
SOSTENIBILIDAD Natursenda en El Saler

RETRATOS Vuelve Ketama

GASTRO Alcachofa, corazón verde

PARADORES



JACINTO
BLÁZQUEZ



SIN NORMAS,
SIGUIENDO EL CRITERIO
QUE ÉL NOS ENSEÑÓ:
EL CRITERIO BLÁZQUEZ

*El ruido del aire que se adentra por las ventanas,
los colores de las baldosas que revisten el secadero,
el experto olfato que vigila la curación, el palpado
de cada pieza, el placer en cada bocado que da
paso a la admiración...*

Jacinto Blázquez



JAMONES
BLÁZQUEZ

ODS

OBJETIVOS DE
DESARROLLO
SOSTENIBLE

Una tarea *colectiva*

Si usted está leyendo estas líneas, seguramente se encuentra alojado en algún Parador disfrutando de edificios históricos y singulares, enclaves incomparables, la mejor gastronomía local y la cuidada atención de nuestros empleados a los clientes que, como usted, a lo largo de 90 años, han hecho de Paradores una de sus experiencias favoritas. Gracias por su confianza.

Me gustaría aprovechar la ocasión para informarle de algo muy importante y solicitar su colaboración. Como sabe, Paradores es una empresa rentable desde el punto de vista económico, pero quiero subrayar que, sobre todo, desde el punto de vista social. A lo largo de nueve décadas, Paradores ha creado miles de puestos de trabajo (directos e indirectos), ha convertido en destinos turísticos lugares que no lo eran, ha ayudado a fijar población en el mundo rural, ha contribuido a la mejor imagen de España y protegido nuestro Patrimonio histórico, artístico y cultural. Cada euro que usted ha consumido fielmente en un Parador ha servido para colaborar en este proyecto.

Paradores nació a comienzos del siglo XX. Estamos en pleno siglo XXI y nuevos retos aparecen en el horizonte. Queremos renovar nuestro compromiso con la sociedad y, por eso, nos hemos propuesto ser la empresa más comprometida con el cumplimiento de la Agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) fijados por Naciones Unidas. El propósito no es otro que conseguir que el mundo sea mucho mejor dentro de una década.

Paradores ya está poniendo en marcha medidas para cumplir los ODS. Toda la energía eléctrica que consumen nuestros establecimientos en España procede, desde el 1 de enero de 2019, de fuentes de energía renovables. La compañía desarrolla acciones en colaboración con múltiples organizaciones en defensa del medioambiente y la biodiversidad, contra la pobreza, en favor de la salud o en defensa de la igualdad entre mujeres y hombres. Además, acabamos de firmar un nuevo convenio colectivo, nueve años después del último, para que las 4.000 personas que emplea anualmente Paradores cuenten con mejores condiciones laborales.



 **ÓSCAR LÓPEZ**
PRESIDENTE DE PARADORES

If you are reading these lines, you are probably staying at a Parador and enjoying historic and unique buildings, incomparable enclaves, the best local cuisine and the careful attention of our employees to customers who, like you, over 90 years, have made Paradores one of their favourite experiences. Thank you for your trust.

I would like to take this opportunity to inform you of something very important and ask for your cooperation. As you know, Paradores is a profitable company from an economic point of view, but I would like to emphasise that, above all, from a social point of view as well. Over the course of nine decades, Paradores has created thousands of direct and indirect jobs, has converted places into the tourist destinations they had not previously been, has helped to fix the population in the rural world, has contributed to the best image of Spain and protected our historical, artistic and cultural heritage. Every euro that you have faithfully consumed in a Parador has been used to collaborate in this project.



Naciones Unidas ha dado en el clavo fijando esta gran tarea colectiva. Paradores se suma al gran reto y le invito a que usted también lo haga a título individual"

Sabemos que, para que algo se pueda cumplir, primero ha de conocerse. De ahí estas líneas y el reportaje que encontrarán en el interior de la revista. Si algo nos une a todos, es el deseo de que nuestros hijos vivan mejor que nosotros y para eso es fundamental que les dejemos un mundo más justo, mejor repartido, menos contaminado, más sano y más culto.

Naciones Unidas ha dado en el clavo fijando esta gran tarea colectiva. Paradores se suma al gran reto y le invito a que usted también lo haga a título individual.

Gracias por su tiempo y disfrute de su estancia con nosotros.

Paradores was born at the beginning of the 20th century. We are now in the 21st century and there are new challenges on the horizon. We want to renew our commitment to society and, for this reason, we have set out to be the company most committed to fulfilling Agenda 2030 and the Sustainable Development Goals (SDGs) set by the United Nations. The aim is none other than to make the world a much better place in a decade's time.

Paradores is already implementing measures to comply with the SDGs. All the electricity consumed by our establishments in Spain comes from renewable energy sources from 1 January 2019. The company develops actions in collaboration with multiple organizations in defence of the environment and biodiversity, against poverty, in favour of health or in defence of equality between women and men. In

addition, we have just signed a new collective agreement, nine years after the last one, so that the 4,000 people that Paradores employs each year have better working conditions.

We know that, in order for something to be fulfilled, it must first be known. Hence these lines and the report that you will find inside the magazine. If there is something that unites us all, it is the desire that our children live better than we do and for that it is fundamental that we leave them with a fairer, better distributed, less polluted, healthier and more educated world.

The United Nations has hit the nail on the head when setting this great collective task. Paradores joins in the great challenge, and I invite you to do the same in your individual capacity.

Thank you for your time and enjoy your stay with us.



Mojácar



recuerdos
inolvidables



CONTENIDO

CARTA DE LA PRESIDENTE	04	EXPERIENCIAS	36
ODS Una tarea colectiva		Experiencias en Paradores	
ODS Una tarea colectiva		Experiencies in Paradores	
BIODIVERSIDAD	8	PATRIMONIO	40
Natursenda Un camino para todos		Monasterio de San Jerónimo de Yuste	
Natursenda A trail for everybody		Monastery San Jerónimo de Yuste	
AGENDA	17	HABITACIONES ÚNICAS	49
HISTORIA	21	El sueño de una noche con historia	
Y la tierra era redonda...		A Night's Dream with history	
And the earth was round...			

RETRATOS

Ketama

“Cuando nos fuimos dejamos un vacío, venimos a recuperar ese lugar”
 “When we left, we left a vacuum behind us; we have come to recover that place”



28

55

COMPROMISO CON EL PATRIMONIO

Finaliza con éxito el proceso de restauración de la capilla del Parador



The process of restoration of the chapel of the Parador de Granada has been successfully completed

61

GASTRONOMÍA

Corazón verde:

El despertar de un año nuevo acerca a las mesas el esplendor de la alcachofa



Green heart:

The arrival of the new year brings the splendour of the artichoke to the tables

66

EN LA COCINA

Aquilino Cercós, Jefe de Cocina del Parador de Benicarló, “Siempre intentamos sorprender al cliente, es nuestro reto constante”



Aquilino Cercós, Chef of the Benicarló Parador “We are always trying to surprise the customer, it is our biggest goal.”

GASTRO

Los maridajes de Paradores 70
The pairings of Paradores

Suave y sabrosa
Soft and tasty

74



RESERVAS DE LA BIOSFERA 80

El imperio del Oso
The Bear Empire

ENTRELETRAS 85

Santiago Posteguillo “Miro el presente explicándolo desde el pasado”

Santiago Posteguillo “I look at the present, explaining it through the past”

LECTURAS 91

DESARROLLO SOSTENIBLE 94

¿Qué es la Agenda 2030 y por qué necesita conocerla?

What is the 2030 Agenda and why do you need to know about it?

APPS 96

ESCAPADAS DE INVIERNO

98



7 Destinos para desconectar del ritmo invernal

7 destinations to disconnect from winter

FUE NOTICIA 102

IN&OUT 106

¿Cuánto sabes de Paradores?
Paradores, how much do you know?



PRESIDENTE CONSEJERO
DELEGADO
Óscar López Águeda

DIRECTOR GENERAL
José Antonio Trueba

DIRECTORA
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
Helena Curulla
Lydia Medina

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

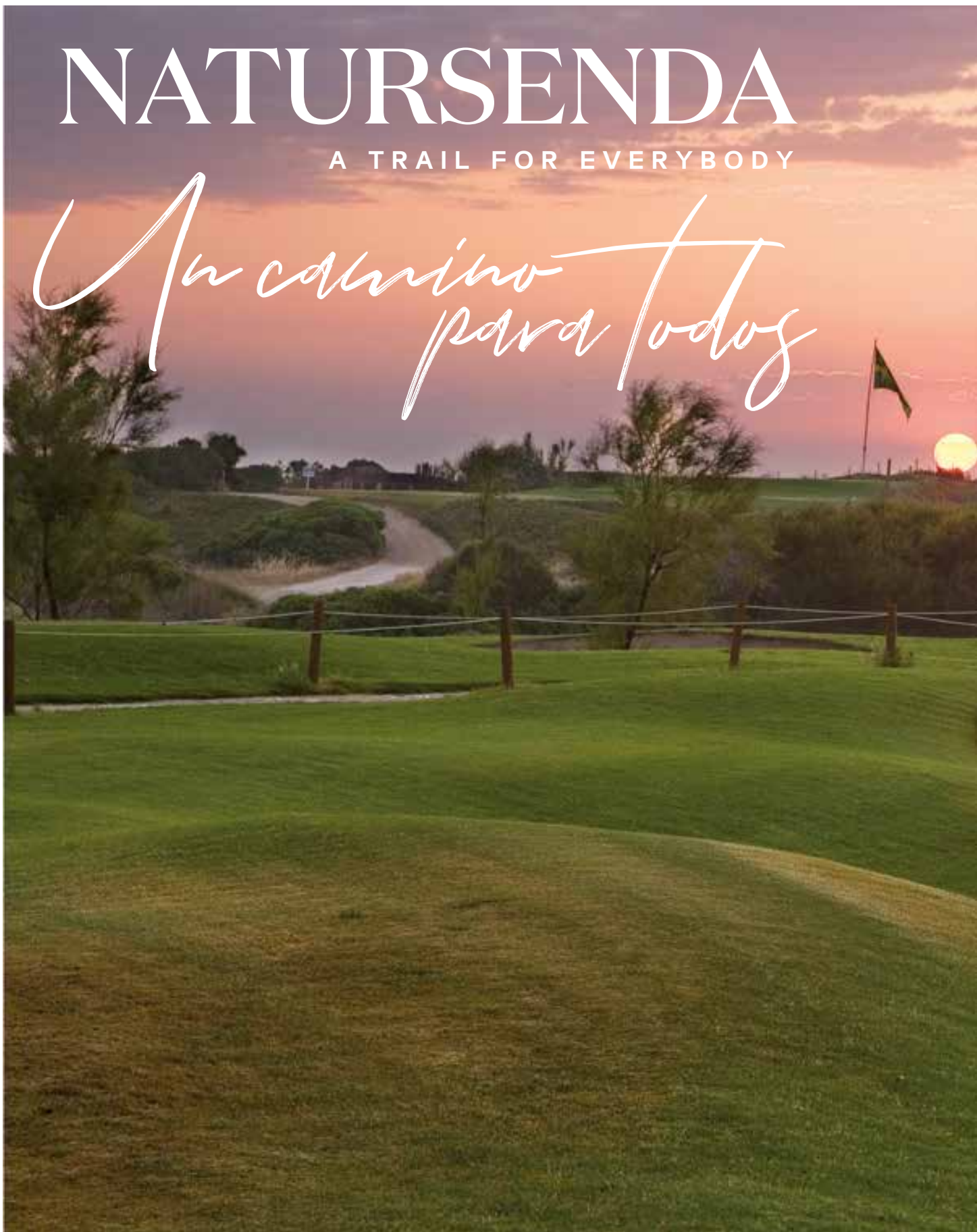
NATURSENDA

A TRAIL FOR EVERYBODY

*Un camino
para todos*

/ ∞ / BIODIVERSIDAD

2019 / INVIERNO / WINTER /






El Parador del Saler exhibe un recorrido de dos kilómetros adaptado a personas con movilidad reducida donde se explica la biodiversidad de fauna y flora que habita alrededor de su campo de golf. La Natursenda, está completamente adaptada a personas con movilidad reducida, con paneles informativos que incluyen pictogramas para ayudar a su comprensión de forma sencilla.



The Parador del Saler exhibits a two-kilometre course adapted for people with reduced mobility, where explanations are given of the biodiversity of fauna and flora that lives around its golf course. *La Natursenda* –The Nature Path–, is completely adapted to people with reduced mobility, with informative panels that include pictograms to help their understanding in a simple way.

 ANNA BURGSTALLER

Sostenibilidad. Un término que todos escuchan miles de veces, pero que genera cierta incompreensión a la hora de ponerlo en práctica, fuera de un entorno teórico.

El desarrollo sostenible se basa, según Naciones Unidas, en tratar de “satisfacer las necesidades de la generación presente sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras para satisfacer sus propias necesidades”. Como concepto global y transversal, abarca cualquier ámbito de la vida y engloba conceptos clásicos como el respeto al medio ambiente o la preservación de recursos naturales, incluyendo también una apuesta por las personas.

Es ahí donde aparece el término clave, personas. Las Personas, con mayúsculas. Y, ¿qué mejor propuesta para satisfacer las necesidades de las personas que un itinerario adaptado para aquellas que tienen una movilidad reducida puedan disfrutar del entorno del Parque Natural de la Albufera? La respuesta es sencilla: Natursenda. En el marco del desarrollo sostenible y con el objetivo de divulgar y dar a conocer la biodiversidad de fauna y flora que ha-

Sustainability. A term we hear thousands of times, but which generates a certain incomprehension when it comes to putting it into practice, outside a theoretical environment.

According to the United Nations, sustainable development is based on trying to “meet the needs of the present generation without compromising the ability of future generations to meet their own needs.” As a global and transversal concept, it covers any area of life and encompasses classic concepts such as respect for the environment or the preservation of natural resources, including also a commitment to people.

This is where the keyword comes in, people. People, with capital letters. And what better proposal to meet the needs of people than an itinerary that has been adapted so that those with reduced mobility can enjoy the environment of the Albufera Natural Park? The answer is simple: Natursenda – The Nature Path. Within the





”
Natursenda

Desarrollo sostenible con el objetivo de divulgar y dar a conocer la biodiversidad de fauna y flora que habitan alrededor de el Parador de El Saler

bitan alrededor del recinto, el Parador de El Saler inauguró recientemente la Natursenda para mostrar la riqueza del ecosistema que habita alrededor de su campo de golf.

Se trata de un recorrido de dos kilómetros completamente adaptado a personas con movilidad reducida, con paneles informativos que incluyen pictogramas para ayudar a su comprensión de forma sencilla. La iniciativa ha contado con la colaboración del equipo de profesionales de la Fundación Acavall, Xaloc y la Fundación Global Nature.

framework of sustainable development and with the aim of disseminating and making the biodiversity of fauna and flora that live around the enclosure known, the Parador de El Saler has recently inaugurated the Natursenda to show the biodiversity of fauna and flora that live around its golf course.

This is a two-kilometre route that is completely adapted for people with reduced mobility, with information panels that include pictograms to help understanding them in a simple way. This initiative has had the collaboration of the team of professionals from the Acavall Foundation, Xaloc and the Global Nature Foundation.



Compromiso con el entorno

El respeto a su entorno es, sin duda, uno de los cimientos del Parador de El Saler. Ubicado en el corazón del Parque Natural de la Albufera, a orillas del Mediterráneo, el establecimiento alberga uno de los mejores campos de golf del mundo, deleite de profesionales y amateurs. Pero ¿es posible que un campo de golf sea sostenible? Visitando el de El Saler uno se da cuenta inmediatamente que sí. Integrado en su entorno, pasa a ser parte del territorio, del paisaje. Una pieza más del disfrute de los huéspedes del parador. Su diseño tuvo en cuenta la integración en el paisaje protegido. Considerado por jugadores profesionales, aficionados, instituciones y prensa especializada como uno de los mejores recorridos de golf del mundo, jugar en él es un auténtico privilegio.

Pero el compromiso sostenible no sólo se traslada a su campo de golf. El vínculo abarca diferentes iniciativas, como el empeño de apostar por energías limpias y renovables en sus instalaciones. Además, colabora con organizaciones locales, como la ONG Xaloc para la protección de la tortuga boba y se ha implicado directamente en la recuperación de los ecosistemas del Parque Natural de l'Albufera, a través de un proyecto en colaboración con la Consellería de Infraestructuras, Territorio y Medio Ambiente de la Generalitat Valenciana.

Commitment to the environment

Respect for the environment is undoubtedly one of the foundations of the Parador de El Saler.

Located in the heart of the Albufera Natural Park, on the shores of the Mediterranean, the Parador is home to one of the world's best golf courses, a delight for professionals and amateurs alike. But is it possible for a golf course to be sustainable? If you visit the El Saler course, you will immediately realise that it is. Integrated into its surroundings, it becomes part of the territory, of the landscape. Another element for the enjoyment of the guests of the Parador.

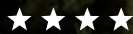
Its design took into account the integration into the protected landscape. It is regarded by professional players, amateurs, institutions and the specialised press as one of the best golf courses in the world and playing on it is a real privilege.

But the commitment to sustainability is not merely moving to the golf course. It also covers different initiatives, such as the commitment to favour clean and renewable energy in their facilities. It also collaborates with local organisations such as the NGO Xaloc for the protection of loggerhead turtles and has been directly involved in the recovery of the ecosystems of the Albufera Natural Park, through a project done in collaboration with the Department of Infrastructure, Territory and Environment of the Generalitat Valenciana, the regional government.



