE LAS SUYAS A BORDO DE UN CRUCERO POR EL OCEANO ATLÁNTICO, MIENTRAS SUCEDEN TODO TIPO DE AVENTURAS...

**¿Por qué cree que todavía hay gente a la que le sorprende verle haciendo comedia?**

He tenido etapas muy diferenciadas en mi vida profesional: empecé de payaso en cumpleaños, luego hice papeles dramáticos en teatro, tuve una etapa de cómico —también en teatro—, un grupo de cabaret durante 10 años... Después empecé a hacer papeles muy dramáticos en televisión y en cine, y es verdad que para mí la comedia en cine había sido algo puntual. Por eso entiendo que a la gente le sorprenda.

**Con Daniel Monzón ya había trabajado en *Celda 211* y *El Niño*. ¿Qué destacaría de él como director?**

Creo que es uno de los directores más entusiastas con los que he trabajado, aparte de que nos une una amistad que se ha ido afianzando a lo largo de los años. Tenemos bastante vida “extracinematográfica”, lo cual es maravilloso, porque nos hace muy cómplices a la hora de abordar el trabajo. Gracias a ello, los proyectos nunca son una propuesta que surge de la noche a la mañana, sino que ya vienen “sembrados”, porque nos juntamos, cenamos, hablamos... Y de alguna manera vas siendo partícipe de ese proceso creativo.

**Cuando uno ve una comedia como *Yucatán*, piensa que el rodaje ha tenido que ser muy divertido. ¿Es así en realidad?**

El rodaje de una comedia es igual de complicado que cualquier otro, incluso más, y a veces no es especialmente divertido. No deja de ser una comedia en cine; es decir, que si el chiste hay que

**THERE ARE CHARACTERS THAT MARK A CAREER,** AS IS THE CASE WITH MALAMADRE, THE LEADER OF THE PRISON RIOT OF *CELDA 211*. A ROLE THAT WILL ALWAYS BE REMEMBERED BY LUIS TOSAR (LUGO, 1971), WHO, HOWEVER, HAS A LONG AND VARIED CAREER IN CINEMA, THEATRE AND MUSIC. IN HIS LATEST FILM, THE COMEDY *YUCATÁN*, HE PLAYS A SWINDLER WHO TRIES TO PERFORM HIS DEEDS ON BOARD A CRUISE ON THE ATLANTIC OCEAN, WHILE ALL KINDS OF ADVENTURES TAKE PLACE...

**Why do you think there are still people who are surprised to see you doing comedy?**

I have had very different stages in my professional life: I started out as a clown at birthday parties, then I did dramatic roles in the theatre, I had a period as a comedian -also on the stage-, a cabaret group for 10 years... Then I started to play very dramatic roles in television and film, and it is true that for me comedy in the cinema had been occasional. That’s why I understand that people may be surprised.

**You had already worked with Daniel Monzón in *Celda 211* and *El Niño*. What would you highlight about him as a director?**

I think he is one of the most enthusiastic directors with whom I’ve ever worked, apart from the fact that we are united by a friendship that’s been strengthened over the years. We have a fair bit of life outside the cinema, which is wonderful, because it makes us very complicit when it comes to approaching the job. Thanks to this, the projects are never a proposal that emerges overnight, but they are already “seeded”, because we get together, have dinner, talk... And in some way one is participating in this creative process.

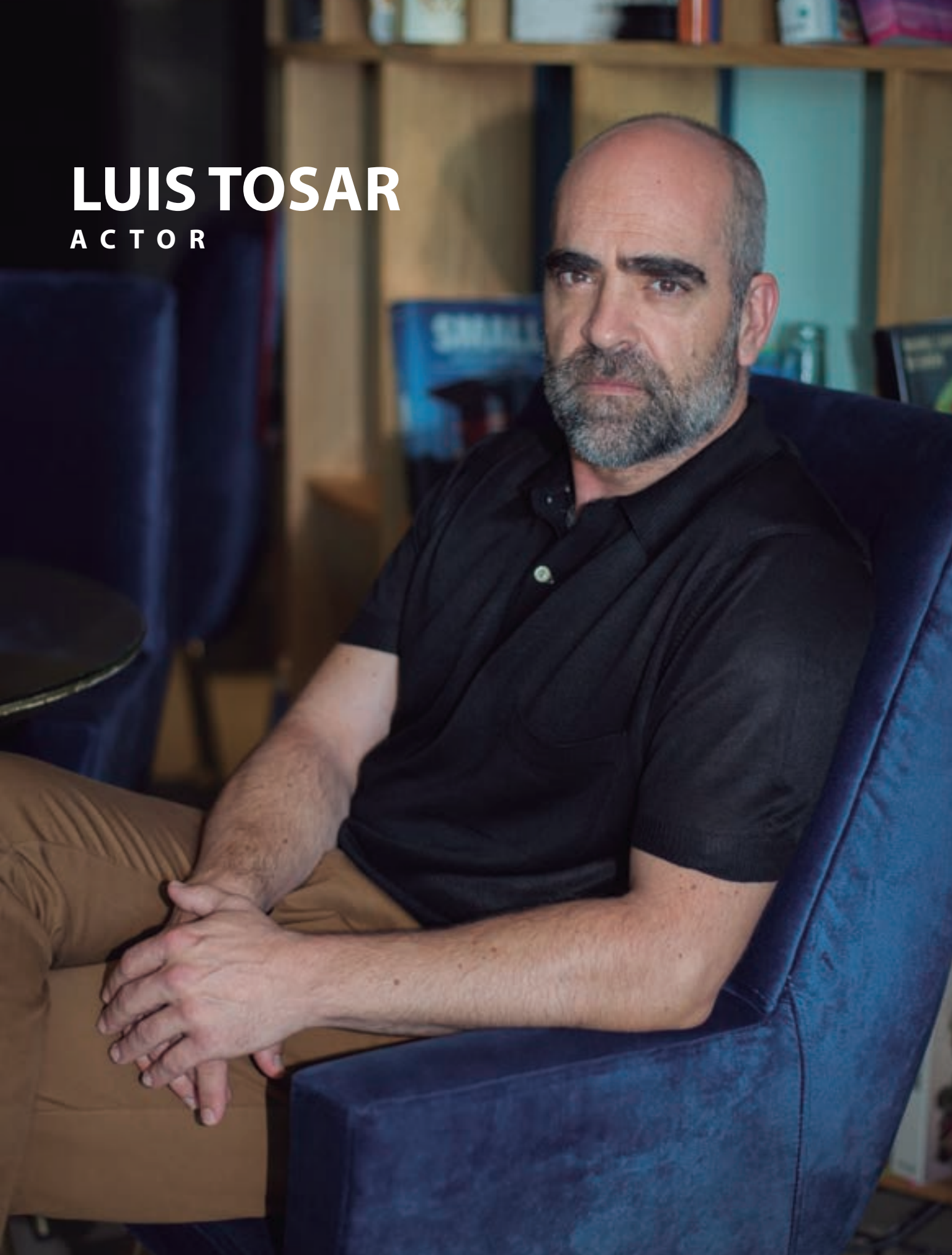
**When you see a comedy like *Yucatán*, you think that the shooting must have been great fun. Is it really like that?**

Filming a comedy is just as complicated as any other, even more



**LUIS TOSAR**

**A C T O R**





*“Ver una película en pantalla grande es algo difícilmente sustituible”*

repetirlo varias veces, la primera tiene gracia, pero la segunda ya no tanto. En teatro es diferente, porque hay una cierta espontaneidad, la inmediatez del momento, que hace que el chiste funcione mejor o peor, pero lo haces ese día y, si lo repites al día siguiente, el público es distinto. Sin embargo, en cine tienes que hacer el mismo chiste para un mismo público varias veces, porque es el equipo el que está allí. Eso es lo que me parece más complicado. En nuestras películas anteriores, Daniel y yo nos habíamos reído mucho, yo creo que más que en *Yucatán*, y eso que *Celda 211* era prácticamente una tragedia y *El Niño* un thriller puro y duro. Los dos tenemos mucho sentido del humor y nos reímos juntos de muchas cosas. Parece que, cuando una cosa es muy seria, nos hace más gracia todavía. Lo bueno es que, con Daniel, puedes hacer eso y luego afrontar el trabajo con seriedad.