EL PARADOR DE EL SALER, ES UN DESTINO OBLIGADO SI ERES AMANTE DEL GOLF. AQUÍ PODRÁS DISFRUTAR DE ESTE DEPORTE EN UN ENCLAVE ÚNICO, EN EL QUE ESTÁ CONSIDERADO UNO DE LOS MEJORES CAMPOS DEL MUNDO.

AVDA. DE LOS PINARES, 151
46012 EL SALER VALENCIA



Parador Verde

El compromiso del Parador de El Saler con la sostenibilidad se enmarca en los objetivos del Plan Director de Responsabilidad Social Corporativa que la red de Paradores está poniendo en marcha como parte fundamental de su estrategia empresarial. De hecho, el objetivo de Paradores es el de convertirse en una red de hostelería que ofrezca un servicio de calidad integral, comprometido con el entorno natural, económico e histórico, con el que se pretende potenciar la imagen del turismo español unida a un desarrollo sostenible.

En este sentido, y tal y como se indica en la 'Memoria de Sostenibilidad Paradores' la red de hoteles es gestionada bajo el concepto 'Parador Verde' es decir, que utiliza recursos renovables y se compromete con el ahorro energético.



Green Parador

The Parador de El Saler's commitment to sustainability is part of the targets of the Corporate Social Responsibility Master Plan that the Parador chain is implementing as a fundamental part of its business strategy. In fact, the aim of Paradores is to become a network of hotels and restaurants offering a comprehensive quality service, committed to the natural, economic and historical environment, with the aim of boosting the image of Spanish tourism together with sustainable development.

In this sense, and as indicated in the 'Paradores Sustainability Report', the hotel chain is managed under the 'Parador Verde' (Green Parador) concept, i.e. it uses renewable resources and is committed to energy saving.



CHINCHÓN

Madrid España



Mercado medieval

Coincidiendo con los Carnavales.

La Pasión de Chinchón

Sábado Santo al anochecer, declarada de Interés Turístico Nacional.

Fiestas patronales

De San Roque y la Virgen de Gracia.

Noches de Verano

(Opera, jazz, teatro, conciertos de guitarra clásica, flamenco, conciertos de piano etc.)


Visitas guiadas

Teatralizadas.

Festival benéfico taurino

En octubre, el más antiguo de España.

UN PASEO REAL



Rincones de la provincia
de Ciudad Real



SANTIAGO

HIJA DE LA LUNA

Tributo a Mecano por todo lo alto

Fecha: 2 de marzo de 2019

Dónde: Palacio de Congresos y Exposiciones de Galicia

Hora: 20.30 h

Robin Torres canta, baila e interpreta desde los catorce años, lo que la convierte en un todoterreno de los escenarios. Tras su paso por el talent show La Voz, encabeza el equipo de artistas que dan forma a Hija de la Luna, un proyecto en homenaje a Mecano. Ana Torroja y los hermanos Cano cerraron con el Aidalai Tour la trayectoria de una de las bandas de pop español más importante de todos los tiempos. El concierto ofrece una reproducción de la mítica gira, rescatando, además, otros grandes éxitos de la banda.

Robin Torres has been singing since she was fourteen years old. She is also a dancer and performer, which comes to show how adaptable she is on stage. After her stint in the talent show La Voz, she leads the team of artists who give shape to Hija de la Luna, a project in homage to Mecano. Ana Torroja and the Cano brothers closed the trajectory of one of Spain's most important pop bands with the Aidalai Tour. This concert offers a reproduction of the mythical tour, rescuing some of the band's greatest hits.



AGENDA

SEVILLA

DALÍ ATÓMICO

Fecha: Desde 24 de octubre de 2018 hasta 03 de febrero de 2019

Dónde: CaixaForum Sevilla

Horarios: L a D, de 10 a 20 h

La explosión atómica del 6 de agosto de 1945 estremeció al artista Salvador Dalí de tal forma, que el átomo se convirtió en uno de sus temas preferidos. Así comenzó la etapa conocida como "mística nuclear". Esta exposición se sumerge en la concepción y realización de algunas obras consideradas un punto de inflexión en la trayectoria del padre del surrealismo, como "Leda Atómica".

The atomic explosion of August 6, 1945, shook artist Salvador Dalí in such a way, that the atom became one of his favorite subjects. Thus began the phase known as "nuclear mysticism." This exhibition dives into the conception and creation of some of the works considered a turning point in the trajectory of the father of surrealism, among which are renowned works such as "Leda Atómica."

ARTE Y MITO. LOS DIOS DEL PRADO

Fecha: Desde 29 de noviembre de 2018 hasta 31 de marzo de 2019

Dónde: CaixaForum Sevilla

Horarios: L a D, de 10 a 20 h

Medio centenar de obras pertenecientes al Museo Nacional del Prado relacionadas con la mitología clásica y su representación en la historia del arte ofrecen un amplio recorrido por la mitología grecorromana y su interpretación por artistas de la talla de Zurbarán, Ribera o Rubens. Las piezas, pinturas, esculturas y medallas, fechadas entre el siglo I A. C. y el siglo XIX, han sido reunidas por un criterio iconográfico.

These fifty works of art belong to the Museo Nacional del Prado and offer an extensive tour through Greco-Roman mythology and its representation by artists of the caliber of Zurbarán, Ribera or Rubens. These pieces - among which are paintings, sculptures, and medals - date from between the 1st century BC and the 19th, and are categorized by their iconographic relevance.

MÁLAGA

Manu Sánchez. El buen dictador

Género: Monólogo de humor

Dónde: Teatro Municipal Villa De Torrox

Tras los triunfos de sus espectáculos El rey solo y El último santo, Manu Sánchez da por concluida su trilogía sobre la Monarquía, la Iglesia y el Estado con un nuevo show en el que se convierte en un

político populista con un discurso facilón de esos que suele levantar los aplausos del público.

After the triumphs of his shows El rey solo and El último santo, Manu Sánchez concludes his trilogy on Monarchy, Church and State with a new show in which he becomes a politician, whose populist's speeches earn him the public's applause.

CUENCA

“SERIE MALEVICH – VARIACIONES DE UNA MISMA ESTRUCTURA”

Fecha: Exposición Permanente

Dónde: Claustro del Parador de Cuenca

La obra “Serie Malevich. Variaciones de una misma estructura”, de Julián Casado, donada por su viuda, Elia Fernández, a Paradores de Turismo, está considerada su obra maestra y uno de los trabajos más complejos y profundos del artista. Consta de 42 cuadros de 100 x 81 cm realizados en acrílico sobre lienzo. Se trata del resultado al que llegó el artista al preguntarse si, variando la funcionalidad de la estructura de la imagen, permaneciendo idéntica, variaría también el espacio plástico. En esta serie imaginó un cubo escorzo, basado en los famosos cuadros de Malevich, inscrito con dos pirámides sobre un rectángulo, por el que debería emerger la luz, que determinaría las variaciones atendiendo a la iluminación de las diferentes partes de la estructura.

The work "Malevich series. Variations of the same structure ", by Julián Casado, donated by his widow, Elia Fernández, to Paradores de Turismo, is considered his masterpiece and one of the artist's most complex and profound works. It consists of 42 acrylic paintings 100 x 81 cm made on canvas. It is the result to which the artist came after wondering if varying the functionality of the structure of an image, keeping its internal structure the same, the plastic space would also change. In this series, he imagined a foreshortening cube, based on Malevich's famous paintings, the light is that which would determine the variations according to the illumination of the different parts of the structure.



CARTAS AL REY. LA MEDIACIÓN HUMANITARIA DE ALFONSO XIII EN LA GRAN GUERRA

Fecha: Desde 08 de noviembre de 2018 hasta 03 de marzo de 2019

Dónde: Palacio Real de Madrid

Horarios: De 10 a 18 h, con un último acceso a las 17 h, salvo cierre del Palacio Real por Actos Oficiales.

A través de más de 300 piezas, entre esculturas, fotografías, documentos, mapas, mobiliario y material de oficina, esta muestra refleja la acción benefactora, diplomática y de gran importancia, aunque bastante desconocida, que tuvo el rey Alfonso XIII en la contienda de principios del siglo XX, en especial con Bélgica, Francia



MADRID

ANASTASIA, EL MUSICAL

Género: Musical

Fecha: Desde octubre de 2018

Dónde: Recinto Ferial de Málaga

Horarios: V y S a las 18 y 22 h. D a las 18 h. M, X y J a las 20.30 h.

La obra cuenta la historia de Anya, desde el ocaso del imperio ruso a la euforia del París de los años 20, en busca de su pasado para convertirse en dueña de su propio destino. Este gran montaje de la productora Stage Entertainment cuenta con una puesta en escena espectacular y un vestuario propio de un cuento de hadas, además de una partitura que incluye canciones míticas como 'Journey to the Past' y 'Once Upon a December'.

From the decline of the Russian Empire to the euphoria of 1920's Paris, the play follows Anya, an orphan in search of her past and who, ultimately, becomes the owner of her destiny. This masterful production by Stage Entertainment has a fantastic set, fairytale-like costumes and a score with songs that include 'Journey to the Past' and 'Once Upon a December'.

o Alemania. El conjunto nos acerca a la historia de la Oficina de la Guerra Europea y la Secretaría Particular del Rey y da a conocer parte de los extensos fondos documentales del Archivo General de Palacio relacionados con esta operación.

This exhibition reflects the, relatively unknown, critical diplomatic efforts of King Alfonso XIII during the Great War, especially regarding Belgium, France or Germany, through over 300 pieces, including sculptures, photographs, documents, maps, furniture, and office material. Likewise, the collection brings us closer to the history of the European War Office and the King's Ministry, disclosing part of the extensive document collections of the General Archive of the Palace.

PROVINCIA DE BADAJOZ. MI DESTINO

Tan cerca que puedes sentirlo



Palos de la Frontera

Cuna del Descubrimiento de América



Palos de la Frontera es mundialmente conocida como la **Cuna del Descubrimiento de América**, constituyendo un lugar inmejorable para sumergirse en la gran hazaña que supuso el Descubrimiento del Nuevo Mundo, uno de los hechos históricos más relevantes de la Historia de la Humanidad.

Desde Palos de la Frontera, partió Cristóbal Colón el 3 de agosto de 1492 con el objetivo de buscar una nueva ruta para llegar a las Indias. En tres embarcaciones, una nao y dos carabelas, viajaron 90 valerosos hombres, que capitaneados por Colón y por los hermanos palermos Martín Alonso y Vicente Yáñez Pinzón, descubrieron América, el 12 de octubre de 1492.

Por todo ello, Palos de la Frontera se encuentra repleto de monumentos relacionados con el Descubrimiento que ofrece al visitante para su disfrute, tales como la **Casa de los Hermanos Pinzón**, donde se pueden admirar útiles de navegación, pinturas, mapas y pasear por las estancias donde vivieron los marineros palermos codescubridores; la **Iglesia de San Jorge Mártir**, declarada Bien de Interés Cultural, edificio gótico-mudéjar donde se leyó la Real Provisión de los Reyes Católicos, por la que la villa de Palos debía aportar dos carabelas al servicio de Colón; la **Fontanilla**, popular fuente de estilo mudéjar del S. XIII, donde la tradición afirma que las naves colombinas se aprovisionaron de agua para el viaje; **los restos del Castillo y del Puerto Histórico**, donde se están realizando en la actualidad prospecciones arqueológicas para ponerlos en valor, habiendo sido ya descubiertos una alota y alfar de la época colombina en admirable estado de conservación; la **Casa de la Misericordia**, actual Museo Naval, con una colección de maquetas de barcos elaborados manualmente y de grafitos que reproducen los principales buques escuela del mundo.

En La Rábida, perteneciente al término municipal de Palos de la Frontera, se encuentra el universal **Monasterio de Santa María de La Rábida**, donde Colón halló refugio y comprensión para lograr que los monarcas aceptaran su proyecto.

Próximo a éste se hallan el **Monumento a los Descubridores**; el **Muelle de las Carabelas**, con réplicas visitables de las embarcaciones descubridoras; el **Parque Botánico Celestino Mutis**, y el **Monumento al Plus Ultra**, donado por la República de Argentina en 1926 con motivo del vuelo del Hidroavión Plus Ultra entre Palos y Buenos Aires, que emuló por aire el mismo viaje que hicieron las naves descubridoras.

Entre sus festividades anuales destacan, en el mes de abril, las **"Fiestas de San Jorge"**, patrón de la villa desde sus orígenes; en agosto, las **"Fiestas de Nuestra Señora de los Milagros"**, Patrona de la ciudad, ante la que oraron los marineros del Descubrimiento; y en marzo, las **"Fiestas Conmemorativas del Regreso de las Carabelas Pinta y Niña"**, conocida como **"Feria Medieval del Descubrimiento"** recientemente declaradas Fiestas de interés turístico de Andalucía; en las que se conmemora el regreso de las carabelas al Puerto de Palos, al mando de Cristóbal Colón y los Hermanos Pinzón, el 15 de marzo de 1493, tras el descubrimiento del Nuevo Mundo.

También ofrece Palos de la Frontera, unas magníficas playas en Mazagón con espectaculares puestas de sol y una rica gastronomía, en la que destaca el reconocido "Fresón de Palos" y productos selectos del mar y de sus costas.




Y la tierra era redonda...

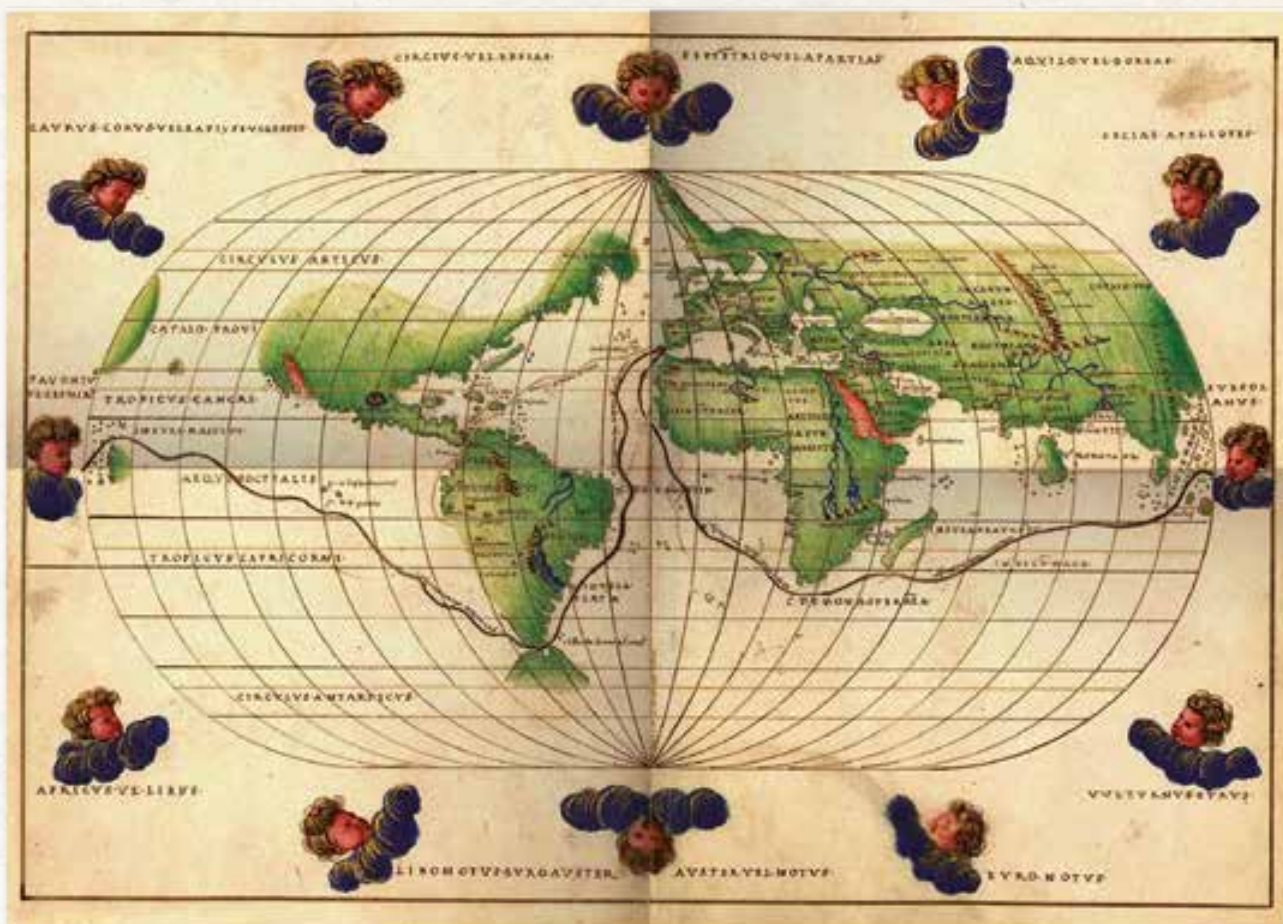
And the earth was round...

Era lunes. Pero no un lunes cualquiera de una mañana cualquiera. Ese día, el 10 de agosto de 1519, cambió la concepción del mundo. Cambió la Tierra tal y como la conocemos ahora. Se inició un proceso que convirtió al mundo en un objeto abarcable. Los mares dejaron de ser incommensurables. Las islas, los paraísos soñados, dejaron de ser inhóspitos y virginales.

It was Monday. But not on any Monday any of any morning. That day, on August 10, 1519, the conception of the world changed. The Earth as we know it now. A process was initiated that turned the world into an encompassable object. The seas ceased to be incommensurable. The islands, the dreamed paradises, ceased to be inhospitable and virginal.