**¿Qué le pide a un papel para que le llame la atención?**

Me fío mucho de la intuición y de la primera lectura de los guiones. Hasta diría que no me fijo demasiado en el personaje en sí, sino en la sensación general que tengo de la película. Si leo un guión y me emociona, o me resulta especialmente interesante lo que cuenta, esa puede ser una razón importante para aceptarlo, a menos que el personaje que vaya a interpretar sea muy parecido a otro que haya hecho anteriormente. En esos casos digo que no, a veces con todo el dolor de mi corazón, porque no se me ocurre nada nuevo que aportar. Es casi más difícil saber cuándo debes decir “no” que cuándo debes decir “sí”.

**La próxima película que va a estrenar, *La sombra de la ley*, está ambientada en la Barcelona de los años veinte. ¿Qué nos puede desvelar de ella?**

Sinceramente, es una película de una factura increíble. Dani de la Torre es también uno de nuestros grandes directores y se atreve con cosas con las que hasta ahora era difícil que alguien se atreviese. Y ade-







*“Watching a movie on a large screen is hard to replace”*

so, and sometimes it's not especially fun. It's still a film comedy, which means that, if the joke has to be repeated several times, the first time is funny, but the second one less so. In the theatre, it's different, because there is certain spontaneity, the immediacy of the moment, which makes the joke more or less work, but you do it that day and, if you repeat it the next day, the audience is different. However, in movies you have to do the same joke for the same audience several times, because it's the crew that happens to be there. That's what I find most challenging. In our previous films, Daniel and I had laughed a lot, I'd say more than in *Yucatan*, although *Celda 211* was practically a tragedy and *El Niño* is a pure and simple thriller. We both have a sense of humour and we laugh together about many things. It seems that, when a thing is very serious, we find it even funnier. The good thing is that, with Daniel, you can do that and then face the task seriously.

**What do you demand from a role to catch your attention?**

I have great trust in my intuition and the first reading of the scripts. I would say that I do not pay too much attention to the character itself, but rather to the general feeling I have of the film. If I read a script and it excites me, or I find that what it says is especially interesting, that may be an important reason to accept it, unless the character I'm meant to play is very similar to another one I've done before. In those cases I say no, sometimes with grief, because I can't think of anything new to contribute. It's almost more difficult to know when you should say "no" than when you should say "yes".

**The next film that's going to open, *La sombra de la ley* (The shadow of law), is set in the Barcelona of the twenties. What can you tell us about it?**

Honestly, it's an incredible movie. Dani de la Torre is also one of our great directors and he dares to do things that few people dared to do until now. And also with a lot of courage, which is what I like most about him. Dani has no shame in admitting that he is a great film viewer in general, of very commercial cinema on many occasions and also of action cinema. He doesn't try to put on intellectual airs. That's why I think he's so effortless in daring to do things that we're not used to in Spanish cinema. In this case, he mixes the gangster movie with the topic of anarchism, recreating the Barce-



*“El Parador de El Saler es un sitio privilegiado para jugar al golf y hospedarse”*

más con mucha valentía, que es lo que más me gusta de él. Dani no tiene ningún pudor en admitir que es un grandísimo espectador de cine en general, de cine muy comercial en muchas ocasiones y también de cine de acción. No intenta imponerse una etiqueta de intelectual. Por eso creo que se atreve con tanta soltura con cosas a las que en el cine español no estamos tan acostumbrados. En este caso, mezcla el cine de gangsters con la temática del anarquismo, recreando la Barcelona de aquellos años, y habla también de la lucha feminista. Es una película que nos remite al cine clásico de gangsters, con bandas enfrentadas y personajes que no son ni unos tan buenos ni otros tan malos. Todos están sospechosamente enredados.

**Vivimos tiempos de cambio en el mundo audiovisual, en el que plataformas como Netflix tienen mucho que decir. ¿Es una oportunidad o una amenaza para el sector?**

Hay un poco de todo. Por ejemplo, las nuevas plataformas son un canal maravilloso para llegar a un público al que hasta ahora no llegábamos. Hoy en día, hay gente en la otra punta del mundo que está viendo tus películas. Yo tengo familia en Chile y antes allí prácticamente no llegaba el cine español. Sin embargo, ahora llegan un montón de producciones. Con Argentina siempre ha habido más conexión, pero aún así había mucho cine que no se veía allí jamás. Lo mismo sucede con Colombia y, en general, con toda Latinoamérica. Por otra parte, el mundo del cine, tal y como lo hemos conocido históricamente, se está transformando. Tendremos que ver hacia dónde nos conducen esos cambios y en qué acaban finalmente. Antes incluso de que aparecieran estas pla-







*“El Parador de El Saler is a privileged place for playing golf and staying there”*

lona of those years, and he also talks about the feminist struggle. It's a film that brings us back to classic gangster cinema, with gangs fighting each other and characters who are neither that good on the one hand or that bad on the other hand. Everyone is suspiciously entangled.

**We live in times of change in the audiovisual world, in which platforms such as Netflix have a lot to say. Is it an opportunity or a threat for the film industry?**

There's a little bit of everything. For example, the new platforms are a wonderful channel to reach an audience that we couldn't reach until now. Today, there are people on the other side of the globe who are watching your movies. I have relatives in Chile and there was almost no Spanish cinema before. However, now a lot of productions arrive there. There's always been more connection with Argentina, but there was still a lot of cinema that was never seen there. It's the same with Colombia and, in general, with all of Latin America. On the other hand, the world of cinema, as we've historically known it, is being transformed. We will have to see where these changes are leading us and how they'll end up. Even before these platforms appeared, people were already going less to the movies. Maybe we should head towards a different kind of event, in which there's a movie and something else, because it's clearly very difficult to compete against certain contents that people can see at any time and in any place. It's going to be a hard struggle, but it's also true that watching a movie on the large screen is hard to replace.

**Do you still have time to travel for pleasure? Do you know the Paradores chain? Do you have a favourite?**

There's always time to travel. I really like the Parador de Baiona, in Galicia, which I have known for many, many years, but I've also been to El Parador de El Saler, in Valencia, precisely with Daniel Monzón. We both stayed there with our families a