 MARÍA JOSÉ PRIETO

FOTOS: Comisión Nacional V Centenario 1ª Vuelta al Mundo

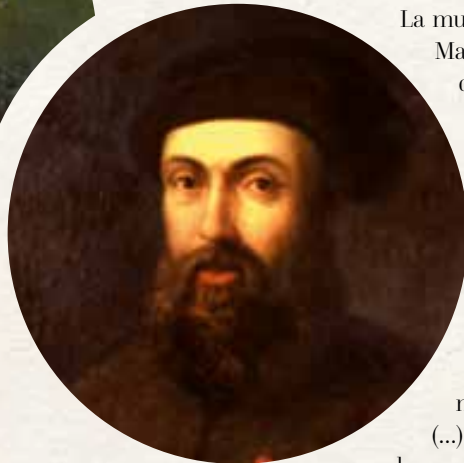


Atlas náutico de Battista Agnese, 1544

Doscientos treinta y nueve hombres y cinco naos partieron de Sevilla en busca de una ruta por el oeste hacia la especiería. La partida se anunció con una descarga de artillería. Las velas de trinquete se desplegaron majestuosas.

La circunnavegación a la Tierra, la primera vuelta al mundo abanderada por la Corona española y capitaneada por Fernando de Magallanes, inició travesía rumbo a los fértiles enclaves que albergaban las especias.

Tres años después, regresaron dieciocho hombres y una nao. Esos marineros habían dado la vuelta al mundo. Llegaron famélicos y enfermos. Pero llegaron. Una hazaña histórica no es tal si no se regresa para contarla.



“

Cuando cayó y se vio rendido por los enemigos, se volvió varias veces hacia nosotros para ver si habíamos podido salvarnos"

CRÓNICA DE PIGAFETTA

The brave captain

On October 21, 1520, they reached the Strait of Eleven Thousand Virgins (Strait of Magellan), in search of the passage to the South Sea. The captain showed signs of his leadership and followed the course bordering the ghostly landscape that surrounded the earth for the first time.

Magellan's death (April 28, 1521, Mactan Island) marked a turning point in the expedition. King Cilapulapo confronted the captain when he did not want to pay the tributes he demanded. Pigafetta, the chronicler who travelled with the expedition, narrated this misfortune, extolling the courage of the captain: "... an Indian succeeded in thrusting a cane lance into the captain's face. He then, being irritated, pierced the Indian's breast with his lance, and left it in his body, and trying to draw his sword, he was unable to draw it more than half way, on account of a javelin wound which he had received in the right arm. The enemies seeing this all rushed against him (...) so that they deprived of life our mirror, light, comfort, and true guide. Whilst the Indians were thus overpowering him, several times he turned round towards us to see if we were all in safety."

Two hundred and thirty-nine men and five ships departed from Seville in search of a route in the west towards spices. The journey was announced with an artillery discharge. The ratchet sails were majestically unfolded.

The circumnavigation of the Earth, the first tour round the world led by the Spanish Crown and captained by Ferdinand Magellan, began its journey towards the fertile enclaves that housed the spices.

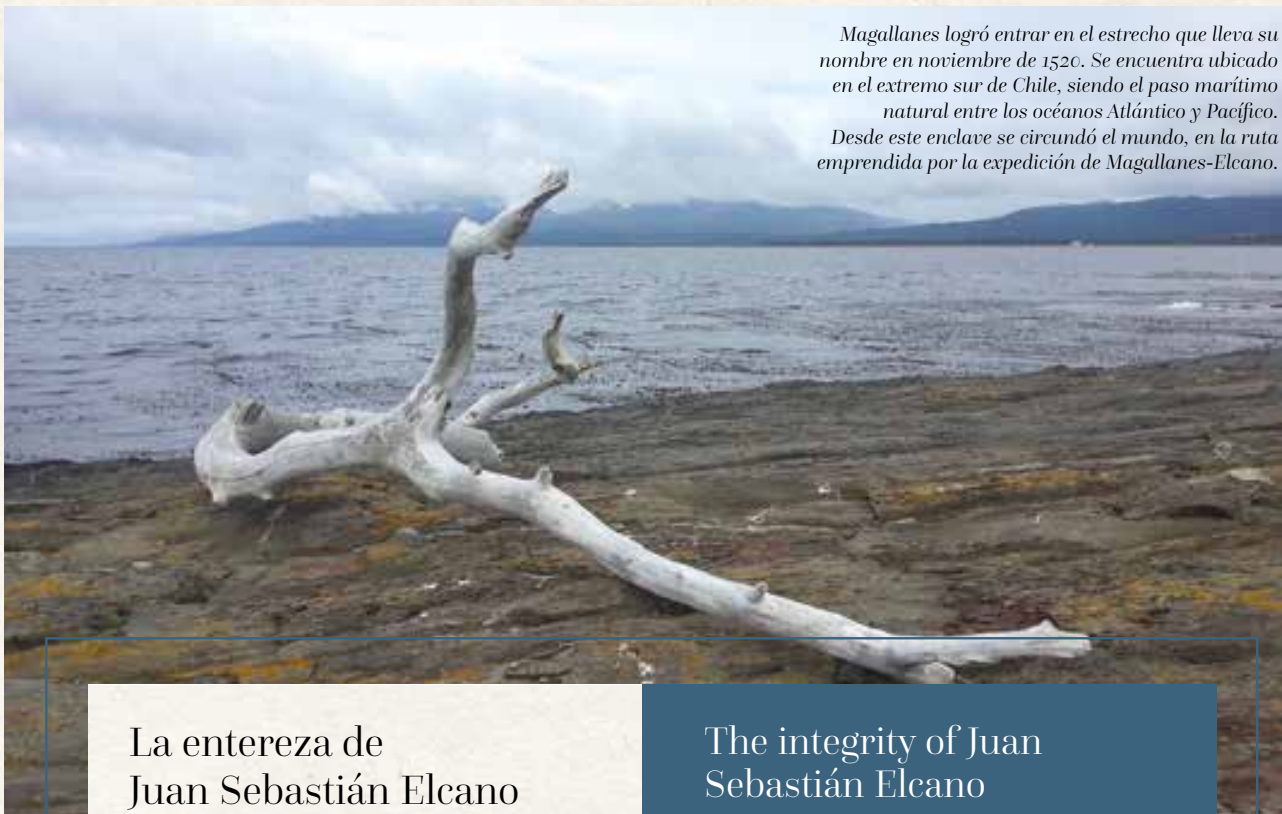
Three years later, eighteen men and one ship returned. These sailors had gone around the world. They arrived famished and sick. But they arrived. A historical feat is not such if one does not return to tell it.

El valor del capitán

El 21 de octubre de 1520 alcanzaron el Estrecho de las Once Mil Vírgenes (Estrecho de Magallanes), en busca del paso al Mar del Sur. El capitán dio muestras de su liderazgo y siguió el rumbo bordeando el espectral paraje que circundaba por primera vez la tierra.

La muerte de Magallanes (28 de abril de 1521, Isla de Mactán) marcó un punto de inflexión en la expedición. El rey Cilapulapo se enfrentó al capitán al no querer pagar los tributos que le exigía. Pigafetta, el cronista que viajó en la expedición, narró este infortunio ensalzando el valor del capitán: "Un isleño logró al fin dar con el extremo de su lanza en la frente del capitán, quien, furioso, le atravesó con la suya, dejándosela en el cuerpo. Quiso entonces sacar su espada, pero le fue imposible a causa de que tenía el brazo derecho gravemente herido. Los indígenas, que lo notaron, se dirigieron todos hacia él (...) Así fue cómo pereció nuestro guía, nuestra lumbrera y nuestro sostén. Cuando cayó y se vio rendido por los enemigos, se volvió varias veces hacia nosotros para ver si habíamos podido salvarnos".

El 6 de noviembre de 1521 llegaron a las Islas Molucas, el fértil paraíso que posee los tesoros por los que emprendieron semejante empresa. Encontraron por fin las islas del clavo, la canela, el jengibre y la nuez moscada. Tras ese increíble descubrimiento, tocaba regresar.



Magallanes logró entrar en el estrecho que lleva su nombre en noviembre de 1520. Se encuentra ubicado en el extremo sur de Chile, siendo el paso marítimo natural entre los océanos Atlántico y Pacífico. Desde este enclave se circundó el mundo, en la ruta emprendida por la expedición de Magallanes-Elcano.

La entereza de Juan Sebastián Elcano

La tarea de Juan Sebastián Elcano tras la muerte de Magallanes requería de una gran táctica y conocimiento náutico, pero sobre todo de una entereza implacable. No solo tenía que hacer frente a las adversidades del mar, también al escorbuto y la inanición. El 6 de abril doblaron el Cabo de Buena Esperanza. Sin apenas víveres ni agua, tuvieron que permanecer nueve semanas frente al inhóspito enclave, con las velas plegadas esperando a que los vientos soplaran.

El 8 de septiembre de 1522, dieciocho hombres exhaustos, hambrientos y enfermos regresaron a Sevilla. Bajaron del barco descalzos con un cirio en la mano para visitar la iglesia de Ntra. Sra. de la Victoria y Sta. María La Antigua, tal y como habían prometido en los incontables momentos de desesperación y angustia.

El emperador Carlos I llamó a Elcano a la corte. Fue nombrado hidalgo y le concedió un escudo con dos ramas de canela junto con las especias nuez moscada y clavo, cimbrado por un casco y la esfera terrestre cruzada por la leyenda: *primus circumdedisti me*.

The integrity of Juan Sebastián Elcano

The task of Juan Sebastián Elcano after the death of Magellan required a great tactic and nautical knowledge, but above all an implacable integrity. He not only had to face the adversities of the sea, but also scurvy and starvation. On April 6 they sailed around the Cape of Good Hope. With hardly any food or water, they had to stay nine weeks in front of the inhospitable enclave, with their sails folded waiting for the winds to blow.

On September 8, 1522, eighteen exhausted, hungry and sick men returned to Seville. They got off the ship barefoot with a candle in hand to visit the church of Our Lady of Victory and Santa María La Antigua, as they had promised in the countless moments of despair and anguish.

Emperor Charles I summoned Elcano to his court. He was made a nobleman and the emperor granted him a coat of arms with two cinnamon branches together with the spices nutmeg and clove, encircled by a helmet and the terrestrial sphere crossed by the legend: *primus circumdedisti me*.

Amplio programa conmemorativo

Para recordar el V Aniversario se ha creado una Comisión Nacional en el seno de la Administración General del Estado. En la efeméride participan distintas administraciones y organismos que representan a los territorios o actividades más vinculados con esta expedición.

El eje central de la conmemoración será el programa de actividades. El viaje duró desde 1519 hasta 1522. Durante todos estos años se irán incorporando eventos y desarrollando los ya aprobados. El programa abarca actos académicos, música, teatro y ópera, audiovisuales, museos y publicaciones. Y por supuesto serán protagonistas las actividades náuticas, tanto conmemorativas como deportivas, con varias vueltas al mundo incluidas.

Extensive commemorative programme

To commemorate the 5th Anniversary, a National Commission has been created within the General State Administration. Various administrations and bodies representing the territories or activities most closely linked to this expedition take part in the event.

The central focus of the commemoration will be the programme of activities. The journey lasted from 1519 to 1522. During all these years, events will be incorporated and those already approved will be developed. The program includes academic events, music, theatre and opera, audiovisuals, museums and publications. And of course the nautical activities, both commemorative and sporting, will be the main feature, including several trips around the world.

Un cronista excepcional

Este periplo, esta odisea llena de adversidades y glorias alrededor del mundo contó con un narrador excepcional.

Antonio Pigafetta fue el cronista de la primera vuelta al mundo. El italiano partió de Sevilla con Fernando de Magallanes y regresó a la ciudad el 8 de septiembre de 1522, con Elcano y el puñado de supervivientes de la nao Victoria. Pigafetta registró detalladamente cada hito del viaje. Posteriormente redactó una Relazione, que entregó al emperador Carlos y a otras personalidades de la época.

An exceptional chronicler

This journey, this odyssey full of adversities and glories around the world had an exceptional narrator.

Antonio Pigafetta was the chronicler of the first trip around the world. The Italian left Seville with Ferdinand Magellan and returned to the city on September 8, 1522, with Elcano and the handful of survivors of the Victoria. Pigafetta recorded each milestone of the trip in detail. He later wrote a Relazione- a report- , which he handed over to Emperor Charles and other personalities of the time.



Navegar entre tormentos

Las condiciones de habitabilidad de los buques de Indias eran sencillamente horribles. El hacinamiento era total. El espacio medio por persona no alcanzaba el metro y medio cuadrado. También se viajaba con animales: gallinas y cerdos, y todo lo que conllevaba la falta de salubridad y parásitos que generaban a su alrededor.

A tales avatares debía unirse el calor de las navegaciones tropicales y la suciedad, inherente a las costumbres de la época. De tal manera se ha llegado a decir que "los barcos de Su Majestad antes se olían que se veían..."

La alimentación era el gran talón de Aquiles. El único modo de conservación de los alimentos era la salazón. El agua dulce era un bien escasísimo y estaba racionada. Las comidas, una al día, estaban compuestas por pescado salado y pan recocado (el célebre bizcocho). La sed era uno de los mayores tormentos a los que se enfrentaban los marineros, sin contar con la bravura de los vientos y las tempestades.

Así relata Pigafetta como resultó la salida del Estrecho de Magallanes hasta la muerte del capitán: "El bizcocho que comíamos ya no era pan, sino un polvo mezclado de gusanos que habían devorado toda su sustancia, y que además tenía un hedor insoportable por hallarse impregnado de orines de rata. El agua que nos veíamos obligados a beber estaba igualmente podrida y hedionda. Para no morirnos de hambre, nos vimos aun obligados a comer pedazos de cuero de vaca".

Sailing among storms

The living conditions of the ships to the Indies were simply horrible. Overcrowding was absolute. The average space per person was one and a half square metres. They also travelled with animals: chickens and pigs, and everything that entailed a lack of sanitation and the parasites that they generated around them.

To these problems one must add the heat of tropical navigation and the dirt inherent in the customs of the time. It was actually said that His Majesty's ships were smelled earlier than they were seen...

Food was the great Achilles heel. The only way to preserve food was by salting. Fresh water was a scarce commodity and was rationed. The meals, one a day, were composed of salted fish and annealed bread (the famous sponge cake). Thirst was one of the greatest torments faced by sailors, not to mention the fierce winds and storms.

Pigafetta tells how the departure from the Strait of Magellan developed until the captain's death: "We only ate old biscuit reduced to powder, and full of grubs, and stinking from the dirt which the rats had made of it when eating the good biscuit, and we drank water that was yellow and stinking. We also ate the ox hides, which were under the main yard."

“ El 8 de septiembre de 1522, dieciocho hombres exhaustos, hambrientos y enfermos regresaron a Sevilla. Habían dado la vuelta al mundo

On September 8, 1522, eighteen exhausted, hungry and sick men returned to Seville. They had gone around the world

Parador de Carmona

Muy cerca de Sevilla se encuentra el Parador de Carmona, una propuesta de belleza, tranquilidad, exquisita gastronomía, y hermoso paisaje. El edificio se levanta sobre las ruinas de un impresionante alcázar árabe del siglo XIV. Sus magníficas instalaciones, la fabulosa piscina y las terrazas con vistas a la campiña dan la oportunidad de disfrutar de una estancia privilegiada. El restaurante es uno de los más espectaculares de la red de Paradores. La vista nos regala impactantes estampas a las tierras centenarias, mientras el paladar se deleita con los exquisitos platos andaluces.

Parador de Carmona

Very close to Seville is the Parador de Carmona, which offers beauty, tranquillity, exquisite cuisine, and beautiful scenery. The building stands on the ruins of an impressive 14th century Arab fortress. Its magnificent facilities, fabulous swimming pool and terraces overlooking the countryside give one the opportunity to enjoy a privileged stay. The restaurant is one of the most spectacular in the Parador network. The view gives us stunning images of the centenary lands, while the palate is delighted with exquisite Andalusian dishes.





La Rioja, auténtica

La Rioja es cultura.
La cuna del castellano,
monasterios y castillos,
el Camino de Santiago
o su rica cultura popular
son la excusa perfecta para
un viaje a lo más auténtico
de nuestras raíces.

**LA
RIOJA**
TURISMO

 **Gobierno
de La Rioja**

lariojaturismo.com



Fealdad

“Cuando nos fuimos dejamos un vacío, venimos a recuperar ese lugar”



“When we left, we left a vacuum behind us; we have come to recover that place”

Nunca es tarde si la dicha es buena. Catorce años después, el grupo que dio con la alquimia de la fusión entre el flamenco y los ritmos latinos ha vuelto por todo lo alto. Ketama se embarca en una multitudinaria gira y ha reeditado su disco más celebrado, *De aki a Ketama*. Juan, Antonio y Josemi Carmona vienen con ganas de lío, desde luego.

A happy outcome is worth waiting for. Fourteen years later, the group that came up with the alchemy of fusion between Flamenco and Latin rhythms has returned to the top. Ketama have embarked on a massive tour and has re-released their most celebrated album, *De aki a Ketama*. Juan, Antonio and Josemi Carmona are back and, to be sure, are out to kick up a fuss.

 LUIS TEJEDOR

¿Cómo han tardado tanto en volver? ¿Con las ganas que teníamos!