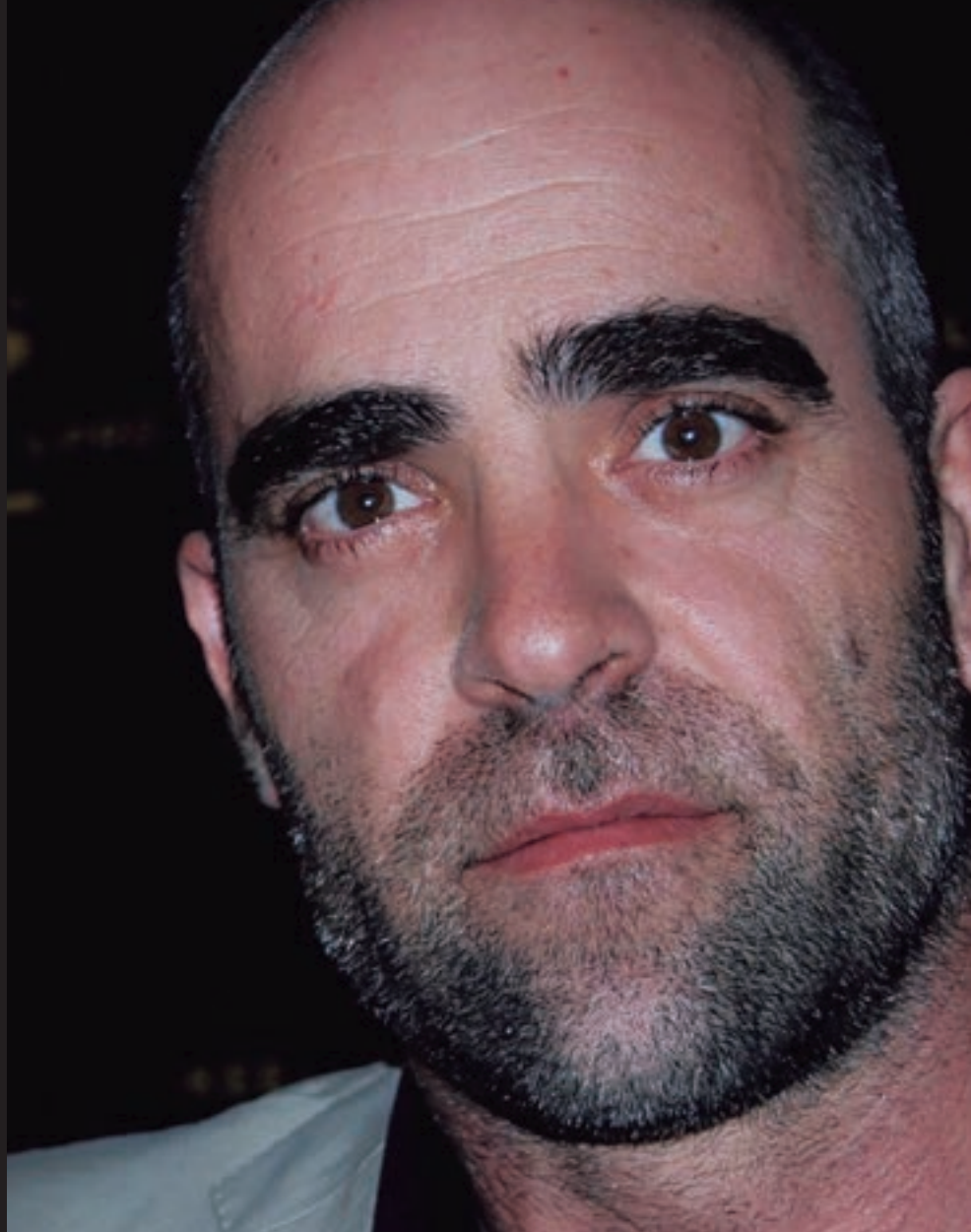


taformas, la gente ya iba menos al cine. Quizá debamos encaminarnos hacia un tipo de evento diferente, en el que haya una película y algo más, porque claramente es muy difícil competir contra unos contenidos que la gente puede ver en cualquier momento y en cualquier lugar. Va a ser una lucha dura, pero también es verdad que ver una película en pantalla grande es algo difícilmente sustituible.

**¿Tiene tiempo todavía para viajar por placer? ¿Conoce la Red de Paradores? ¿Alguno favorito?**

Siempre hay tiempo para viajar. A mí me gusta mucho el Parador de Baiona, en Galicia, que lo conozco desde hace muchísimos años, pero también he estado en el Parador de El Saler, en Valencia, precisamente con Daniel Monzón. Fuimos los dos con nuestras familias hace un par de años y compartimos allí unos días. Tengo muy buen recuerdo de aquel lugar, la verdad. Es maravilloso, porque está emplazado en un sitio increíble: la playa por un lado y luego toda la zona de la Albufera por la parte de atrás. Es un lugar espectacular. Para quien le guste el golf —yo no soy aficionado—, es un sitio privilegiado para ir a jugar y hospedarse. 🌟

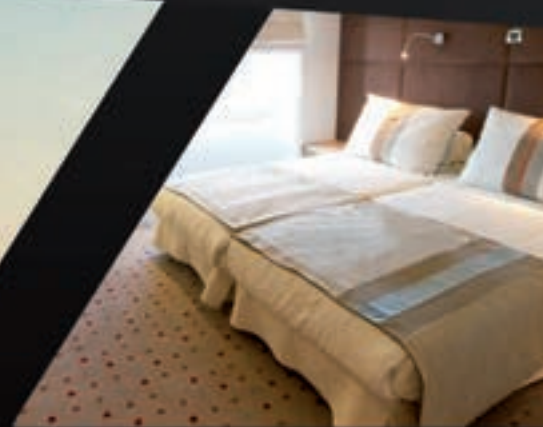
*“Siempre hay tiempo para viajar. A mí me gusta mucho el Parador de Baiona, en Galicia, que lo conozco desde hace muchísimos años”*



*“There’s always time to travel. I really like the Parador de Baiona, in Galicia, which I have known for many, many years”*

couple of years ago and spent a few days there together. I have very good memories of that place, really. It’s wonderful, because it’s located in an incredible place: the beach on one side and then the whole area of the Albufera at the back. It’s a spectacular place. For those who are into golf – which I am not -, it’s a privileged place for playing and staying there. 🌟





¿Entonces por qué no explorar el mundo a bordo de nuestros yates y veleros?

Salidas Regulares en Adriático | Bali e Indonesia  
Caribe | Cabo Verde | Caribe | Costa Rica y Panamá  
Cuba | Egipto, Israel y Jordania | España y Portugal  
Islas Griegas | Islandia | Senegal y Gambia | Seychelles

*Welcome to the Yacht Cruise Experience*

 VARIETY CRUISES

71%

es la superficie de  
nuestro planeta  
cubierta por océanos

[www.varietycruisesspain.com](http://www.varietycruisesspain.com)

Mail: [varietycruises@discoverspain.net](mailto:varietycruises@discoverspain.net)  
Tel.: 93 217 15 74





¿Dónde has pensado estar que no tengas  
que decidir entre  
mar o montaña, relax o fiesta,  
gastronomía o cultura,  
naturaleza o ciudad?

# Ribadesella

Toda Asturias sin ir más lejos



[www.ribadesella.es](http://www.ribadesella.es)



[www.turismodebaiona.com](http://www.turismodebaiona.com)





A S T U R C Ó N

*Raza y nobleza en  
la montaña asturiana*

LA RED DE PARADORES, DISTINGUIDA  
POR SU DEFENSA DEL PATRIMONIO ASTURIANO

Texto/Written by: Helena Curulla-Matosas





**INDÓMITO Y SUFRIDOR. IMPULSIVO, INDOLENTE, ASTUTO. DISCIPLINADO Y LEAL. REPRESENTADO EN LA MAYORÍA DE LAS MITOLOGÍAS UNIVERSALES, LA SIMBOLOGÍA DEL CABALLO SE REMONTA A LA PREHISTORIA. DESDE ENTONCES, HA PROPORCIONADO AL HOMBRE UNA LIBERTAD DE MOVIMIENTO Y TRANSPORTE QUE NINGÚN OTRO ANIMAL LE HA PODIDO DAR. SIEMPRE CON UN PORTE DE NOBLEZA Y DIGNIDAD QUE LE OTORGA UN RECONOCIMIENTO SIN IGUAL. ASTURIAS RINDE HOMENAJE AL 'ASTURCÓN', UNA RAZA AUTÓCTONA QUE REIVINDICA SU PERVICENCIA.**

*La frondosa montaña asturiana es el hogar de este caballo apreciado por su velocidad, el valor en combate, su fortaleza y la suavidad de su paso*



Piloña | Camilo Alonso

**A**demás de belleza, el caballo posee el poder de seducir al ser humano y no solo por la relación de trabajo que existe entre ambos desde el inicio de los tiempos, sino especialmente por su nobleza, gracia y fuerza vital. De sobra conocidos son los gráciles árabes, los fogosos andaluces o el impresionante menorquín. Razas relativamente nuevas que conviven con otras más antiguas, como el asturcón, un pequeño equino de finas patas y pobladas crines.

La frondosa montaña asturiana es el hogar de este caballo apreciado por su velocidad, el valor en combate, su fortaleza y la suavidad de su paso. El primer testimonio de su existencia se remonta al año 80 a. de C., aunque su aparente representación en las pinturas rupestres de las cuevas de Tito Bustillo en Ribadesella y Caramín de la Peña en Grado podrían situarlo en el período Cuaternario. Tiene un perfil ligeramente cóncavo, orejas pequeñas y vivaces ojos negros. De capa completamente negra o castaña, vive en 'corrus'. El nombre viene heredado de la forma en la que se protege del lobo, su mayor enemigo. Cuando es atacada, la manada se sitúa en círculo con las grupas hacia el interior para defender a manotazos a sus crías situadas en el interior del corru.

Sierra del Suevo | Noé Baranda





## A S T U R C Ó N

### *Breed and nobility in the Asturian mountains*

#### THE PARADORES CHAIN OF HOTELS, AWARDED FOR ITS DEFENCE OF THE ASTURIAN HERITAGE

**INDOMITABLE AND RELIABLE.** IMPULSIVE, INDOLENT, CUNNING. DISCIPLINED AND LOYAL REPRESENTED IN MOST UNIVERSAL MYTHOLOGIES, THE SYMBOLISM OF THE HORSE GOES BACK TO PREHISTORY. SINCE THEN, THE HORSE HAS PROVIDED MAN WITH FREEDOM OF MOVEMENT AND TRANSPORT THAT NO OTHER ANIMAL HAS BEEN ABLE TO GIVE HIM. ALWAYS WITH AN APPEARANCE OF NOBILITY AND DIGNITY GIVING IT UNPARALLELED RECOGNITION. ASTURIAS PAYS HOMAGE TO THE 'ASTURCIÓN', AN AUTOCHTHONOUS BREED THAT VINDICATES ITS SURVIVAL.

In addition to beauty, the horse has the power to seduce the human being and not only because of the working relationship that exists between the two since the beginning of time, but especially for its nobility, grace and vital force. Well known are the graceful Arabs, the fiery Andalusians or the impressive Menorcan horses. Relatively new breeds that coexist with older ones, such as the Asturción, a small horse with thin legs and a thick mane.

The lush Asturian mountains are the home of this horse, which is appreciated for its speed, courage in combat, strength and smoothness of passage. The first testimony of its existence dates back to the year 80 B.C., although its apparent representation in the cave paintings of the Tito Bustillo caves in Ribadesella and Caramín de la Peña in Grado could place it in the Quaternary period. It has a slightly concave profile, small ears and lively black eyes. Completely black or chestnut, they live in 'corrus' (circles). The name comes from the way they protect themselves from the wolf, their greatest enemy. When attacked, the herd is placed in a circle with the rumps inwards to defend their offspring located inside the corru.

#### STRUGGLING AGAINST DISAPPEARANCE

Most of the specimens are in a state of freedom or semi-freedom, where associations such as ACPRA (Association of Asturción Pony Breeders) and ACAS (Association for the Conservation of Asturcones) fight to protect it from extinction. Hence, the number of births grew by 30% in the decade from 2001 to 2010 and has remained more or less stable, with a total census of 2,306 specimens (1,556 females and 750 males) in 2017.

The ACPRA, created in 1987, promotes the research of this autochthonous breed, watches over its conservation and makes it publicly known from a triple perspective: behaviour, history and livestock breed.

Among the promotional acts carried out by ACAS, the 'Fiesta del Asturción', held in Majada de Espineros every third Saturday of August, is undoubtedly the standout. The 38th edition included the traditional branding of horses born between 2017 and 2018, the dressage contest of the 'Indomitable' Asturción, the outdoor mass and the proclamation, to be read this year by the sports journalist Roberto Gómez.





### CONTRA LA DESAPARICIÓN

La mayoría de los ejemplares se encuentra en estado de libertad o semilibertad, donde asociaciones como la ACPRA (Asociación de Criadores de Ponis de Raza Asturcón) y la ACAS (Asociación Conservadora de Asturcones) luchan por protegerlo de la extinción. De ahí que el número de nacimientos creciera en un 30% en la década de 2001 al 2010 y se haya mantenido más o menos estable, con un censo total de 2.306 ejemplares (1556 hembras y 750 machos), en 2017. La ACPRA, creada en 1987, promueve la investigación de esta raza autóctona, vela por su conservación y la da a conocer desde una triple perspectiva: comportamiento, historia y raza ganadera.

Entre los actos de promoción que lleva a cabo la ACAS, destaca, sin duda, la 'Fiesta del Asturcón', celebrada en Majada de Espineros cada tercer sábado de agosto. La 38 edición contó con los ya tradicionales actos de marcaje de ejemplares nacidos entre 2017 y 2018, concurso de doma del asturcón 'Indomable', misa de campaña y pregón, este año, a cargo del periodista deportivo Roberto Gómez.



Monte Cayón-Piloña. Turismo Asturias

### PARADORES, PROMOVRIENDO LA CULTURA ASTURIANA

Uno de los platos fuertes de la fiesta fue la entrega a la Red de Paradores del 'Asturcón de Oro 2018', por su labor de promoción de la cultura asturiana. "La misión de Paradores desde hace 90 años es apoyar, promocionar y desarrollar turísticamente los valores donde se ubican los paradores para dar a conocer y poner en valor las tradiciones, la gastronomía y las raíces de nuestra tierra," afirmó Susana de la Rubia, directora general de Paradores tras recibir el galardón. La apuesta de la Red en el Principado es notable. Gijón, Corias y muy cerca de la Majada de Espineros, el Parador de Cangas de Onís. El hotel es el antiguo Monasterio de San Pedro de Villanueva, un edificio precioso, con espectaculares estancias de piedra y madera, decoradas de forma elegante, cálida y tradicional. Es un punto de partida ideal para visitar el Parque Natural de Picos de Europa, el Santuario y los lagos de Covadonga y bellos pueblos costeros como Llanes o Ribadesella. ✪



Nel Acebal / El Comercio



*Parador de Corias**Parador de Gijón*

### PARADORES PROMOTING ASTURIAN CULTURE

One of the highlights of the festivity was the delivery to the Paradores chain of the 'Asturcón de Oro 2018' award, for its work promoting Asturian culture. "The mission of Paradores for 90 years has been to support, promote and develop tourist values where the Paradores are located to raise awareness and value the traditions, cuisine and roots of our land," said Susana de la Rubia when receiving the award.

The hotel chain's commitment in Asturias is remarkable. Gijón, Corias and very close to the Majada de Espineras, the Parador de Cangas de Onís. The hotel is the old San Pedro de Villanueva Monastery, a beautiful building, with spectacular stone and wood rooms, decorated in an elegant, warm and traditional way. It makes an ideal starting point for visiting the Picos de Europa Natural Park, the Sanctuary and the lakes of Covadonga and beautiful coastal towns such as Llanes or Ribadesella. ✪

*Parador de Cangas de Onís*



# Guadalajara en Otoño,

## Una excusa perfecta para disfrutar de una ciudad cargada de historia

**G**uadalajara es una ciudad llena de encanto, con numerosos recursos y alicientes para el visitante. Sus calles y plazas guardan los restos de un pasado rico en historia. Bellos monumentos y edificios singulares hablan del esplendor de épocas que han dejado en su fisonomía urbana, la impronta y la sensibilidad artística de sus creadores.

La ciudad de Guadalajara goza de una activa vida cultural, social y festiva. Eventos culturales como el Tenorio Mendocino, representación itinerante del Don Juan Tenorio de Zorrilla por algunos de los monumentos renacentistas ligados a la poderosa familia de los Mendoza; las Veladas de Arte Sacro, magnífica programación que aúna música y arquitectura en los templos más emblemáticos de la ciudad; o el ciclo de Jazz en el Teatro Moderno, son algunas de las citas otoñales que se han consolidado en su calendario lúdico, festivo y cultural. Y a tenor de la experiencia de los últimos años, son también una excusa perfecta para organizar una escapada a Guadalajara.