Juan Carmona: Todo tiene su tiempo. Influyó mucho lo que tuvo mi hermano, que estuvo malito a punto de irse *al otro lao* (Antonio Carmona estuvo en coma inducido a consecuencia de una infección tras una operación odontológica). Cuando se recuperó, porque estuvo sedado tres días, me dijo “Mira Juan, vamos a hacer algo con esto, *tío*. Que me apetece mucho...”. Y de ahí salió todo.

Se les ve aún más contentos que a sus seguidores. Y eso que sus seguidores están dando palmas...

Antonio Carmona: Tú sabes que había muchas ganas. Son las dos guitarras que me han dado el peso en toda mi carrera y las extrañaba. Como dicen los brasileños, tenía *saudade* de esas guitarras. Queremos dar la mejor versión del grupo con todo el cariño.

¿Se plantearon si había agua antes de tirarse a la piscina?

Juan Carmona: Realmente era una cuestión de tiempos. Había mucha gente por la calle que siempre nos preguntaba cuándo íbamos a

How did it take you so long to make a comeback? We were so eager to listen to you again...!

Juan Carmona: Everything has its time. My brother’s illness had a lot to do with it. He was about to snuff it. (Antonio Carmona spent some time in an induced coma as a result of an infection after a dental operation). When he recovered, because he was sedated for three days, he said to me, “Look here Juan, let’s do something with this, man. I’m really looking forward to it...”. And that’s where it all began.

You look even happier than your fans. And your fans are clapping their hands...

Antonio Carmona: You know there was a lot of enthusiasm. It’s the two guitars that have given me the support in my whole career and I missed them. As Brazilians say, I had *saudade* – longing – for those guitars. We want to give the best version of the group with all our affection.

Did you ever wonder if there was water before jumping into the pool?

Juan Carmona: It was really a matter of time. There were a lot of people in the street who

volver. Pasaban los años y yo me decía que sería cuando Dios quisiera. Ahora ha llegado ese momento. No es un momento muy dulce para la música porque todo lo que está saliendo es muy repetitivo y el público se está acostumbrando a ese sonido.

Tras catorce años separados, imagino, ustedes no son los mismos, ni como músicos ni como personas...

Antonio Carmona: En este tiempo cada uno ha tenido su momento y nos hemos realizado en lo musical y personal. Era un respiro que necesitábamos los tres.

Como grupo, ¿se están recuperando sentimientos antiguos o hay nuevas sensaciones?

Juan Carmona: ¡Para que veas! La primera vez que ensayamos de nuevo los tres juntos, me parece que la canción era *Problema*, tuvimos que parar a los dos minutos porque empezamos a llo-

rar. Así como lo digo. Empezamos a llorar porque son unos recuerdos grandes. También vemos, de cara al futuro, que tenemos un sitio en la música que no ha ocupado nadie. Cuando nos fuimos dejamos un vacío, venimos a recuperar ese lugar.

Fueron pioneros en mezclar ritmos flamencos con sonidos latinos y africanos, pero sin perder la cabeza. ¿Cuál es el secreto?

Juan Carmona: Es que nosotros venimos de una estirpe flamenca, de las más ortodoxas, de Juan Carmona Habichuela y Pepe Habichuela. Ellos nos enseñaron lo que es el flamenco más puro. Todo ese aprendizaje lo hemos fusionado con la música que hemos vivido luego.

¿Es que ser un Habichuela obliga a tener un nivel muy alto!

Juan Carmona: ¡Totalmente! Desde que salimos lo hicimos con una losa. Eso sí,

kept on asking us when we were coming back. Years went by and I told myself that it would happen in due course. Now that moment has arrived. It's not a very buoyant time for music because everything that's coming out is very repetitive and the audience is getting used to that sound.

After fourteen years apart, I imagine, you are not the same, whether as musicians nor as individuals...

Antonio Carmona: Each one has had his moment during that period and we have fulfilled ourselves both musically and personally. It was a respite that all three of us needed.

As a group, are you recovering old feelings or are there new sensations?

Juan Carmona: To give you an idea, the first time the three of us were rehearsing together again - I think the song was *Problema* - we had to stop after two minutes because we started to cry.



“
Un parador siempre es más casero, más hogareño... Es diferente a cualquier sitio en el que te puedas quedar
”

cuando teníamos 18 años y empezábamos en esto, eran Pepe y Juan Habichuela quienes nos apoyaron. Si grabamos el primer disco es porque Pepe fue a hablar con la discográfica Nuevos Medios. Antes habíamos ido a una multinacional, de la mano de Paco de Lucía, y nos echaron a la calle.

Muy personal

Catorce años es una eternidad para el mundo de la música. ¿Cómo ven el panorama?

Antonio Carmona: Ha cambiado muchísimo. A mis hijos, que se van a dedicar a esto, les intentaba sacar esa idea de la cabeza. Ahora mismo la música atraviesa una crisis bastante gorda. Es un panorama muy difícil, pero creo que hay que proponer algo muy personal. A mis hijos les digo que para estar metidos en el mismo bolso que otros doscientos, mejor que no se dediquen a la música.

Fourteen years is an eternity for the world of music. How do you see the big picture?

Antonio Carmona: It's changed a lot. My children are now going to work in this, but I used to try to talk them out of it. Right now, music is going through a pretty big crisis. It's a very difficult panorama, but I think we have to propose something very personal. I keep on telling my children to forget about music if it means being in the same bag as two hundred others.

It was just like that. We started to cry because of the great memories. Regarding the future, we can see there's a place for us in the musical scene that nobody else has filled in. When we left, we left a vacuum behind us; we have come to recover that place.

You were pioneers in blending flamenco rhythms with Latin and African sounds, but without losing your heads. What's the secret?

Juan Carmona: We come from one of the most orthodox flamenco lineages, that of Juan Carmona Habichuela and Pepe Habichuela. They taught us what pure flamenco is all about. And we have fused everything we had learned with the music we experienced later.

In fact, being a member of the Habichuela saga forces you to have a very high level!

Juan Carmona: Yes, indeed! That was a great burden for us when we came out. Now, when we were 18 and we started in this, it was Pepe and Juan Habichuela who supported us. If we were able to record the first album, it's because Pepe went to talk to the Nuevos Medios music label. Before that, we had gone to a multinational company, with Paco de Lucía, and we got kicked out.

You have received lots of flak from flamenco purists. Do you feel like the winners in this fight?

Antonio Carmona: I think there have always been purists in flamenco. It's a very conservative world, which isn't bad in itself, because you have to preserve tradition. In flamenco there's a very wide range, of which we're an element that has evolved and attracted many people. All those who, south of Despeñaperros, used to haul us over the coals have praised us since then.

How's the tour preparation going?

Antonio Carmona: We're rehearsing, meeting musicians who'll accompany us. We're going to have a lot of fun, it's looking good.

I guess you have a tremendous hunger for performing live...

Juan Carmona: A lot! We were in San Sebastian in a presentation in which we did three songs and we looked like kids. We're starting the tour on February 23rd in our homeland, Granada. We are eager to start.

And after the tour, what?

Juan Carmona: Only God knows... We are like Simone, the football coach. Our approach is to go game by game...

I don't know if you'll still want to travel...

Antonio Carmona: Whenever I have some time, I stay at home, I travel to Andalusia, to Granada... or also to

Se han llevado palos de todos los colores por parte de los puristas flamencos. ¿Se sienten ganadores de este pulso?

Antonio Carmona: Yo creo que en el flamenco siempre ha habido puristas. Es un mundo muy conservador, lo que no es malo en sí, porque hay que conservar lo tradicional. En el flamenco hay un abanico muy grande en el que somos una varilla que ha evolucionado y atraído mucha gente. Toda esa gente que, de Despeñaperros para abajo, nos daba una leña tremenda nos ha elogiado después.

¿Cómo va la preparación de la gira?

Antonio Carmona: Estamos ensayando, conociendo músicos que nos van a acompañar. Nos vamos a divertir mucho, la cosa pinta muy bien.

Les supongo con un hambre de directo tremenda...

Juan Carmona: ¡Mucha! Estuvimos en San Sebastián en una presentación en la que hicimos tres temas y parecíamos niños pequeños. Empezamos la gira el 23 de febrero en nuestra tierra, Granada. Estamos locos por empezar.

Y después de la gira, ¿qué?

Juan Carmona: Dios dirá... Estamos como Simeone. Nosotros vamos partido a partido...

the north. I feel very well in my country. I don't need to travel abroad a lot; I travelled more than enough in the old days. I've kept many things from my trips to Egypt or India, which have filtered into my music.

And how about Paradores? Any favourites to serve as a musician's rest?

Antonio Carmona: We love the Parador de Albacete. What great food they have there! It's also a very good place for sleeping. A Parador is always cosier, more like a home than just a hotel... It's different from any other place where you can stay, with all due respect to hotels.

No sé yo si les quedarán ganas de viajar...

Antonio Carmona: Cada vez que tengo un ratito me quedo en casa, me voy a Andalucía, a Granada... o también al norte. Me siento muy bien en mi país. No necesito viajar mucho fuera, ya lo hice en su momento. Tengo guardadas muchas cosas de mis viajes a Egipto o la India, que se han filtrado en mi música.

¿Y los Paradores? ¿Algún favorito como reposo del músico?

Antonio Carmona: Nos encanta el Parador de Albacete ¡Cómo se come allí! También dormimos muy bien. Un parador siempre es más casero, más hogareño... Es diferente a cualquier sitio al que te puedas quedar, con todo el respeto a los hoteles.

“

La primera vez que ensayamos de nuevo los tres juntos, me parece que la canción era Problema, tuvimos que parar a los dos minutos porque empezamos a llorar



Si vienes a
GRANADA
échatela al bolsillo



7 NUEVAS MODALIDADES

BONO PERNOCTA

GRANADA CARD

(INCLUYE ENTRADA A LA ALHAMBRA)

AHORRA UN 30%
en la entrada a los principales monumentos

OLVÍDATE DEL COCHE
transporte público incluido

HAZ PLANES EN FAMILIA
con la Granada Card Infantil



RUTA DE LOS DINOSAURIOS

LOS DINOSAURIOS SIEMPRE HAN CAUTIVADO NUESTRA IMAGINACIÓN. EN CASTILLA-LA MANCHA PUEDES CONOCER DE CERCA CÓMO ERAN ESTOS GIGANTES PREHISTÓRICOS. LOS YACIMIENTOS HAN MERECIDO EL SOBRENOMBRE DE LA "ATAPUERCA DE LOS DINOSAURIOS".

A unos dieciocho kilómetros de Cuenca está el municipio de Fuentes. En el año 2007 se encontraron algunos fragmentos fósiles de dinosaurios. La posterior investigación ofreció unos resultados espectaculares: casi diez mil piezas del Cretácico Superior fueron recuperadas.

El entorno está considerado hoy como uno de los yacimientos más importantes de Europa. A la entrada del pueblo te recibirá "Epi", réplica de uno de los saurópodos encontrados, cuya presencia es una invitación a conocer el Centro de Interpretación de Fuentes.

UN MUSEO JURÁSICO

Parada obligada es el recientemente remodelado Museo de Paleontología de Castilla-La Mancha en Cuenca. Contiene más de 200 piezas fósiles de decenas de animales y plantas. Los dinosaurios de Castilla-La Mancha te esperan.

www.mupacim.es

EL DINOSAURIO MÁS COMPLETO

No muy lejos, en La Cierva, está el yacimiento de Las Hoyas donde ya se han localizado más de 30.000 fósiles. Algunos de ellos corresponden a animales no aparecidos en ninguna otra parte del mundo.

Aquí la gran estrella es "Pepito", un fósil cuyos restos corresponden al esqueleto articulado de dinosaurio más completo de la Península Ibérica. Todos los detalles del yacimiento se exponen en el Centro Expositivo Cañada del Hoyo.

El "triángulo de oro" de los dinosaurios conquenses se completa con el yacimiento de Portilla, donde se han encontrado miles de fragmentos de cáscaras de huevos, además de otros restos localizados en lugares como Beteta, Masegosa o Carrascosa.



www.turismocastillalamancha.es
www.astroturismoclm.com





PARQUE ASTRONÓMICO DE LA SERRANÍA CONQUENSE **UN PARAÍSO DE ESTRELLAS**

EL PARQUE ASTRONÓMICO DE LA SERRANÍA CONQUENSE HA SIDO DECLARADO DESTINO TURÍSTICO STARLIGHT, -AVALADO POR LA UNESCO-, UN SELLO QUE SOLO POSEEN AQUELLOS LUGARES DEL MUNDO EN LOS QUE ES POSIBLE OBSERVAR EL CIELO EN TODA SU GRANDIOSIDAD.

Castilla-La Mancha es uno de los paraísos de la observación astronómica y el Parque Astronómico de la Serranía Conquense, ubicado en el Parque Natural Serranía de Cuenca, es uno de sus principales exponentes.



Los impresionantes cielos despejados brindan la increíble experiencia de contemplar estrellas, constelaciones y planetas en todo su esplendor. El Parque Astronómico de la Serranía Conquense ofrece un turismo sostenible y para todos los públicos que solo requiere ganas de aprender, descubrir y disfrutar de los misterios que alberga el universo. Una experiencia que, además, se puede practicar todo el año.

Los 19 municipios que componen este espacio, garantizan al visitante una completa oferta para disfrutar del cielo nocturno y del entorno natural, y cuentan con una infraestructura turística de calidad para acoger a quienes se acerquen a disfrutar de la astronomía.

La Serranía de Cuenca preserva un patrimonio sorprendente, antiguo, vasto, intangible e inabarcable. Un lugar privilegiado en el que podemos disfrutar de la naturaleza y el silencio mientras nos deleitamos con una ventana abierta al cielo.



Una manera
de hacer Europa

Fondo Europeo
de Desarrollo Regional



Castilla-La Mancha



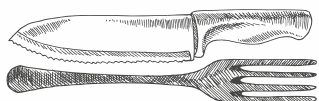
EN UN LUGAR
DE TU VIDA

Experiencias en Paradores

SÓLO PARADORES PUEDE OFRECER EXPERIENCIAS ÚNICAS EN ENTORNOS INCREÍBLES. VIVE UN FIN DE SEMANA SORPRENDENTE Y AUTÉNTICO. ELIGE LA EXPERIENCIA QUE MÁS TE APETEZCA Y DISFRUTA DE LA ESTANCIA. AVANZAMOS ALGUNOS EJEMPLOS...

Experiencias in Paradores

ONLY PARADORES CAN OFFER UNIQUE EXPERIENCES IN INCREDIBLE ENVIRONMENTS. ENJOY A FANTASTIC AND AUTHENTIC WEEKEND. CHOOSE THE ACTIVITY THAT SUITS YOU BEST AND ENJOY YOUR STAY. HERE ARE SOME EXAMPLES...



CANGAS DE ONÍS

Cena monacal

Monastic dinner

Cena como un monje en el impresionante claustro del parador, con música en vivo y representación teatral de la época.

Cuándo: Febrero, coincidiendo con el aniversario de la fundación del monasterio.

Bajo petición - grupos, eventos y clientes alojados. Todo el público.

Dine like a monk in the Parador's breathtaking cloister, with live music and period theatre.

When? February, coinciding with the anniversary of the monastery's foundation. On request

- groups, events and guests.

General public.

Cena del Campanu

Campanu Dinner

El famoso Campanu es el primer salmón de la temporada en Asturias. Saborea un menú con el salmón como protagonista.

Cuándo: Marzo, coincidiendo con el primer día del coto de pesca en el río Sella.

Todo el público.

The famous Campanu is the season's first salmon in Asturias. Savor a menu with salmon as the star.

When? March, coinciding with the first day of the fishing reserve in the river Sella.

General public.

MÉRIDA

Taller de Coctelería

Cocktail Workshop

Cómo elaborar con maestría un excelente cóctel en el parador.

Cuándo: 2 y 16 de febrero y 16 de marzo.

How to prepare an excellent cocktail at the Parador.

When? 2 and 16 February and 16 March.



Noches de misterio

Mystery nights

Vive el misterio al calor de la chimenea del parador de Mérida con las historias de suspense de Allan Poe y Bram Stoker.

Cuándo: Salón chimenea. 2 de febrero y 16 de marzo. 22:30 h.

Live the mystery in the warmth of the Parador's fireplace with the thrilling stories of Allan Poe and Bram Stoker.

When? Fireplace lounge. 2 February and 16 March. 22:30 h.



CUENCA

Inviernos en familia

Winters in family

¿Quieres vivir una experiencia diferente en familia? Animación, búsqueda del tesoro, talleres y un sinfín de actividades para todos los gustos.

Cuándo: fines de semana de enero a marzo.

Para clientes alojados o que utilicen servicio de restauración.

Do you want to share a different experience with your family? Entertainment, treasure hunts, workshops and a host of activities to suit all tastes.

When? weekends from January to March.

For guests staying or using the catering service.



BAIONA

Cena como Cristóbal Colón

Dine with Cristobal Colon

La Carabela La Pinta desembarcó en Baiona para anunciar el descubrimiento de América. Revive la hazaña con una cena medieval en el parador de Baiona.

Cuándo: Fiesta Medieval de La Arribada en Baiona (primer fin de semana de marzo).

The caravel La Pinta disembarked in Baiona to announce the discovery of America. You can relive the feat with a medieval dinner at the parador of Baiona.

When? Medieval Festival of La Arribada in Baiona (first weekend in March).

CAÑADAS DEL TEIDE

Conoce las estrellas

Discover the stars

Disfruta de la astronomía en el parador a cargo de un guía titulado starlight. A continuación, observa el universo a ojo desnudo en un cielo sin contaminación lumínica.

Cuándo: Todos los viernes del año.

Enjoy astronomy in the parador with a starlight guide. He then observes the universe with a naked eye in a sky with no light pollution.