A estas celebraciones se suman otras propuestas que se organizan coincidiendo con distintos eventos y actos culturales con el objetivo primordial de dinamizar e incentivar el comercio y la economía

local. Es el caso de la tradicional Feria del Stock, del programa de los Secretos Gastronómicos, con sus ediciones de primavera y otoño, de la campaña comercial del Black Friday de finales de noviembre, las Rutas de la Tapa, los mercadillos navideños de diciembre, las visitas programadas a los Belenes Monumentales o los Talleres Familiares de Navidad. Todas estas iniciativas suponen un atractivo más para disfrutar de la cuidada oferta comercial, hostelera y gastronómica de la ciudad.

En este perfil de ciudad histórica, con un valioso pasado y un presente dinámico y vital, faltaba reseñar el espíritu deportivo que le ha permitido obtener el merecido reconocimiento de Ciudad Europea del Deporte 2018.

El deporte en todos sus ámbitos, desde la base a la alta competición, goza en Guadalajara de un apoyo especial del que dan fe los miles de deportistas y aficionados locales, de todas las edades y de cualquier disciplina, que llenan sus canchas y modélicas instalaciones deportivas.

En Guadalajara el deporte es una actitud y una forma de entender la vida. Es también un magnífico pretexto para conocer esta bonita ciudad y disfrutar de todo lo que ofrece.







*Para el último trimestre de 2018 la programación cultural, festiva y deportiva reúne las siguientes propuestas:*

**6 y 7 de octubre.** Campeonato Internacional de Jiu Jitsu

**12 y 13 de octubre.** Campeonato de Europa de Artes Marciales Mixtas

**27 y 28 de octubre.** Trofeo Maite Nadal de Gimnasia Rítmica

**2, 3 y 4 de noviembre.** Secretos Gastronómicos (Tenorio Mendocino)

**3 y 4 de noviembre.** Copa de España de Patinaje

**9, 10 y 11 de noviembre.** Secretos Gastronómicos (Veladas de Arte Sacro)

**16 al 18 de noviembre.** Feria del Stock

**23 de noviembre.** Black Friday

**1 y 2 de diciembre.** Final de la Copa de España de Karate

**6 y 9 de diciembre.** Spanish Open de Baile

**15, 22 y 29 de diciembre.** Talleres de Navidad

**16 de diciembre.** Media Maratón de Guadalajara

**27 y 28 de diciembre.** Visitas guiadas a los Belenes Monumentales

**27 al 30 de diciembre.** Copa de España de Voleibol Alevín e Infantil

**28 de diciembre** All Stars Masculino de Voleibol





## *Julián Casado regresa a Cuenca*



La obra "Serie Malevich. Variaciones de una misma estructura", de Julián Casado, será expuesta con carácter permanente a partir del mes de noviembre en el claustro del Parador de Cuenca. La pieza, donada por su viuda, Elia Fernández, a Paradores de Turismo, está

considerada como su obra maestra y uno de los trabajos más complejos y profundos del artista. Con esta iniciativa, Paradores se suma al programa de actividades culturales de Cuenca. Precisamente, la creación de Casado retorna a uno de los lugares que más influyeron en la vida

del artista. En 1969 trabajó amistad con Fernando Zobel y el grupo de pintores abstractos de Cuenca, comenzando así su etapa profesional dentro de la pintura en clave abstracta. La ciudad es sede de uno de los más destacados museos de arte contemporáneo del país.



**“SERIE MALEVICH”**

La pieza consta de 42 cuadros de 100 x 81 cm. realizados en acrílico sobre lienzo. En 1978 Julián Casado tras el estudio de la pintura suprematista, se pregunta si variando la funcionalidad de la estructura de la imagen, permaneciendo idéntica esta y su interna estructura, variaría también el espacio plástico. Este planteamiento le hace desarrollar entre los años 1978 a 1982, una serie de 42 cuadros que titula “Serie Malevich. Variaciones sobre una misma estructura”. En ella imaginó un cubo escorzo, basado en los famosos cuadros de Malevich, con dos pirámides inscritas en él, sobre un rectángulo por el que debería emerger la luz siendo esta misma la que determinaría las variaciones atendiendo a la iluminación de las diferentes partes de la estructura.

Javier Plaza Márquez, experto en la obra de Julián Casado y antiguo empleado de Paradores, incide en que “las piezas, que habían sido concebidas en los inicios de la investigación como cromáticamente independientes, fueron evolucionando hacia ciclos cromáticos cerrados. Las últimas seis piezas de la serie son el despliegue unitario de todas las posibilidades de variación en torno a una única nota cromática y proyectadas sobre una misma variable estructural, de hecho, estas seis últimas piezas, colofón y síntesis de toda la investigación, se convirtieron en punto de arranque de su posterior posición pictórica”. Plaza Márquez destaca que “nos encontramos ante una maravillosa obra constructivista, que es el resultado de una aproximación a la abstracción geométrica desde un punto de vista humanístico, con un razonamiento previo fundamentado en una filosofía compleja de extraordinaria coherencia, elaborada con una técnica exquisita que requería de una ejecución magistral, y que en definitiva induce al espectador sensible a una emocionante experiencia de reflexión lógica y de sublime contemplación artística”.

*Paradores cuenta con una destacada colección de arte constructivista*

## *Julián Casado returns to Cuenca*

Julián Casado’s work “Malevich Series. Variations on the Same Structure” will be permanently exhibited from the month of November onwards in the cloister of the Parador de Cuenca. The piece, donated by Casado’s widow, Elia Fernández, to Paradores de Turismo, is regarded as his masterpiece and one of the artist’s most complex and profound works. With this initiative, Paradores joins the program of cultural activities in Cuenca. Casado’s creation returns to one of the places that most influenced the artist’s life. In 1969 he befriended Fernando Zobel and the group of abstract painters of Cuenca, thus beginning his professional career in abstract painting. The city is home to one of the country’s most prominent contemporary art museums.

**“MALEVICH SERIES”**

The piece consists of 42 acrylic on canvas paintings measuring 100 x 81 cm. In 1978, Julián Casado, after studying suprematist painting, wondered if varying the functionality of the structure of the image, with both this and its internal structure remaining identical, would also lead to a variation of the plastic space.

This premise led him to develop a series of 42 paintings entitled “Malevich Series. Variations on the Same Structure” between 1978 and 1982. Here he imagined a foreshortening cube, based on Malevich’s famous paintings, with two pyramids inscribed within, on a rectangle through which the light should emerge, it being this that would determine the variations according to the illumination of the different parts of the structure.

Javier Plaza Márquez, an expert in Julián Casado’s work and a former Paradores employee, emphasizes that “the pieces, which had been conceived at the beginning of the research as chromatically independent, evolved towards closed chromatic cycles. The last six pieces of the series constitute the unitary display of all the possibilities of variation around a single chromatic note

and projected on the same structural variable; in fact, these last six pieces, the culmination and synthesis of all the research undertaken, became the starting point of his later pictorial stance.” Plaza Márquez emphasizes that “we are in the presence of a wonderful constructivist work, which is the result of an approach to geometric abstraction from a humanistic point of view, with a previous reasoning based on a complex philosophy of extraordinary coherence, elaborated with an exquisite technique requiring a masterful execution, and which ultimately induces the sensitive viewer into an exciting experience of logical reflection and sublime artistic contemplation.”