When? Every Friday of the year.

LERMA

Bodegas subterráneas

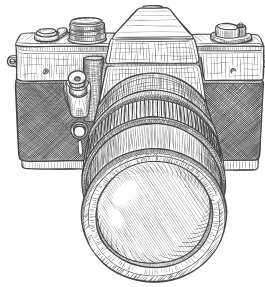
Underground winery

Conoce las bodegas subterráneas de Lerma y el pasadizo ducal. Con cata vitivinícola en el parador.

Cuándo: Todos los sábados de marzo y abril a las 18:00 h. Todo el público, plazas limitadas.

Visit the underground cellars of Lerma and the ducal tunnel. Afterwards, wine tasting at the Parador.

When? Every Saturday in March and April at 6:00 p.m. General audiences, limited places.



FERROL

Fotografía nocturna y "light painting"

Overnight photography and light painting

Déjate seducir por el encanto de la fotografía nocturna y el "light painting" de la mano de Simón López, tercero del mundo en la disciplina.

Cuándo: Un sábado al mes (entre marzo y octubre), coincidiendo con la fase de luna nueva. Todo público.

Let yourself be seduced by the charm of night photography and "light painting" with Simón López, third in the world in the discipline.

When? One Saturday a month (between March and October), coinciding with the new moon phase. General audiences.

JARANDILLA DE LA VERA

En globo por el Jerte

Hot-air balloon through el Jerte

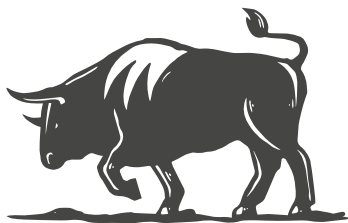
Nunca olvidarás una experiencia así. Viaja en globo por las dehesas de Monfragüe y el valle del Jerte con el cerezo en flor.

Cuándo: Durante todo el año, previa reserva.

You'll never forget such an experience. Ride in a hot-air balloon through the meadows of Monfragüe and the Jerte valley surrounded by cherry blossoms.

When? All year round, booking required.





ARCOS DE LA FRONTERA

Esencia del toro bravo

Fighting bull essence

Vive una experiencia reveladora en la increíble tierra de los toros bravos y los caballos que bailan. Visita la finca de Álvaro Domecq desde el Parador.

Live a revealing experience in the incredible land of fighting bulls and dancing horses. Visit Alvaro Domecq's estate from the Parador.



EL SALER

Masterclass de paellas

Paella masterclass

Cocina una paella tutorizado por dos cocineros profesionales. Premio para los ganadores y ¡a comer lo cocinado!

Cuándo: Todo el año.
Todo el público, mínimo de 25.

Cook a paella tutored by two professional chefs. Award for the winners and time to eat your cooking!

When? All year round.
General audiences, minimum 25.



LLEIDA

Cena del siglo XVII

17th-century dinner

Saborea una cena del siglo XVII servida por camareros vestidos de frailes dominicos. Ambientada con música ancestral y luz de velas.

Cuándo: Todos los viernes de cada mes
Todo el público.

Savour a 17th-century dinner served by waiters dressed as Dominican friars. Set with ancestral music and candlelight.

When? Every Friday of every month.
General audiences



NERJA

Menú Prehistórico

Prehistoric menu

Degusta un menú cavernícola inspirado en la Cueva de Nerja. Ofertas con alojamiento temporadas.

Taste a caveman menu inspired by the Cave of Nerja. Offers with seasonal accommodation.

CORIAS

Cata monacal

Monastic wine tasting

Visita la bodega del monasterio de Corias y disfruta de una singular cata de vinos.

Cuándo: A diario. 12,00 horas.
Todo el público.

Visit the cellar of the monastery of Corias and enjoy a unique wine tasting.

When? Daily.
12,00 hours.
General audiences.



SORIA

Degusta poesía

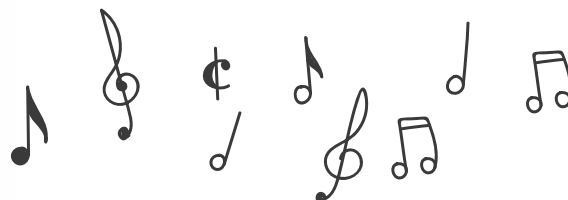
Taste poetry

Sabores increíbles acompañados de versos y música en directo en el entorno inigualable del Parador.

Cuándo: A lo largo del año
Todo el público.

Unbelievable flavours accompanied by verses and live music in the unique setting of the Parador.

When? All year round
General audiences.



XXV



Jornadas de Exaltación
y Fiestas de la Verdura
Tudela y su Ribera

ORGANIZAN:



La Orden
del Volatín



Ayuntamiento
de Tudela

Del 12 de abril al 5 de mayo, 2019

MONASTERIO
DE SAN JERÓNIMO DE YUSTE

Monastery

La riqueza artística de este enclave religioso y su ubicación en una zona privilegiada de la comarca de La Vera, a tan solo 2 km de Cuacos de Yuste, convirtieron este lugar en el elegido para el retiro del emperador.

The artistic richness of this religious enclave and its location in a privileged area of the region of La Vera, just 2 km from Cuacos de Yuste, turned this place into the place chosen for the emperor's retreat.

“The Royal Room” in which Charles I of Spain and V of Germany awaited his death



“EL CUARTO REAL” en el que Carlos I de España y V de Alemania esperó la muerte

El paraje, rodeado de arboledas, pequeños arroyos y rebosante de sosiego, invita a una reposada visita al Monasterio que alimenta su merecida fama.

El origen del Monasterio se remonta a 1402, cuando dos monjes ermitaños se retiraron a vivir a esta finca enclavada en la Vera extremeña, a la que pronto se uniría una pequeña comunidad de eremitas que optó por entrar en la orden de San Jerónimo. Para ello, contaron con el apoyo del infante don Fernando, hijo de Juan I de Castilla, de Lope de Mendoza, arzobispo de Santiago y de García Álvarez de Toledo, tercer señor de Oropesa, quienes consiguieron del Papa Benedicto XIII, en 1408, la bula para levantar un monasterio jerónimo. La carta de fundación de Yuste se firma en junio de

**“THE ROYAL ROOM”
IN WHICH CHARLES I
OF SPAIN AND V OF
GERMANY AWAITED
HIS DEATH**

The place, surrounded by groves, small streams and overflowing with calm, invites one to a quiet visit to the Monastery that feeds its well-deserved fame.

 DIEGO ÁLVAREZ
FOTOS: PATRIMONIO NACIONAL

The origin of the Monastery dates back to 1402, when two hermit monks retired to live in this estate located in Extremadura's Vera region; they were soon joined by a small community of hermits who chose to enter the Order of Saint Jerome. To do so, they had the support of Prince Ferdinand, son of John I of Castile, of Lope de Mendoza, Archbishop of Santiago and of García Álvarez de Toledo, third lord of Oropesa, all of whom, in 1408, obtained from Pope Benedict XIII the bull needed to erect a Hieronymite monastery. The charter of foundation of Yuste was signed in June 1409 with the commitment to give obedience to the prior of the Monastery of Guisando (Ávila). The Monastery continued to receive various donations during the 16th century, such as that of the Counts of Oropesa, who were patrons of the works of the church.

From 1554 onwards- after Charles V's decision to voluntarily relinquish power and spend his last days there - Yuste underwent an important change: the palatial residence was planned on the south side of the church.

After the abdications in Brussels, the emperor set out for the monastery on 8 August

Tras las abdicaciones de Bruselas, el emperador Carlos V, emprende el viaje hacia el monasterio el 8 de agosto de 1556

1409 con el compromiso de prestar obediencia al prior del Monasterio de Guisando (Ávila). El Monasterio siguió recibiendo diversas donaciones durante el siglo XVI, como la de los condes de Oropesa, que fueron patronos de las obras de la iglesia.

A partir de 1554 –tras la decisión de Carlos V de renunciar voluntariamente al poder y de pasar allí sus últimos días– Yuste experimentó un cambio importante: se proyectó la residencia palaciega sobre el lado sur de la iglesia.

1556. On 12 November he arrived in Jarandilla de la Vera, where he stayed in the castle of the Counts of Oropesa, until the completion of the work on the palace-house in February 1557. During the almost twenty months of his stay in Yuste, Charles V had time for many leisure and recreational activities, but also for prayer and the celebration of daily liturgies.

After the death of the emperor on 21 September 1558, Yuste regained its exclusive status as a religious convent and King Philip II ordered his remains to be transferred



VERGEL Gargantas de agua, bosques de castaños y robledales

TRANQUILIDAD Estancia especial

RESTAURACIÓN Seducirá tu paladar

Tras las abdicaciones de Bruselas, el emperador emprende el viaje hacia el monasterio el 8 de agosto de 1556. El 12 de noviembre llega a Jarandilla de la Vera y allí se aposenta en el castillo de los condes de Oropesa, hasta la finalización de las obras de la casa-palacio, en febrero de 1557. Durante los casi veinte meses de su estancia en Yuste, Carlos V tuvo tiempo para realizar múltiples actividades de ocio y esparcimiento; pero también para la oración y la celebración de liturgias diarias.

to the Royal Monastery of San Lorenzo de El Escorial. The complex hardly changed significantly until the beginning of the 19th century, when it suffered the consequences of the French invasion and ecclesiastical confiscation. In 1931 it was declared a historical-artistic monument and its recovery began, gaining in strength a decade later when it was transferred to the Spanish State in 1941. On account of the celebration of the fourth centenary of the death of Emperor Charles V, important restoration works were undertaken. In 1959





Tras la muerte del emperador, el 21 de septiembre de 1558, Yuste vuelve a recuperar su condición exclusiva de convento religioso y Felipe II ordena trasladar sus restos al Real Monasterio de San Lorenzo de El Escorial. El conjunto apenas tuvo cambios significativos hasta principios del siglo XIX, cuando sufre las consecuencias de la invasión francesa y la desamortización eclesiástica. En 1931 se declara monumento histórico-artístico y se inicia su recuperación, que cobra fuerza una década después cuando pasa al Estado español, en 1941. De cara a la celebración del cuarto centenario de la muerte de Carlos V, se acometen importantes obras de restauración. En 1959 se abre al público y la comunidad jerónima ocupa las estancias conventuales. En 1998, con motivo del quinto centenario del nacimiento de Carlos V, se crea el Proyecto Yuste –propuesto por la Fundación Hispania Nostra y la Fundación Caja Madrid– con el objeto de revalorizar el significado del Monasterio y de su entorno. Desde 2004, el conjunto pasó a ser un bien integrado del Patrimonio Nacional y se inicia un ambicioso proyecto para mejorar el edificio y adaptarlo como museo histórico-artístico, al mismo tiempo que se modernizan sus instalaciones para favorecer el acceso de todos los visitantes.

it was opened to the public and the community of Hieronymites occupied the convent rooms. In 1998, on the occasion of the fifth centenary of Emperor Charles V's birth, the Yuste Project was created – at the proposal of the Hispania Nostra Foundation and the Caja Madrid Foundation - with the aim of revaluating the meaning of the Monastery and its surroundings. Since 2004, the complex has become an integrated part of the National Heritage and an ambitious project has been initiated to improve the building and adapt it as a historical-artistic museum, while at the same time modernising its facilities to facilitate access for all visitors.

ACCESS TO THE SAN JERÓNIMO DE YUSTE MONASTERY

Opening hours

Winter (October to March). Tuesday to Sunday: 10:00 - 18:00

Summer (April to September). Tuesday to Sunday: 10:00 - 20:00

Closing of ticket offices and access to the Monastery one hour before closing time. Closed on Mondays

Duration of the visit: Free visit: forty minutes

Price: Individual Basic fare 7 € · Reduced Fare 4 €

More information: <https://entradas.patrimoni nacional.es/es-ES/>





La visita al Monasterio de San Jerónimo de Yuste

A través de una rampa que desemboca en la terraza se accede al interior del monasterio. En la zona se ubican la sala de audiencias, el dormitorio del Emperador y la estancia principal. A continuación, se atraviesa un pequeño cuarto denominado ‘Sala de la estufa’, que da paso a la galería del Emperador que rodea el jardín. Frente a esta, en el interior, está el claustro renacentista y más adelante el refectorio. A través del claustro se puede visitar la antesacristía, sacristía, y la Iglesia. En el exterior del Monasterio se encuentra el estanque y los jardines.

ACCESO AL MONASTERIO DE SAN JERÓNIMO DE YUSTE

HORARIOS

INVIERNO (OCTUBRE A MARZO). DE MARTES A DOMINGO: 10:00 - 18:00
 VERANO (ABRIL A SEPTIEMBRE). DE MARTES A DOMINGO: 10:00 - 20:00
 CIERRE TAQUILLAS Y ACCESO A MONASTERIO UNA HORA ANTES
 CIERRE LUNES.

DURACIÓN DE LA VISITA:

VISITA LIBRE: CUARENTA MINUTOS

PRECIOS

TARIFA INDIVIDUAL BÁSICA 7 €
 TARIFA REDUCIDA 4 €

MÁS INFORMACIÓN:

<https://entradas.patrimoniocultural.es/es-ES/>

The visit to the San Jerónimo de Yuste Monastery

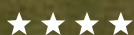
A ramp leading to the terrace allows access to the interior of the monastery. The Emperor's bedroom and the main room are to be found in this area. What comes next is a small room called the ‘Stove Room’, which gives way to the Emperor's gallery that surrounds the garden. In front of this, in the interior, we can see the Renaissance cloister and, further away, the refectory. Through the cloister you can visit the sacristy and the church. Outside the Monastery, the pond and gardens are to be found.

A tan solo 15 minutos del Monasterio de Yuste se encuentra el Parador de Jarandilla de la Vera, en el centro del vergel de La Vera y el Tiétar, entre gargantas de agua, piscinas naturales, bosques de castaños y robledales y paisajes naturales que reafirman la riqueza del entorno histórico y monumental. Disfruta del castillo-palacio en el que también se hospedó durante meses el Emperador Carlos V. El exterior del parador seduce por sus torreones, patio de armas y excelente piscina, impregnada de los aromas de olivos y naranjos.

Just 15 minutes from the Yuste Monastery is the Jarandilla de la Vera Parador, in the centre of the La Vera and Tiétar orchards, between water gorges, natural swimming pools, chestnut and oak woods and natural landscapes that reaffirm the richness of the historical and monumental environment. Enjoy the castle-palace in which Emperor Charles V also stayed for months. The exterior of the Parador is enticing with its towers, parade ground and excellent swimming pool, impregnated with the aromas of olive and orange trees.



AVDA. GARCÍA PRIETO, 1
10450 JARANDILLA DE LA VERA
CÁCERES





Guadalajara, disfrútala todo el año

Por su cercanía a Madrid, la capital alcarreña se abre al viajero deseosa de ser conocida. Desde sus singulares eventos, hasta su impresionante patrimonio, sin olvidar su alta gastronomía, en ella todo invita a una jornada inolvidable.

Guadalajara es, sin lugar a dudas, una de las grandes sorpresas de nuestra geografía, a tan sólo media hora de Madrid. Heredera de grandes culturas, cuenta con un singular y excepcional legado artístico, reflejo fiel de la importancia alcanzada como ciudad de Castilla y residencia de grandes familias nobiliarias a lo largo de la Historia. Por su dinámica vida cultural, es ideal para disfrutarla a lo largo de todo el año con las variadas propuestas turísticas y de ocio que ofrece.

En los meses de primavera se dan cita dos acontecimientos de gran interés: la **Semana Santa**, declarada de Interés Turístico Regional, solemne expresión de arte, tradición y religiosidad, intensa y sobria a partes iguales; y el **Maratón de Cuentos**, un festival de narración oral para todos los públicos que se celebra a mediados del mes de junio en el emblemático Palacio del Infantado. Ya en otoño, en los meses de octubre y noviembre, el **Tenorio Mendocino** o las **Veladas de Arte Sacro**, son citas obligadas del calendario anual.

La **gastronomía** es también un excelente reclamo para visitar Guadalajara y disfrutar de una amplia selección de propuestas culinarias. Platos tradicionales, como las exquisitas carnes de la tierra asadas lentamente al horno de leña o el producto estrella de la capital, los "bizcochos borrachos", comparten protagonismo con una cocina cada vez más creativa, que ofrece nuevas fórmulas culinarias para todos los gustos. Como "souvenir" la miel de la Alcarria, la primera en España con la etiqueta de Denominación de Origen.

Pero **Guadalajara es mucho más...** el Palacio del Infantado, residencia de la poderosa familia Mendoza; un Salón de Té, decorado con papel de arroz pintado a mano con motivos orientales; la cripta de San Francisco realizada a semejanza a la de Los Reyes en El Escorial; la Capilla de Luis de Lucena, obra manierista por excelencia o el palacio del caballero de Antonio de Mendoza, una de las primeras obras de la arquitectura renacentista en Castilla, son lugares que el visitante no debe perderse a su paso por la capital. Otro imprescindible, es un paseo por los emblemáticos parques de la Concordia y San Roque, que invitan a un momento de desconexión y esparcimiento.

Al final del recorrido el visitante encontrará un tesoro único: el Panteón de la duquesa de Sevillano y la Fundación San Diego Alcalá.



Guadalajara

Mil historias

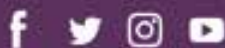


Una de las mejores opciones es conocer la ciudad participando en alguna de las visitas turísticas que se ofrecen de manera habitual los fines de semana desde la **Oficina de Gestión Turística Municipal**, con salida a las 11,30 h. y por tan sólo cinco euros.