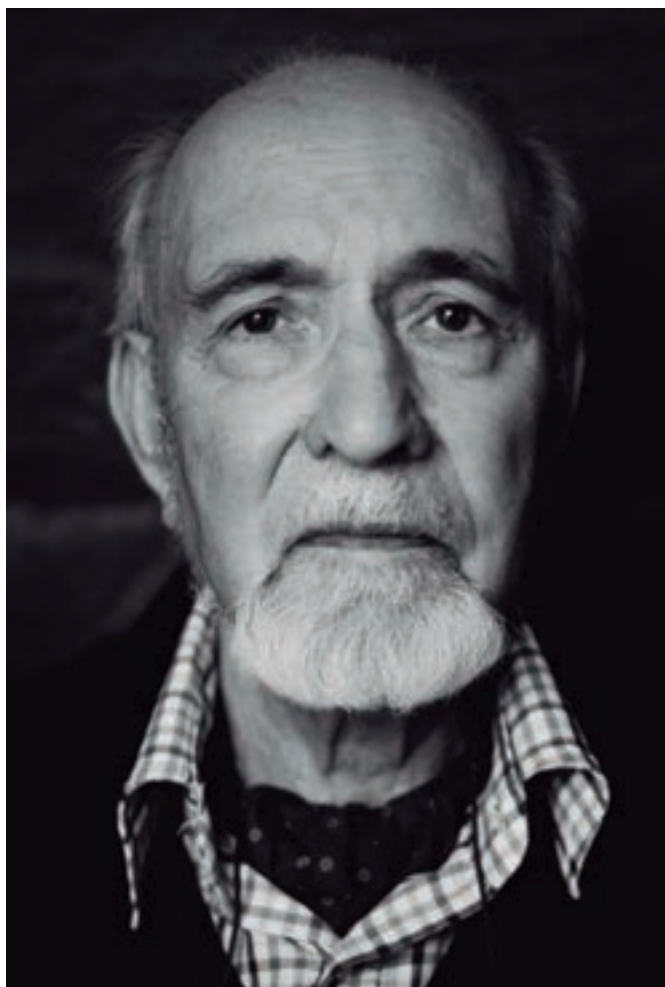
**JULIÁN CASADO IN THE PARADORES COLLECTION**

The Parador de Segovia hosts the constructivist pieces of the Paradores collection in a permanent exhibition, with creations by some of the most representative artists of this movement in our country. This exhibition already includes two important works by Julián Casado: “Baroque mirror. An Approximation to Las Meninas” (1975) and “Space built from a Baroque Family Portrait” (1981).

**ABOUT JULIÁN CASADO**

(Aranjuez, 1928-2014). He studied drawing and painting at the Madrid School of Arts and Crafts. For some years he devoted himself to industrial design until he decided to study Theology and Philosophy. In 1970, he began his American career after befriending the Baumans, a North American couple. In 1973, now back in Madrid, he actively worked and exhibited both individually and collectively. In 1982, he moved his studio to Aranjuez and alternated his work with his duties as Director of that town’s Popular University, also participating as a philosopher at the seminar of the Xabier Zubiri Foundation.



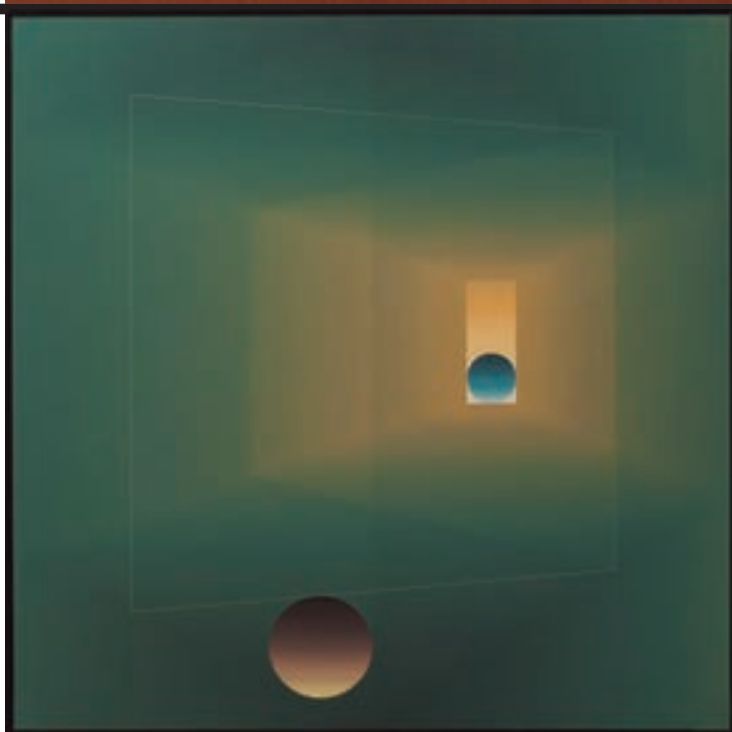


### JULIÁN CASADO EN LA COLECCIÓN DE PARADORES

El Parador de Segovia acoge las piezas constructivistas de la colección de Paradores en una exposición permanente, con creaciones de algunos de los artistas más representativos de este movimiento en nuestro país. En esta muestra se recogen ya dos importantes obras de Julián Casado "Espejo barroco. Aproximación a las Meninas" (1975) y "Espacio construido a partir de un barroco retrato de familia" (1981).

### SOBRE JULIÁN CASADO

(Aranjuez 1928-2014). Estudió dibujo y pintura en la Escuela de Artes y Oficios de Madrid. Durante algunos años se dedicó al diseño industrial hasta que decidió estudiar Teología y Filosofía. En 1970 comienza su etapa americana a partir de la amistad con el matrimonio norteamericano Bauman. En 1973, ya de regreso en Madrid, trabaja y expone activamente de forma individual y colectiva. A partir de 1982, traslada su estudio a Aranjuez y alterna su trabajo con el de Director de la Universidad Popular de esta misma localidad, participando también como filósofo en el seminario de la Fundación Xabier Zubiri.







### PARADOR DE CUENCA

La Hoz del Huécar, un compendio de escarpadas paredes y frondosa vegetación frente a las mágicas casas colgadas, da cobijo al Parador de Cuenca. En un convento de claustros acristalados y con una hermosa vista panorámica de la ciudad, el parador invita al disfrute en sus tranquilas habitaciones o en la acogedora cafetería situada en la antigua capilla. El restaurante, recreado en el antiguo comedor de los monjes, ofrece una carta cuidada. Durante los meses más cálidos, las cenas en la terraza se acompañan con música en directo. Y el invierno deja paso a exquisitas cenas maridaje. ✪

### PARADOR DE CUENCA

*La Hoz del Huécar* canyon, a compendium of steep walls and lush vegetation in front of the magical *Casas Colgadas* (hanging houses), gives shelter to the Parador de Cuenca. In a convent of glassed-enclosed cloisters and with a beautiful panoramic view of the city, the Parador provides an invitation to enjoyment in its quiet rooms or in the cosy cafe located in the former chapel. The restaurant, recreated in the former dining room of the monks, offers a careful menu. During the warmer months, dinners on the terrace are accompanied by live music. And winter paves the way for exquisite pairing dinners. ✪





#eligeSoria

Saborea los productos  
de esta tierra  
milenaria

 Soria

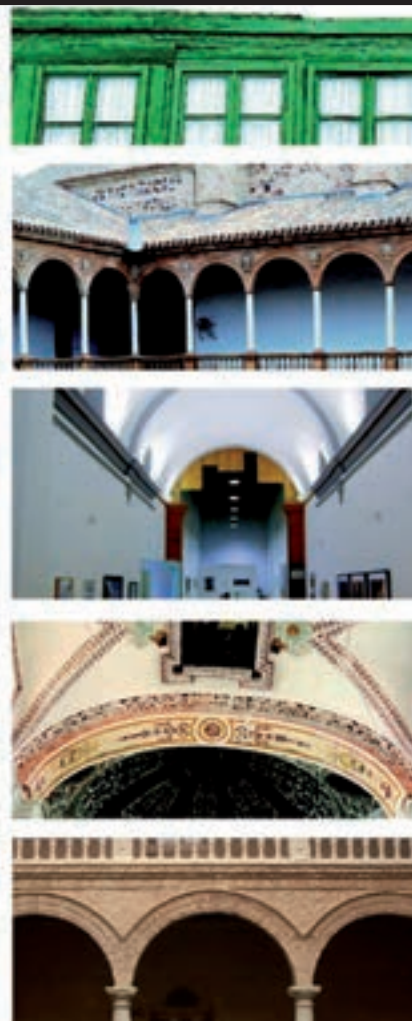


 SORIA

[www.turismosoria.es](http://www.turismosoria.es)



*Descubre, siente, enamórate de*  
**Almagro**



[WWW.PARADORESVERANO.COM/EF2018](http://WWW.PARADORESVERANO.COM/EF2018)

Oficina de turismo 926 86 07 17



# 25 Aniversario de las Ciudades Patrimonio

QUINCE CIUDADES UNIDAS DESDE HACE UN CUARTO DE SIGLO



Vista desde el Parador de Toledo

**A**lcalá de Henares, Ávila, Baeza, Cáceres, Córdoba, Cuenca, Ibiza, Mérida, Salamanca, San Cristóbal de la Laguna, Santiago de Compostela, Segovia, Tarragona, Toledo y Úbeda son las 15 ciudades que conforman el Grupo de Ciudades Patrimonio de la Humanidad, formado en 1993. Sin ánimo de lucro y considerada de utilidad pública, esta asociación tiene como objetivo defender el patrimonio histórico-cultural de las ciudades que lo componen, promocionando la oferta turística en mercados tanto nacionales como internacionales.