O a través de las visitas gratuitas que se realizan en distintos momentos del año, con temáticas tan variadas como la arquitectura y escultura funeraria, o la ruta de cine. Actividades todas ellas disponibles vía reserva on-line en www.guadalajara.es.



AYUNTAMIENTO
DE GUADALAJARA



OFICINA DE GESTIÓN TURÍSTICA MUNICIPAL

Glorieta de la Aviación Militar Española, s/n | 949 887 099
turismo@aytoguadalajara.es

www.guadalajara.es

Extremadura

*Un cielo único,
una tierra diferente*

HABITACIONES ÚNICAS
UNIQUE ROOMS

MARÍA FERNÁNDEZ

EL SUEÑO DE UNA NOCHE

A NIGHT'S
DREAM WITH
HISTORY

con historia

Piedras, paredes, vigas y cimientos
marcados por el ritmo mágico del
devenir histórico. Estancias y moradas
en las que la Historia, con mayúsculas,
se recrea con una parada especial.

*Stones, walls, beams, and foundations
marked by the magical rhythm of
historical evolution. Rooms and
dwellings in which history, with capital
H, is recreated.*



Paradores cuenta con un generoso abanico de estancias especiales. Habitaciones mágicas a disposición de los clientes, en las que entregarse en sueños a las fábulas de un emperador famoso o la irreductible pasión que llevó a enloquecer a la heredera de uno de los más poderosos reinos españoles. Son Habitaciones Únicas. Moradas en las que revivir historias de insignes y notables personajes históricos o sucumbir al asombro de mitos y leyendas.

Paradores has a wide range of special rooms. Magical rooms, where you can indulge in the dreams of a famous emperor or the unyielding passion that drove the heiress to one of the mightiest Spanish kingdoms to madness. These are Unique Rooms. Dwellings in which one can relive the stories of distinguished and notable historical figures or succumb to the wonders of legends and myths.

314 Zafra: Fortaleza señorial

El Palacio de los Duques de Feria se alza sobre un majestuoso castillo del siglo XV de amplias y elegantes estancias, que comenzó a construirse en 1437 como residencia de los duques de Feria. Entre todas, destaca la alcoba 314 situada en el claustro superior. A la entrada al dormitorio se descubre su magnífico artesonado original del S. XVI-XVII, ribeteado con los escudos de los primeros Señores de Feria (S XV) y los primeros Duques de Feria (S. XVII), como indicadores de las épocas gloriosas del Palacio. La gran terraza, de uso exclusivo para la habitación, da a la Plaza y su ventanal posee una de las grandes rejas características de la época, sellada sin remaches, a golpe de martillo.

314

Zafra: Lordly Stronghold

The Palace of the Dukes of Feria stands on top of a majestic 15th-century castle of spacious and elegant rooms, built in 1437 as the residence of the Dukes of Feria. The most noteworthy of its rooms is bedroom 314 in the upper cloister. At the entrance, there is a magnificent original coffered ceiling from the XVI-XVII century, trimmed with the coats of arms of the first Lords of Feria (XV century) and the first Dukes of Feria (XVII century), as indicators of the Palace's glorious past. The large terrace, for the room's exclusive use, overlooks the square and its window boasts one of the large grilles characteristic of the period, sealed rivetless with a hammer.





107

Olite: como una reina

Una de las habitaciones más especiales de la red de Paradores fue ocupada por la reina Leonor de Trástamara, esposa de Carlos III en Olite, reino de Navarra. El Palacio-Castillo Primitivo, declarado Monumento Nacional, es el ejemplo más importante del gótico civil de Navarra y uno de los más notables de Europa. No obstante, era la residencia predilecta del rey, en la que habitó su esposa desde que contrajo matrimonio hasta la construcción del Palacio Nuevo. La planta noble acoge las habitaciones ocupadas por ambos monarcas. Y la 107 conserva intacto el amplio ventanal desde el que la reina contemplaba el Monasterio de San Francisco y la Sierra de Ujué. La estancia se divide en dos ambientes fraccionados por una viga original, dispuestos para cobijar dos impresionantes camas con dosel y una portentosa chimenea en piedra de mampostería y ladrillo. Excepcional ambiente medieval suavizado con las comodidades actuales.



COMODIDAD Descanso

HISTORIA Ambiente medieval

107

CASTILLO Paisaje

Olite: like a queen

One of the unique rooms in the Parador network was occupied by Queen Leonor de Trástamara, wife to Charles III in Olite, the kingdom of Navarra. The Palace-Castillo Primitivo, declared National Monument, is the most outstanding example of Navarre's civil Gothic style and one of Europe's most notable. This was the king's favorite residence, in which his wife lived from her marriage until the construction of the New Palace. The noble floor houses the rooms occupied by both monarchs. Moreover, the 107 still maintains the large window from which the queen admired the Monastery of San Francisco and the Sierra de Ujué. The room, divided into two chambers by an original beam, is arranged to shelter two breathtaking canopied beds and a portentous chimney in stone masonry and brick. Exceptional medieval atmosphere softened with modern comforts.



140

Chinchón: La santidad de Felipe V

La tranquilidad y serenidad de los monjes se encuentra inmersa en cada piedra del Parador de Chinchón, un antiguo convento agustino de amplios ventanales. Entre sus habitaciones, la 140 guarda la particularidad de haber sido antigua capilla de Felipe V. La elección real no fue al azar, sino más bien motivada porque su bóveda recuerda a la esfera estelar. Una cúpula de más de siete metros de altura y magníficamente iluminada que conduce a un enorme ventanal que permite la contemplación del espléndido jardín de nísperos del Parador. La habitación se encuentra decorada con murales de papel pintado inspirados en los jardines de Aranjuez y muebles de forja con multitud de detalles. La bóveda continúa en el baño de la habitación, donde se mezclan detalles barrocos con una iluminación de vanguardia.

140 Chinchón: The Holiness of Philip V

The monks' peace and serenity lies embedded in every stone of the Chinchón Parador, an ancient Augustinian convent with large windows. Between its rooms, the 140 holds the particularity of having been Philip V's old chapel. The royal choice was not made at random but rather motivated by its vault reminiscent of the celestial dome. A magnificently illuminated cupola, over seven meters high leading to an enormous window, allows viewers to admire the splendid loquat garden of the Parador. The bedroom is decorated with wallpaper murals inspired by the gardens of Aranjuez and wrought iron furniture with a multitude of details. The vaulted ceiling continues into the room's bathroom, where baroque details are mixed with avant-garde lighting.

Oropesa: El Peinador de la Reina

El Parador Museo de Oropesa es un bello edificio que transmite su historia y sus leyendas a través de impresionantes salones, columnas y soportales, un imponente patio y la enigmática Torre del Homenaje. Fue en tiempos la Casa solariega de los Álvarez de Toledo, Condes de Oropesa, y sirvió de refugio a soldados, religiosos y nobles en otras épocas. La habitación *El peinador de la Reina* es la más grande y confortable del Palacio. Situada en una torre adosada al edificio, cuenta con un amplio salón y una recámara con siete balcones con vistas al Castillo, la parte vieja de Oropesa y también el Campo Arañuelo y Gredos. La estancia cuenta con una cama de gran belleza, pintada a mano, de 2x2 metros con dosel.

204





Baiona: Mirando a la Virgen

Elegante y singular se levanta el Parador de Baiona, al sur de las Rías Baixas, en la península de Monterreal, protegida del mar abierto por una preciosa bahía. La fortaleza brinda sus murallas al paseo y el descanso frente al mar. Y, a lo lejos, las Islas Cíes reclaman una vista para el deleite de acantilados, playas, dunas, fondos marinos y caminos vírgenes. No hay mejor forma para apreciar la belleza del conjunto que alojarse en la Habitación Única del Parador. Una suerte de mirador con cinco ventanales, orientados al monte que alberga el monumento a la Virgen de la Roca. La alcoba está equipada con una gran cama de 200x200 con dosel, salón privado y un amplio baño con bañera de hidromasaje.

323 Baiona: Gazing at the Virgin

Elegant and unique is the Baiona Parador, to the south of the Rías Baixas, on the Monterreal Peninsula, sheltered from the open sea by a splendid bay. The fortress lends its walls to promenades and rest by the sea. In the distance, the Cíes Islands demand a visit to the enjoyment of cliffs, beaches, dunes, and virgin paths. There is no better way to appreciate the beauty of these sites than to stay in the Parador's Unique Room. A sort of lookout with five windows, facing the mountain that houses the monument to the Virgen de la Roca (Virgin of the Rock). The bedroom is equipped with a large 200x200 canopied bed, private lounge and a large bathroom with whirlpool bath.

323

204 Oropesa: The Queen's hairdresser

The Oropesa Parador Museum is a beautiful building that transmits its history and legends through impressive halls, columns and arcades, an imposing courtyard and the enigmatic Torre del Homenaje (Homage Tower). It was once the ancestral home of the Álvarez de Toledo, Counts of Oropesa, and served as a refuge for soldiers, religious and nobles in later times. The room El peinador de la Reina (The Queen's Hairdresser) is the largest and most comfortable in the Palace. Located in a tower attached to the building, it has a large living room and a bedroom with seven balconies overlooking the Castle, the old part of Oropesa and also the Campo Arañuelo and Gredos. The chamber features a stunning, hand-painted 2x2 meter canopied bed.



ANIVERSARIO 1959-2019



CALIDAD TURISTICA



952 52 95 20 · admon@cuevadenerja.es · www.cuevadenerja.es

El 12 de enero de 1959 un grupo de cinco jóvenes descubrían la Cueva de Nerja. Hoy cumplimos 60 años, y queremos invitarles a descubrir la cueva más impresionante de nuestra península, afincada en plena Costa del Sol oriental, en el municipio de Nerja (Maro). Se trata de una de las mayores cavernas visitables de España, un verdadero tesoro natural que alberga uno de los principales museos geológicos y arqueológicos de Europa. Más de 450.000 visitantes al año. Son numerosos los proyectos puestos en marcha para dar mayor proyección al monumento, información audioguiada, mejoras en la accesibilidad del entorno, presencia en las redes sociales, divulgación cultural, promoción turística e investigación científica. En diciembre de 2018 hemos sido la primera cueva de España galardonada con la Q-Calidad Turística como excelencia a la atención de nuestros visitantes.



OS ESPERAMOS PRONTO, BIENVENIDOS/AS.






COMPROMISO CON EL PATRIMONIO HISTÓRICO ARTÍSTICO

Finaliza con éxito el proceso de restauración de la capilla del Parador

RECUPERADO EL RETABLO Y LAS CORNUCOPIAS BARROCAS

El proceso de restauración y conservación de la capilla del Parador de Granada, ubicada en el antiguo convento franciscano del recinto de La Alhambra, finalizó durante el pasado año y se ha realizado en dos fases.

 DIEGO ÁLVAREZ
Fotos/Photos by:
Garanza de Rehabilitación

El antiguo convento que hoy alberga la capilla del parador fue construido por orden de los Reyes Católicos sobre un palacio nazarí. La capilla guarda el aroma de aquellos lugares con cierta importancia histórica: en su testamento la reina Isabel la Católica, mandó recibir sepultura en el monasterio de San Francisco, lo que hoy en día es el parador. La restauración de un espacio tan valioso desde el punto de vista artístico se ha desarrollado en dos fases y en dos espacios diferentes; el retablo de estilo barroco, que data de finales del s. XVII, por un lado, y las pinturas murales y cornucopias que decoran los paramentos, por otro.

THE PROCESS OF
RESTORATION AND
CONSERVATION
OF THE CHAPEL
OF THE PARADOR
DE GRANADA HAS
BEEN SUCCESSFULLY
COMPLETED

**THE
ALTARPIECE
AND THE
BAROQUE
CORNUCOPIAS
HAVE BEEN
RESTORED**



The restoration and conservation process of the chapel of the Parador de Granada, located in the former Franciscan La Alhambra convent, was completed last year and has been carried out in two phases.

The former convent that now houses the chapel of the Parador was built by order of the Catholic Monarchs Ferdinand and Isabella on a Nasride palace. The chapel retains the air of those places that have a certain historical importance: in her will, Queen Isabel, the Catholic Queen, demanded that she be buried in the monastery of San Francisco, which is now the Parador. The restoration of such a valuable area from an artistic point of view has taken place in two phases and in two different spaces; the baroque altarpiece, which dates from the end of the 17th century, on the one hand, and the wall paintings and cornu-

PARADORES Y EL COMPROMISO CON EL PATRIMONIO HISTÓRICO ARTÍSTICO

Paradores ha sido siempre un fiel escaparate de la de la riqueza patrimonial y cultural de España en su sentido más amplio. Más allá de su actividad en el sector de la hostelería y la restauración se presenta como una empresa pionera en la recuperación y preservación del patrimonio histórico-artístico. En este sentido, presta especial atención al estado de conservación de su colección, mediante el estricto control y seguimiento del plan anual de restauración de sus bienes.



PARADORES AND THE COMMITMENT TO THE ARTISTIC AND HISTORICAL HERITAGE

Paradores has always been a faithful showcase for Spain's rich heritage and culture in its broadest sense. Beyond its activity in the hotel and catering sector, it is a pioneer in the recovery and preservation of historical and artistic heritage. In this sense, it pays special attention to the state of conservation of its collection, through a strict control and monitoring of the annual plan for the restoration of its assets.

El retablo está realizado en madera dorada y policromada. Su arquitectura, de gran belleza, cuenta con cuatro imágenes que representan a Cristo crucificado y a la Virgen Inmaculada Concepción (del siglo XX) y, en los laterales, el Arcángel Rafael y San José con el Niño Jesús (finales del s. XVII, principios del s. XVIII y de estilo barroco).

Macarena Sanz, responsable de la restauración del retablo, ha relatado que la obra estaba deteriorada por la existencia de “suciedad antigua, posiblemente de humo de velas y suciedad grasa”. Además, existían repintes en los dorados, es decir, “se habían perdido zonas de dorado y se habían repintado con purpurina”, algo muy común en este tipo de trabajos según comenta. También existían zonas quemadas, probablemente por la existencia de velas próximas al altar, algunos volúmenes perdidos y restos de ataque de insectos xilófagos “que ya no estaban en activo, como, por ejemplo, la carcoma”.

Sanz ha valorado el trabajo final como muy satisfactorio “porque la capilla es un sitio de culto y requiere que el resultado sea lo más fiel al estado original del retablo, y aquí se ha conseguido”.

De factura más reciente son las pinturas murales que, ejecutadas al temple, simulan una decoración arquitectónica que pretende resaltar el conjunto, enmarcando ventanas, puertas y los paños de pared y el altar. Los espejos de marco tallado y dorado, las denominadas cornucopias, decoran los paramentos del conjunto, cuya restauración ha sido realizada por la empresa Alberto Domínguez.

La capilla es accesible al público solo en ocasiones excepcionales, como las bodas que se celebran en el Parador, para mantener el espacio artístico en óptimas condiciones.

“
Se ha
conseguido
que el
resultado sea
lo más fiel al
estado original
del retablo
”

copies that decorate the walls, on the other. The altarpiece is made of gilded and polychrome wood. Its beautiful architecture has four images depicting the crucified Christ and the Virgin of the Immaculate Conception (from the 20th century) and, on the sides, the Archangel Raphael and Saint Joseph with the Child Jesus (late 17th century, early 18th century and baroque style).

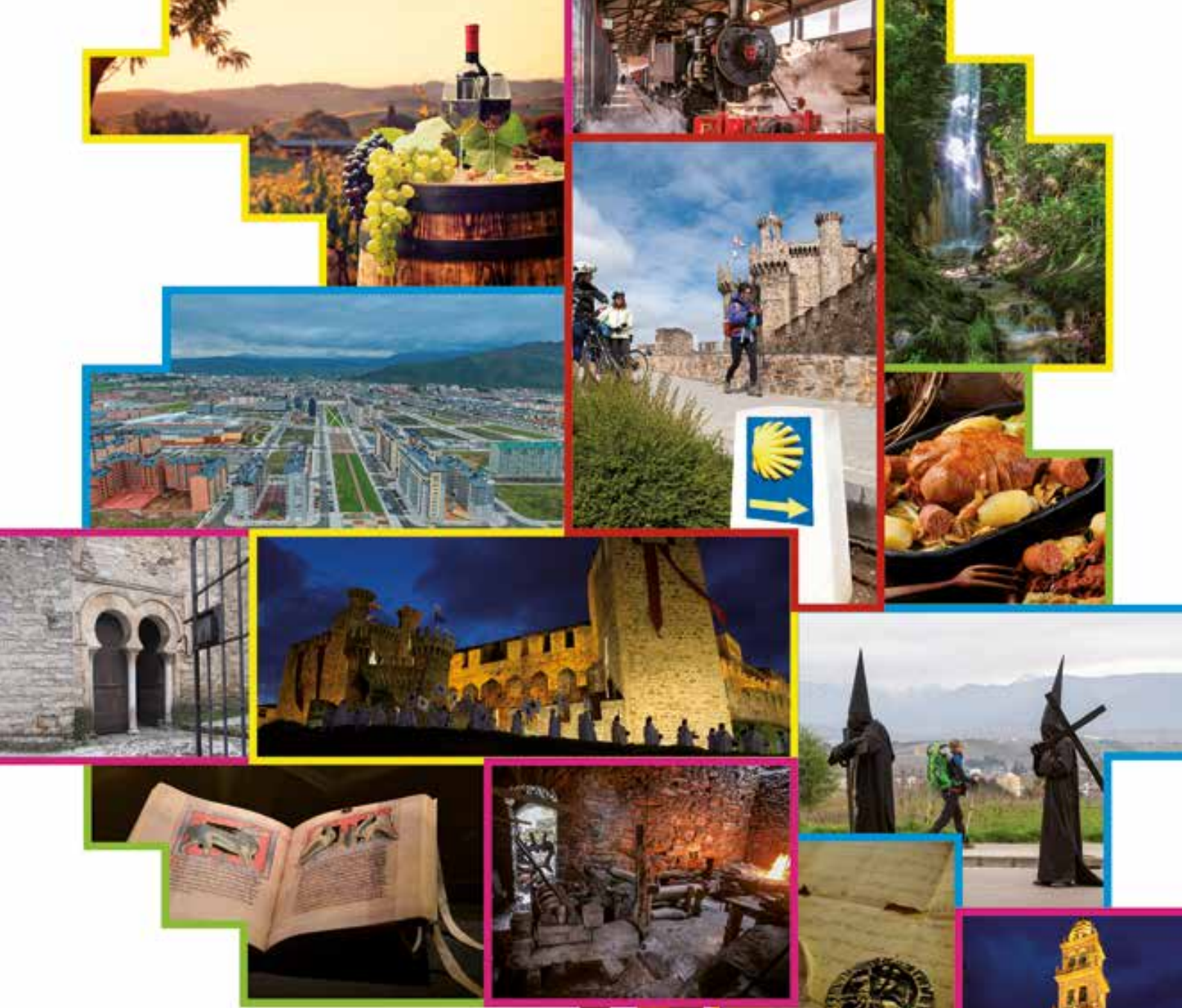
Macarena Sanz, who was in charge of the restoration of the altarpiece, states that the work was deteriorated by the existence of “old dirt, possibly candle smoke and greasy dirt.” In addition, there were repaints on the gilding; that is to say, “areas of gilding had been lost and repainted with glitter,” which, according to her, is very common in this type of work. There were also burnt areas, probably due to the existence of candles near the altar, some lost volumes and the remains of attacks by xylophage insects “that were no longer active, such as woodworm.”

Sanz has valued the final result as very satisfactory “because, although it cannot be considered a church, it still remains a place of worship and requires that the result be as faithful as possible to the original state of the altarpiece.”

Of more recent origin, the mural paintings, executed in tempera, simulate an architectural decoration that seeks to highlight the whole, framing windows, doors and the wall-clothing and the altar. The carved and gilded frame mirrors, the so-called cornucopias, baroque 18th-century elements, decorate the walls of the complex.

The chapel is accessible to the public only on exceptional occasions, such as weddings held at the Parador, in order to maintain the artistic space in optimum conditions.





PONFERRADA

Lugares
para
imaginar



AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA
Concejalía de Turismo
www.ponferrada.org

JOIN THE EUROPEAN HEALTHY LIFESTYLE

LET'S MAKE A TASTIER WORLD

WITH OLIVE OILS FROM SPAIN



EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL

WORLD LEADERS



oliveoilworldtour.eu



THE CONTENT OF THIS PRESENT ADVERTISING SOLELY REPRESENTS THE OPINION OF THE AUTHOR AND IS THE EXCLUSIVE RESPONSIBILITY OF THE SAME. THE EUROPEAN COMMISSION ASSUMES NO RESPONSIBILITY FOR THE USE THAT MAY BE MADE OF THE INFORMATION CONTAINED THEREIN.



OLIVE OILS FROM
SPAIN



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE
A HEALTHY LIFESTYLE.


ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



CORAZÓN VERDE

*El despertar de un año nuevo acerca
a las mesas el esplendor de la alcachofa*



 LUIS TEJEDOR

GREEN HEART

THE ARRIVAL OF THE NEW YEAR BRINGS THE SPLENDOR
OF THE ARTICHOKE TO THE TABLES



¿Cómo no va a ser una delicia una verdura en forma de corazón? La alcachofa, desde hace siglos, es uno de los productos más apreciados de este país que sabe juzgar la calidad de lo que come. Sus bondades, dietéticas y gastronómicas, la han convertido, con razón, en un imprescindible de invierno. Un amor de producto.

How can a heart-shaped vegetable not be a delicacy? For centuries, artichoke has been one of the most appreciated products in this country, which knows how to judge the quality of what it eats. Its dietary and gastronomic assets have rightly made it an essential winter season ingredient. A lovely product.

Kinara

Venerada desde tiempos remotos, el producto es originario del sur de Europa y del norte de África. Mediterráneo puro. Según cuentan los que saben, procede de la kinara, un cardo muy usado en la cocina griega y romana. Con un punto de malevolencia, podríamos encontrar la razón de esta popularidad entre los antiguos helenos de moral desahogada en los poderes afrodisiacos que le atribuían. El nombre kinara proviene precisamente de una muchacha seducida por Zeus y transformada posteriormente en alcachofa.

Fueron los árabes, durante la violenta Edad Media, quienes extendieron su cultivo por el continente europeo al ritmo de conquistas e incursiones. La espada y la azada viajaron de la mano. Aplicados en el desarrollo agrario, mejoraron sus variedades y cualidades gastronómicas. Y a ellos se debe su nombre. Alcachofa deriva de un término árabe que significa “lengüetas de tierra”, en referencia a sus hipnóticas hojas.



Venerated since ancient times, the product originates from Southern Europe and North Africa. Pure Mediterranean. According to those who know, it comes from the kinara, a thistle widely used in Greek and Roman cuisine. With a certain malevolence, we could find the reason for this popularity among the ancient, morally-relaxed Hellenes in the aphrodisiac powers attributed to it. The name Kinara comes precisely from a girl seduced by Zeus and later transformed into artichoke.

It was the Arabs, during the violent Middle Ages, who extended its cultivation throughout the European continent in the midst of conquests and incursions. The sword and the hoe travelled hand in hand. Applied to agrarian development, it improved in its varieties and gastronomic qualities. And hence its name. Artichoke derives from an Arabic term meaning "earthen reeds", in reference to its hypnotic leaves.



Frescura

Cuando cae sobre la tierra el manto del invierno, llega el momento de echar mano a la alcachofa. Una compensación generosa, a todas luces. Para comprobar su frescura la tradición manda apretar la alcachofa cerca del oído. Si se escucha un crujido, aún está fresca y todo es alborozo en la cocina. Si las hojas están blandas en la base o se abren con facilidad y presentan partes pardas, es señal de que su frescura se echó a perder.

Si se consume cruda, en ensalada, solo pide un aliño sencillo con buen aceite de oliva y limón.

Al horno y a la plancha resultan ideales, pero no debemos cometer la torpeza de cortar las puntas de las hojas, ya que preservan la humedad de la alcachofa. Otra fórmula que garantiza la pureza de su sabor es hirviéndolas al vapor, para mantener intactas sus vitaminas y sales minerales. Su carne, especialmente la parte más tierna del corazón, es crujiente (cuando está asada), succulenta, jugosa y fina. Sorprende la combinación tan acertada de sabores que nos propone. Ligeramente amarga al principio y con toque dulzón para terminar, como las mejores cosas de la vida.

La alcachofa posee un poderoso efecto diurético y ayuda a mantener a raya el ácido úrico y el colesterol, esos malhechores contemporáneos. Si la gula es un pecado, la alcachofa es una penitencia bienvenida.



freshness

When the shroud of winter falls on the ground, it is time to lay hands on the artichoke. A generous compensation, of course. To check its freshness, tradition tells us to press the artichoke close to the ear. If you hear a crunch, it is still fresh and everything is joy in the kitchen. If the leaves are soft at the base or open easily and have brown parts, it is a sign that their freshness has been spoiled.

If eaten raw, in a salad, the artichoke simply requires a simple dressing with good olive oil and lemon. They are ideal baked and grilled, but we must not be so foolish as to cut the tips of the leaves, as these preserve the moisture of the artichoke. Another formula that guarantees the purity of its flavour is steaming them so as to maintain its vitamins and mineral salts intact. Its meat, especially the tenderest part of the heart, is crunchy (when roasted), succulent, juicy and fine. The combination of flavours it offers is surprising. Slightly bitter at first and with a sweet touch at the end, like the best things in life.

Artichokes have a powerful diuretic effect and helps keep uric acid and cholesterol, those contemporary malefactors, at bay. If gluttony is a sin, artichoke is a welcome penance.

Profeta en su tierra

Por tradición y sentido común, los españoles siempre han apreciado este producto como se merece. La calidad y la variedad es un argumento para hacerle un hueco en la despensa y en unos recetarios que han sabido exprimir sus mejores cualidades. Blanca de Tudela, Madrileña, Romanesco, Californiana... No hay alcachofa mala. Entre tanto primor, una variedad está instalada en la excelencia: la Alcachofa de Benicarló. La famosa *carxofa*, de primeras, presenta una forma chata y compacta y un peculiar hoyuelo y se comercializa debidamente identificada por el sello del consejo regulador.





La cocina del Parador de Benicarló rinde merecido tributo a la alcachofa. Aquilino Cercós, chef con alma de artesano, se esmera en sorprender a una clientela que jamás ha puesto un solo pero a sus platos. La alcachofa benicarlanda es la mejor excusa para unas jornadas festivas que se extienden de enero a marzo, la *festa de la carxofa*, donde se preparan degustaciones populares de todo tipo. Hasta el 15 de marzo, el Parador de Benicarló se suma con un plan gastronómico, que incluye tres menús diferentes, y la apertura de un nuevo espacio de arrocería/brasería.

Prophet in his land

By tradition and common sense, Spaniards have always appreciated this product as it deserves. Quality and variety recommend making room for it in the pantry and in cookbooks that have known how to express its best qualities. Blanca de Tudela, Madrileña, Romanesco, California... There is no bad artichoke. In the meantime, a variety has become settled in excellence: the Benicarló Artichoke. The famous *carxofa*, at first, has a flat and compact shape and a peculiar dimple and is marketed properly identified by the seal of the regulating council.

The cuisine of the Parador de Benicarló pays a well-deserved tribute to the artichoke. Aquilino Cercós, a chef with the soul of an artisan, strives to surprise a clientele that has never raised a single objection to his dishes. The Benicarló artichoke is the best excuse for a few festive days that extend from January to March, the *carxofa festival*, where popular tastings of all kinds are prepared. Until 15 March, the Parador de Benicarló joins in with a gastronomic plan, which includes three different menus, and the opening of a new rice/grill area.



Chef

AQUILINO CERCÓS

JEFE DE COCINA DEL
PARADOR DE BENICARLÓ

Benicarló es un territorio generoso para los que disfrutan de la buena gastronomía. Bien lo sabe Aquilino Cercós, el jefe de Cocina del parador, que saca buen partido de todos los tesoros que ofrece la tierra y el mar. Del mar vienen pescados y mariscos que, de tan buenos, solo precisan las fórmulas más naturales. En la tierra manda la alcachofa, dueña y señora de las cocinas benicarlandas. Y todo esto sabe a gloria en las ollas de Paradores.

 LUIS TEJEDOR



***“Siempre intentamos
sorprender al cliente, es
nuestro reto constante”***





¿Cómo es la cocina que se disfruta en el Parador de Benicarló?

Tradicional mediterránea y, por supuesto, de temporada. Hacemos una cocina basada en los productos de la zona tanto del mar, de la huerta benicarlanda como de la montaña del maestrazgo.

Usted ha ejercido en los fogones del Parador de Ávila y lleva un año en Benicarló. ¿Qué diferencias encuentra en los gustos de la clientela?

El clima. Ávila es de clima duro donde prevalecen los cocidos de legumbres y la afamada carne. En Benicarló hay una excelente huerta de hortalizas, destacando la famosa Alcachofa con denominación de origen. Al tener puerto pesquero, contamos con gran variedad de pescados de temporada. Mención especial requiere el langostino de Vinaròs. Al estar próximos al Delta del Ebro tenemos excelentes arroces con diferentes elaboraciones. Y, además, el Maestrazgo, que proporciona quesos, carnes, setas...

¿Qué tipo de preparaciones les viene mejor a esos pescados y mariscos?

Hacemos los platos dando el máximo protagonismo al producto y no adulterándolo. Elaboramos pescados y mariscos a la sal y a la parrilla de carbón vegetal, por lo que el producto se manipula lo mínimo. Los langostinos son exquisitos y, por su calidad, hacerlo sobre la sal es un éxito asegurado.

¿Cuáles son los platos más solicitados?

Los arroces como el “top pelat”, el de langostinos y rape, el caldoso de bogavante, arroz negro de chipirones, etc. También gustan los pescados a la sal, la lubina y dorada, rodaballo a la brasa, ensaladas de temporada de la huerta, verduras a la parrilla, quesos y cecinas del maestrazgo. Es destacable la temporada de la alcachofa, de diciembre a marzo. Un producto de mucha calidad,

Benicarló is a generous territory for those who enjoy good gastronomy cuisine. Aquilino Cercós, the head chef of the Parador, who knows how to make the most of all the treasures offered by land and sea, knows it well. Fish and seafood come from the sea and, as they are so good, they only need the most natural formulas. The artichoke, owner and lady of the cuisines of Benicarló, rules the land. And all this tastes gloriously in the pots of Paradores.

“WE ALWAYS TRY TO SURPRISE THE CUSTOMER, IT'S OUR CONSTANT CHALLENGE”

How is the cuisine enjoyed at the Parador de Benicarló?

Traditional and Mediterranean and, of course, seasonal. We make a cuisine based on the regional products of the sea, of the orchard of Benicarló and of the Maestrazgo mountains range.

You have worked in the Parador de Ávila and have been in Benicarló for a year. What differences do you find in customers' tastes?

The weather conditions. Ávila has a harsh climate where the stews of legumes and the famous meat are dominant. In Benicarló there is an excellent vegetable garden, highlighting the famous artichoke with denomination of origin. As it has a fishing port, we have a great variety of seasonal fish. Special mention must be made of the Vinaròs prawns. Being close to the Ebro Delta, we have excellent rice with different elaborations. And, in addition, we have the Maestrazgo mountains, which provide cheeses, meats, mushrooms...

What kinds of preparations are best for those fish and seafood?

We prepare the dishes giving the maximum importance to the product and

“

Hacemos los platos dando el máximo protagonismo al producto y no adulterándolo. Elaboramos pescados y mariscos a la sal y a la parrilla de carbón vegetal

We prepare the dishes giving the maximum importance to the product and not adulterating it. We elaborate fish and seafood with salt and grilled on charcoal

que elaboramos de forma tradicional e incorporamos a platos como entradas, principales y postres. Incluso hacemos un mojito con licor de alcachofa que encanta a nuestra clientela.

¿Qué elaboraciones oferta el Parador para promocionar la alcachofa?

Los más solicitados por los clientes son el arroz de pato, alcachofas D.O.P Benicarló, espárragos y pimiento rojo; la parrillada de alcachofa D.O.P Benicarló con salsa romesco o la crema de galera con crujiente de alcachofa D.O.P Benicarló y jamón de pato. También hemos elaborado tres menús con 19 platos diferentes para sumarnos a las jornadas gastronómicas de la alcachofa D.O.P Benicarló.

¿Se puede sorprender todavía al cliente de Paradores?

Siempre intentamos sorprender al cliente, es nuestro reto constante. Cada año cambiamos la oferta para satisfacer al cliente con gratas novedades.

not adulterating it. We elaborate fish and seafood with salt and grilled on charcoal, so the product is manipulated as little as possible. The prawns are exquisite and, because of their quality, doing them on salt is an assured success.

What are the most popular dishes?

Rice dishes like the “top pelat”, the one with prawns and monkfish, the caldo-soup with lobster, the arroz negro (“black rice” prepared with squid ink), etc. They also like salted fish, sea bass and sea bream, grilled turbot, seasonal salads from the orchard, grilled vegetables, cheeses and smoked meat from the Maestrazgo mountains. The artichoke season is remarkable, from December to March. A product of great quality, which we elaborate in a traditional way and incorporate into dishes like entrées, main courses and deserts. We even make prepare a mojito with artichoke liqueur that our customers love.

What dishes does the Parador offer to promote artichoke?

Those most demanded by customers are duck rice, Benicarló D.O.P. artichokes, asparagus and red pepper; Benicarló D.O.P. artichoke grill with romesco sauce and Mantis shrimp cream with crunchy Benicarló D.O.P artichoke and duck ham. We have also prepared three menus with 19 different dishes to join in the gastronomic workshops of the D.O.P. Benicarló artichoke.

Can the Parador customer still be surprised?

We always try to surprise the customer, this is our constant challenge. Every year we change the menu card to satisfy the customer with pleasant novelties.



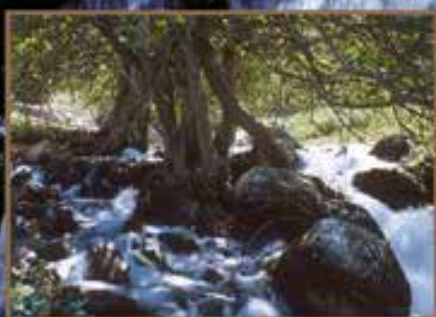


CAVIAR DE RIOFRÍO

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)**



TRANCHA DE RODABALLO salvaje al horno

TRIGUEROS, AJOS y tomates

MURADELLA '15. 100% Treixadura. DO Monterrei

PARADOR DE SANTIAGO DE COMPOSTELA



En gastronomía, la combinatoria entre dos elementos es todo un arte. El maridaje entre platos y vinos exige una sabiduría propia de los alquimistas y una precisión de arquitectos. Eso sí, cuando surge la magia los resultados son memorables. Ese templo de la gastronomía que es el Hostal de los Reyes Católicos de Santiago de Compostela sugiere un éxito seguro. La propuesta de José Gómez, jefe de Cocina de este Parador, pasa por juntar en una buena mesa la Trancha de rodaballo salvaje al horno, ajos y tomates con un vino blanco de impresión, el Muradella Blanco 2015.