El año 2018 marca el veinticinco aniversario del Grupo, un acontecimiento que la Asociación ha celebrado por todo lo alto con numerosas actividades en las ciudades que lo representan. Durante el cuarto de siglo transcurrido desde su creación, "ha consolidado su trabajo más allá de la difusión y potenciación de la marca España en los lugares de visita. Se trata de un hito de cohesión cultural dentro del Estado," explica el alcalde de Ibiza, Rafa Ruiz.

## 25<sup>th</sup> Anniversary of World Heritage Cities

FIFTEEN CITIES UNITED  
FOR A QUARTER OF A CENTURY

**A**lcalá de Henares, Ávila, Baeza, Cáceres, Córdoba, Cuenca, Ibiza, Mérida, Salamanca, San Cristóbal de la Laguna, Santiago de Compostela, Segovia, Tarragona, Toledo and Úbeda are the 15 cities that make up the Group of World Heritage Cities, formed in 1993. This non-profit association, regarded as being of public utility, aims to defend the historical-cultural heritage of the cities comprising it, promoting the tourism offer in both national and international markets. The year 2018 marks the twenty-fifth anniversary of the Group, an event that

the Association has celebrated in style with numerous activities in the cities that represent it. During the quarter of a century that has passed since its creation, "it has consolidated its work beyond the dissemination and empowerment of the Spain brand in the places for visiting. It is a milestone of cultural cohesion within the State," in the words of Rafa Ruiz, the mayor of Ibiza.

The program of activities to celebrate this 25th anniversary started at FITUR 2018 and has spread through such emblematic cities as Moscow, Amsterdam, Paris, Berlin, Chicago, Porto or Milan.





Vista desde el Parador de Segovia

El programa de actividades para celebrar este 25 aniversario arrancó en FITUR 2018 y se ha extendido por ciudades tan emblemáticas como Moscú, Ámsterdam, París, Berlín, Chicago, Oporto o Milán.

#### Celebración del Patrimonio

Entre los actos organizados destacan el V Ciclo Música de Cámara las Jornadas de Turismo seguro celebradas en Toledo y el I Circuito de Carreras Ciudades Patrimonio, encaminados a fomentar el turismo responsable y los hábitos sanos. El programa incluye también un ambicioso repertorio de cursos y seminarios sobre patrimonio. Como colofón, la noche del 15 de septiembre dio cobertura a un evento lúdico simultáneo en las 15 ciudades: "La Noche del Patrimonio. La Nit del Patrimoni. A Noite do Património. La amplia participación ciudadana ejemplificó, una vez más, la función social llevada a cabo por el Patrimonio Cultural como vehículo de cohesión e integración social. La Muralla de Ávila, los Ayuntamientos de Baeza y Alcalá de Henares, la Casa de la Lectura de Segovia, el Paseo Arqueológico de Tarragona, el Parador-Hostal de los Reyes Católicos de Santiago de Compostela, así como los Paradores de Cáceres y de Úbeda, fueron algunos de los monumentos abiertos para las visitas nocturnas.

#### PARADORES, EN DEFENSA DEL PATRIMONIO

Paradores participa activamente con el Grupo de Ciudades Patrimonio, ya que "este tipo de iniciativas culturales pone en valor el magnífico patrimonio histórico-cultural que tenemos en España," explica Óscar López Águeda, presidente de la Red. El orgullo de la compañía al contribuir en la conservación y difusión de su riqueza patrimonial viene de su fuerte vinculación, no solo con un turismo de calidad, sino también con el turismo cultural. "Más de cuarenta establecimientos de nuestra Red se ubican en enclaves considerados Bien de Interés Cultural: monumentos, conjuntos históricos, castillos, monasterios o palacios. Además, Paradores cuenta con una colección artística compuesta por más de 9.000 activos" afirma López Águeda. ✪



Parador de Cáceres





Parador de Ávila



Vista desde el Parador de Santiago

**ÓSCAR LÓPEZ ÁGUEDA, PRESIDENTE DE PARADORES:**

*“Paradores participa activamente con el Grupo Ciudades Patrimonio, ya que este tipo de iniciativas culturales pone en valor el magnífico patrimonio histórico-cultural que tenemos en España”*

#### **CELEBRATION OF THE HERITAGE**

The events organized include the 5th Chamber Music Series, the Safe Tourism Days held in Toledo and the 1st Heritage Cities Race Circuit, aimed at promoting responsible tourism and healthy habits. The program also includes an ambitious repertoire of heritage courses and seminars. To conclude, on the evening of September 15, a simultaneous leisure event was covered in the 15 cities: *“The Heritage Night. “La Noche del Patrimonio. La Nit del Patrimoni. A Noite do Patrimonio.”* The high citizen participation exemplified, once again, the social function carried out by the Cultural Heritage Cities as a vehicle of social cohesion and integration. The Wall of Ávila, the City Councils of Baeza and Alcalá de Henares, the *Casa de la Lectura* of Segovia, the Archaeological Promenade of Tarragona, the Parador-Hostal de los Reyes Católicos of Santiago de Compostela, as well as the Paradores of Cáceres and Úbeda, were among the monuments open for night visits.

#### **PARADORES, IN DEFENCE OF THE HERITAGE**

Paradores participates actively with the Group of Heritage Cities, as “cultural initiatives of this kind place value on the magnificent historical-cultural heritage that we have in Spain,” explains Óscar López Águeda, president of the chain. The pride of the company in contributing to the conservation and diffusion of its heritage richness comes from its strong connection, not only with quality tourism, but also with cultural tourism. “More than forty hotels of our chain are located in enclaves that are considered of Cultural Interest: monuments, historical sites, castles, monasteries or palaces. Moreover, Paradores has an art collection composed of more than 9,000 assets,” states López Águeda. 🌟



LORCA  
La bordadora



Costa  
Cálida  
Región  
de Murcia

# ¡Hacerte feliz nos sale bordado!

[www.lorcaturismo.es](http://www.lorcaturismo.es)

En tu escapada a Lorca, podrás viajar en el tiempo visitando la **Fortaleza del Sol** y la **Sinagoga** junto al **Parador Castillo de Lorca** y terminar conociendo la originalidad de los **Desfiles Bíblico-Pasionales lorquinos** a través de la visita a sus **museos de bordados** y de **Semana Santa**.

¡No te pierdas esta ciudad histórica!







Costa  
Cálida

Región  
de Murcia

## Fiestas de San Clemente en Lorca Noviembre 2018

Un viaje en el tiempo en que tres culturas: musulmana, cristiana y judía, ocupaban el castillo.

Junto al Parador Castillo de Lorca, al alcance de tu mano, un viaje para conocer esta ciudad histórica y las fiestas de su patrón en Noviembre o para disfrutar la Fortaleza del Sol y sus actividades todo el año.

¡Y en el puente de diciembre, la tradicional matanza del chato murciano!

LORCA

Lo bordamos



## RECOMENDACIONES DE PARADORES



### Las fiebres de la memoria

#### *Gioconda Belli*

Amor, misterio y aventura se entrelazan en una novela que ofrece una mirada íntima al reto de reinventarse, y aceptar segundas oportunidades. Corre el año 1847, huyendo de las acusaciones de un crimen pasional Charles Choiseul de Praslin se encuentra en Matagalpa, ciudad de las brumas. Allí su camino se cruza con el de la cautivadora viuda Margarita Arauz, la Rosa Blanca. La autora de la exitosa novela *La mujer habitada*, se adentra en la leyenda de su misteriosa abuela, Graciela Zapata Choiseul de Praslin. Siguiendo el hilo de su historia familiar, Belli engarza uno de los grandes escándalos de la corte francesa del siglo XIX en una narrativa de gran belleza. ✪



Love, mystery, and adventure intertwine in a novel that offers a close look at the challenge of reinventing oneself and accepting second chances. It is the year 1847, fleeing the accusations of a crime of passion, Charles Choiseul de Praslin finds himself in Matagalpa, the City of the Mists. There he crosses paths with the captivating widow Margarita Arauz, the White Rose. The successful author of *The Inhabited Woman* plunges into the legend surrounding her mysterious grandmother, Graciela Zapata Choiseul de Praslin. Following the thread of her family's history, Belli weaves one of the XIX century French court's greatest scandals into a narrative of great beauty. ✪



### Las Rosas del sur

#### *Julio Llamazares*

En este extraordinario proyecto literario, Julio Llamazares pinta un minucioso cuadro histórico, social, artístico, político, cultural y humano de las Españas de la actualidad a través de uno de sus espectadores más impresionantes: las catedrales. Desde Madrid hasta las islas Canarias, el autor realiza una infatigable peregrinación laica por 74 catedrales, presentándolas con una mirada humanista, en ocasiones irónica, y crítica, pero, ante todo, sincera.

Llamazares no ofrece un libro de arte, o una guía arquitectónica de las catedrales españolas. El autor nos presenta un ensayo sociológico y cultural. Es un libro de narrativa de viaje que, libre de espiritualidad devota, lleno de insaciable curiosidad, con un brioso estilo y profundas observaciones se convierte en un hecho literario de primer orden. ✪

In this extraordinary literary Project, Julio Llamazares paints a historical, social, artistic, political and cultural picture of today's Spain through one of its most impressive observers: the cathedrals. From Madrid to the Canary Islands, the author's secular pilgrimage brings him to 74 temples, presenting them with a humanist, sometimes ironic and critical, but, above all, sincere view.

This is not an art book or an architectonic guide of Spanish cathedrals. Llamazares presents a sociological and cultural essay. This is a book of travel narrative that, free of religious spirituality, full of insatiable curiosity, with a lively style and profound observations, is transformed into a literary fact. ✪



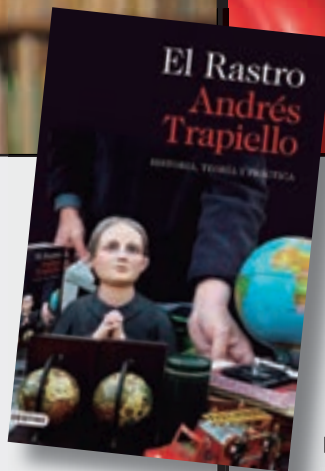


## PARADORES RECOMMENDATIONS

**El Rastro***Andrés Tarpiello*

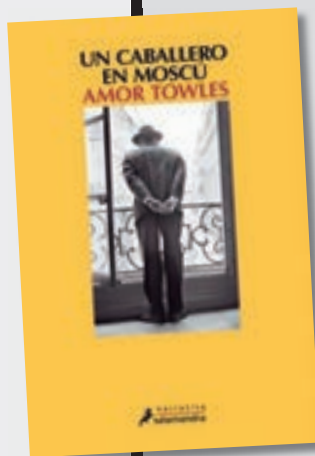
**Q**ué tienen las cosas antiguas y viejas que no encontramos en las nuevas, y por qué las buscamos ahí y no en otra parte? En el Rastro, el mercado ambulante más popular de España y uno de los más antiguos del mundo, se dan cita toda suerte de gentes: ricos y pobres, vagabundos y personas asentadas, delincuentes y estrictos cumplidores de la ley; toda clase de mercancías, sin distinción, desde la piltrafa al tesoro de valor incalculable. Durante cuarenta años, Andrés Trapiello ha visitado el Rastro, recopilando historias a través de los objetos que ahí se venden, los comerciantes y las gentes que lo visitan – capturando la esencia de un mercado vivo y siempre cambiante. ✪

**W**hat is the strange appeal that old things have, that we can't find in new ones? Why do we look for them here and not elsewhere? At el Rastro, one of the world's oldest and Spain's most popular flea markets, you can find all kinds of people: rich and poor, vagabonds and delinquents and strict law-abiding people. You can find any goods, without distinction: from torn scraps to invaluable treasures. Over the course of 40 years, Andres Trapiello has visited El Rastro, compiling its stories through the objects sold there, the sellers and the people who visit it – capturing the essence of a flea market which is alive and ever-changing. ✪

**Un Caballero en Moscú***Amor Towles*

**H**otel Metropol, microcosmos de la alta sociedad, exponente máximo de la opulencia y envejecimiento que el nuevo régimen ruso se ha propuesto erradicar. Corre el año 1922, el conde Aleksandr Ilich Rostov es condenado al paredón. Mas un subversivo poema, escrito diez años antes, ve su condena conmutada por arresto domiciliario. El aristócrata deberá pasar el resto de sus días en el espléndido hotel. Confinado durante más de treinta años tras los inmensos ventanales del Metropol, el conde verá pasar la vida mientras en el exterior se desarrolla uno de los períodos más turbulentos y despiadados del país. Firmemente anclado en las listas de best-seller de 2017, *Un Caballero en Moscú* ha vendido más de un millón de ejemplares y obtenido numerosos premios, entre ellos: Libro del año según *The Times* y *The Sunday Times*. ✪

**H**otel Metropol, microcosms of the high society, the greatest exponent of the opulence and debasement of the new Russian regime wants to eradicate. It's the year 1922; count Alexandr Ilich Rostov is condemned to the firing line. But a subversive poem written a decade earlier is enough to commute his sentence to house arrest. The aristocrat will spend the rest of his life in this splendid hotel. Confined for over thirty years behind the Metropol's high windows, the count watches life pass by while outside the country lives one of its most turbulent and ruthless periods. Sitting firmly on the bestseller lists of 2017 *A Gentleman in Moscow* has sold over a million copies and been awarded numerous prizes, like *The Times* and *The Sunday Times' Book of the year*. ✪











Nuevos packs de  
**Nochebuena,  
Navidad  
y Nochevieja**  
ya disponibles  
en [parador.es](http://parador.es)



# ¿Cuánto sabes de Paradores?

## Paradores What do you Know?



**PREGUNTA  
QUESTION**

*¿Qué parador esconde este recogido rincón para celebrar una comida con encanto?*

Which Parador hides this secluded corner where you can have a charming dinner?

**NÚMERO ANTERIOR**



**RESPUESTA I  
ANSWER**

Parador de Monforte



**PREGUNTA  
QUESTION**

*Comer rodeado de una singular riqueza patrimonial. ¿A qué parador pertenece esta imagen?*

Eat surrounded by a unique patrimonial wealth. Which hostel does this image belong to?



**RESPUESTA I  
ANSWER**

Parador de Argomaniz

**GANADOR | WINNER**

**JOAQUÍN GUTIÉRREZ MORENO**

**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](mailto: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](mailto: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\*.

\*Reserva sujeta a disponibilidad de habitaciones. The booking is subject to room availability.









MATARROMERA

EXCELENCIA | DISTINCIÓN | ELEGANCIA