Marcelino, jefe de Comedor, justifica esta decisión tan acertada en que “esta preparación de rodaballo salvaje con su carácter delicado, pero sabroso y de textura firme se ve potenciado con un vino blanco untuoso, de fantástica acidez y elegancia. Los matices que aporta el tomate al plato se exaltan con las sensaciones balsámicas del vino y las que aporta el ajo se reflejan en sutiles notas tostadas que se aprecian en el paso por boca, con un pos-gusto exquisito y largo”. No queda sino probarlo.

Slice of wild baked turbot, garlic and tomatoes

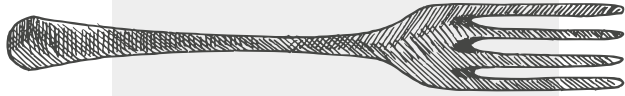
Muradella '15. 100% Treixadura. DO Monterrei

In gastronomy, the combination of two elements is an art. The pairing of dishes and wines requires the wisdom of alchemists and the precision of architects. However, when magic arises, the results are memorable. That temple of gastronomy that is the Hostal de los Reyes Católicos de Santiago de Compostela suggests a sure success, to join within a good meal the Slice of wild baked turbot, garlic and tomatoes with a white imprint wine, the Muradella Blanco 2015.

Marcelino, head of the Dining Room, justifies this very wise decision, saying that “this preparation of wild turbot with its delicate but tasty character and firm texture is enhanced with a white unctuous wine, of fantastic acidity and elegance. The nuances that the tomato brings to the dish are exalted by the balsamic sensations of the wine and those that the garlic brings are reflected in subtle toasted notes that are appreciated in the mouth, with an exquisite and long aftertaste.” All that remains is to try it.



Receta:



Ingredientes para 6 pax:

- Rodaballo de Ría: 2.2 kg
- Ajos enteros con piel: 12 unidades
- Tomates mini: 12 unidades
- Tomates de Rama: 120 gr
- Puntas de espárrago trigueros: 400 gr.
- Musgo de Irlanda: 6 tallos
- Patata: 300 gr
- Aceite de oliva: 150 gr.
- Vinagre de manzana: c/s
- Sal: c/s
- Guindilla : c/s
- Laurel: 3hojas

Ingredients for 6 pax:

- Estuary turbot: 2.2 kg
- Whole garlic with skin: 12 units
- Cherry tomatoes: 12 units
- Tomatoes: 120 g
- Green asparagus tips: 400 g
- Irish moss: 6 stalks
- Potato: 300 g
- Olive oil: 150 g
- Apple vinegar: sufficient amount at the diner 's liking
- Salt: sufficient amount at the diner 's liking
- Chilli pepper: sufficient amount at the diner 's liking
- Bay: 3 leaves

Elaboración

- Limpiar el rodaballo quitando la cabeza, vísceras y aletas.
- Cortar tranchas a lo largo de 250 gr. Con espina central.
- Cortar el ajo con piel por la mitad sin llegar a cortar del todo, freír. Sacar del aceite
- Pelar despepitar y cortar el tomate de rama en dados, cortar la guindilla en juliana no muy fina. Saltear en el aceite de los ajos, sazonar y añadir una gotas de vinagre
- Lavar y cortar los mini tomates por la mitad, salpimentar y saltear aparte
- Pelar las patatas y hacer unas patatas bola, cocer con una hoja de laurel y sal.
- Saltear las puntas de espárrago triguero y sazonar.
- Sazonar el rodaballo y marcar a la plancha. Terminar en horno a 170°C durante 4/5 minutos.

Presentación

Poner el rodaballo en una fuente alargada, aliñar con el tomate y la guindilla, terminar con los cherris fritos, los ajos con la piel una hoja de laurel y el tallo de musgo de Irlanda, terminar con unas patatas bola.

Nota: Contiene alérgenos (sulfitos y pescado)

Preparation

Clean the turbot removing the head, viscera and fins

Cut into slices of 250 gr. With central spine

Cut the garlic with skin in half without cutting completely, and fry it. Remove it from oil

Peel, unpeel and cut the tomatoes into cubes, cut the chilli pepper into not-too-fine julienne strips. Sauté in the garlic oil, season and add a few vinegar drops

Wash and cut the cherry tomatoes in half, season with salt and pepper and sauté them separately

Peel the potatoes and cut them into balls. Cook the potato balls with a bay leaf and salt

Sauté the wild asparagus tips and season

Season the turbot and grill. Finish in the oven at 170° C for 4/5 minutes.

Presentation

Place the turbot in a long dish, dress it with tomato and chilli, finish with fried cherries, garlic with the skin a bay leaf and the stem of moss from Ireland, finish with potatoes balls.

Note: Contains allergens (sulphites and fish)

FICHA TÉCNICA DEL VINO

Muradella Blanco- 2015

Vino procedente de la finca de la zona de Tamaguelos de Monterrei, fundamentalmente de terrenos pizarrosos y arcillosos, de una selección de viñas viejas con terrenos de "sábrego" arenosos de descomposición granítica.

D.O. Monterrei (Verin- Ourense-Galicia).

Graduación: 13 % Vol.

Varietades: Treixadura 100%.

Fase visual: Color amarillo brillante.

Fase olfativa: Flores marchitas, fruta madura, hierbas de tocador, terroso y toques minerales.

Fase gustativa: Buena acidez, sabroso, complejo y carnoso.

Elaboración: Uva entera y parte despallada. Maceración en frío durante 48 horas, posteriormente se inicia la fermentación con las pastas y levaduras propias en depósito de acero inoxidable, avanzada la fermentación se realiza un prensado, pasando una parte a inox y la otra a barricas de 500 L de roble francés de varios vinos, para rematar la fermentación. Se remueven las lías durante dos meses y posteriormente se mantiene en la barrica durante 8 meses, para ser trasegado a un depósito de inox en el que permanece varios meses, desde el que se embotella directamente. Requiere permanencia en botella para afinarse.

**Muradella Blanco- 2015**

Wine from the Tamaguelos de Monterrei estate, mainly from slate and clay soils, from a selection of old vines with sandy "sábrego" soils of granitic decomposition.

D.O. Monterrei (Verin- Ourense-Galicia)

Graduation: 13 % Vol.

Varieties: Treixadura 100%

Visual phase: Bright yellow

Smelling phase: Withered flowers, ripe fruit, herbs, earthy and mineral touches

Taste phase: Good acidity, tasty, complex and fleshy

Preparation: Whole grape and destemmed part. Cold maceration for 48 hours, then the fermentation begins with the pastes and yeasts in a stainless steel tank; once the fermentation has progressed, a pressing is executed, passing one part to the stainless steel tank and the other to 500-L French oak barrels of various wines, in order to complete the fermentation. The lees are removed for two months and then kept in the barrel for 8 months, to be transferred to a stainless steel tank in which it remains several months and from which it is bottled directly. The wine requires permanence in bottle for refinement.

Número de botellas elaboradas en esta serie: 2000 botellas.

Tipo de botella: Borgoña.

Tipo de corcho: natural de 49 mm.

Embotellado directamente sin filtrar.

Number of bottles produced in this series: 2000 bottles.

Type of bottle: Burgundy.

Type of cork: natural 49 mm.

Bottled directly without filtering.





Sabor de siempre

DESDE ASTURIAS, POR EL MUNDO

www.renypicot.com - tel: +34 91 411 77 66

SUAVE

EL PARADOR
DE ÁVILA
PRESENTA
SUS CORTES
DE CARNE
DE TERNERA
AVILEÑA
NEGRA
IBÉRICA

y sabrosa

 LUIS TEJEDOR

74 / GASTRO / SUAVE Y SABROSA



MARQUÉS DE CANALES
Y CHOZAS, 2
05001 ÁVILA



★★★★

THE PARADOR DE ÁVILA PRESENTS ITS
CUTS OF IBERIAN BLACK ÁVILA BREED VEAL

2019 / INVIERNO / WINTER /

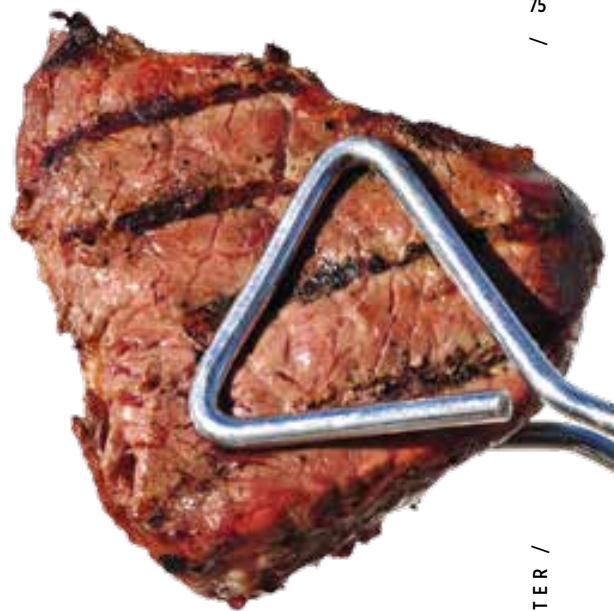


¿Cómo mejorar lo que parece inmejorable? Si Paradores está de por medio, es cosa segura. La raza avileña de ternera es, desde hace más de quinientos años, una exquisitez de tal calibre, que el término calidad se antoja corto

El Parador de Ávila propone un buen surtido de cortes de ternera avileña negra ibérica. Un bocado atractivo y diferenciado de productos similares para cualquier comensal avisado.

Como Paradores se toma muy en serio ofertar productos de proximidad, sobre todo si es tan excelso como este, no hay más intermediarios que la propia industria cárnica donde se sacrifican a las reses. El despiece se realiza en las propias cocinas del parador. En este sancta sanctorum se segregan con tiento y sabiduría los diferentes cortes que se sacan: chuletón, *T bone steak*, *porterhouse*, solomillo, lomo alto y lomo bajo.

Una vez procesados los cortes, se procede a la maduración de la carne previa a su consumo. Aquí se presenta el primer reto para Paradores: mejorar la terneza de la carne a través de una maduración en seco, llamada *dry aged beef*. La carne se somete a un proceso de reposo para su añejamiento progresivo. Se utiliza para ello una cámara de maduración comercialmente conocida como





El Parador de Ávila propone un buen surtido de cortes de ternera avileña negra ibérica. Un bocado atractivo y diferenciado de productos similares para cualquier comensal avisado



How to improve what seems already unbeatable? If Paradores is involved, you can count on that. For more than five hundred years, the Black Ávila Breed veal has been a delicacy of such calibre that the term quality seems not to be enough.

THE PARADOR DE ÁVILA OFFERS A WIDE RANGE OF CUTS OF IBERIAN BLACK ÁVILA BREED VEAL - AN ATTRACTIVE AND DIFFERENTIATED CHUNK OF SIMILAR PRODUCTS FOR ANY EXPERIENCED DINER.

As Paradores takes the offer of local products very seriously, especially if it is as excellent as this one, there are no intermediaries other than the meat industry itself where cattle are slaughtered. The cutting is carried out in the Parador's own kitchens. In this *sancta sanctorum* the different cuts that are removed are carefully and wisely segregated: steak, T bone steak, porterhouse, sirloin, high loin and low loin.

Once the cuts have been processed, the meat is matured prior to consumption. Here is the first challenge for Paradores: to improve the tenderness of the meat through a dry ageing process. The meat undergoes a resting process for progressive ageing. A ripening chamber known commercially as Dry Ager is used to soften the product in controlled temperature



Dry Ager que permite reblandecer el producto en ambientes de temperatura y humedad controladas. En la parte baja de la cámara de maduración se colocan

ladrillos de sal rosada del Himalaya,

nada menos, que históricamente se ha utilizado para preservar la carne y el pescado. Además, la cámara de maduración instalada cerca de la entrada al comedor permite al cliente ver la oferta completa de cortes para ese día.

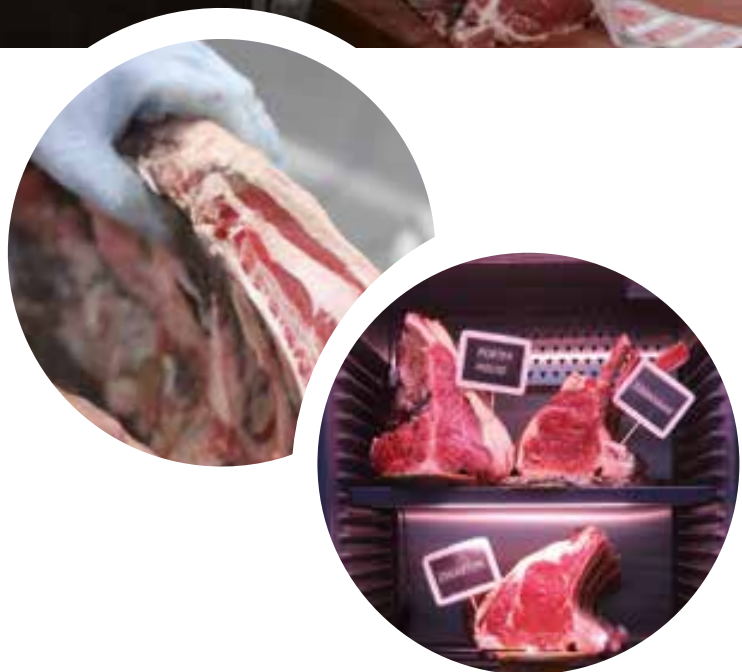
La carne permanece hasta 28 días en la cámara, un periodo de tiempo apropiado para un óptimo proceso de maduración en seco. Es a partir de este momento cuando adquiere mayor concentración de sabor y una textura más suave. No todas las carnes pueden pasar por este proceso, pues supone un coste superior a la maduración en húmedo. La ternera avileña negra ibérica bien lo merece.



Eduardo Moreno, cocinero del parador, procediendo a segregar un corte

and humidity environments. Nothing less than bricks of Himalayan pink salt, which has historically been used to preserve meat and fish, are placed in the lower part of the ripening chamber. In addition, the ripening chamber installed near the entrance to the dining room allows the customer to see the full range of cuts for that day.

The meat remains in the chamber for up to 28 days, an appropriate period of time for an optimal dry maturation process. It is from this moment on that it acquires a greater concentration of flavour and a softer texture. Not all meats can go through this process, as it is more expensive than wet ripening. Iberian Black Ávila Breed veal well deserves this effort.



Plato estrella

El plato estrella es el Chuletón, cómo no, tan afamado en la ciudad de Ávila. Tras la maduración, la cocción se realiza a las brasas en un horno Jospier. La presentación sobre un grueso plato especial de barro refractario mantiene no solo el calor durante la comida, sino que permite al comensal tomar el punto de carne a su gusto en la mesa. El resultado es un plato de altísima calidad en sabor y textura más suave.

The star dish

The star dish is the *Chuletón*, the T-bone steak, so famous in the city of Ávila. After maturation, the cooking is done on the coals in a Jospier oven. The presentation on a special thick dish of refractory clay not only keeps the heat during the meal, but allows the diner to take the point of meat to their liking at the table. The result is a dish of the highest quality in flavour and of softer texture. Without any exaggeration, this can be said to be a star dish on the Parador's menu card for those diners who are willing to pay a plus. In a second phase, the meats will be matured for a longer period of up to 40 or 45 days, and the veal will be supplemented with yearlings, oxen and old cows. The inevitable sin of the flesh was this...

Sin exagerar un ápice, se trata de un plato imprescindible en la carta del parador para aquellos comensales que están dispuestos a pagar un plus. En una segunda fase, se ofrecerán maduraciones de la carnes más prolongadas hasta 40 o 45 días, y se incorporarán a la ternera añejos, buey y vaca vieja. El pecado, inevitable, de la carne era esto...



Piedras Albas

PALACIO
PARADOR
DE ÁVILA

Como un cofre guarda un tesoro, las Murallas de Ávila guardan en su interior un hermoso patrimonio histórico compuesto por iglesias, conventos y palacios renacentistas.

Una de esas joyas es sin duda el Palacio Piedras Albas, Parador de Ávila, que, adosado a las murallas mejor conservadas del mundo, se sitúa en el casco histórico de la ciudad, dentro del recinto amurallado y cerca de los lugares más bellos.

Su interior es íntimo y acogedor, las habitaciones son amplias, perfectas para descansar, y el comedor con vistas al jardín y a la muralla a través de un patio acristalado hacen del Parador un lugar majestuoso, acorde con muchos de los edificios que encontrarás en la ciudad Patrimonio Cultural Mundial. Te encantará dar un paseo por el adarve de la muralla, y perderte por las calles de su casco histórico, sembrado de encanto en cada plaza, cada calle y cada esquina.

Like a chest guards its treasure, the city walls of Ávila conceal beautiful jewels of cultural heritage, made up of churches, convents, monasteries and Renaissance palaces. And there can be no doubt that these gems include Piedras Albas Palace, the Parador de Ávila. Abutting the best preserved city walls in the world, the hotel puts you close to the city's most beautiful spots. The interior is cozy and charming. The guest rooms are spacious and perfect for relaxing. The dining room offers a view of the garden and the city walls through a glass-enclosed courtyard. Together, they make the Parador a majestic place, the perfect match for many of the buildings you will find in this World Heritage City. You will love strolling along the wall walk and wandering through the streets of the old quarter, where every square, every street and every corner are filled with charm.





gruponorteños

carne excelente

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



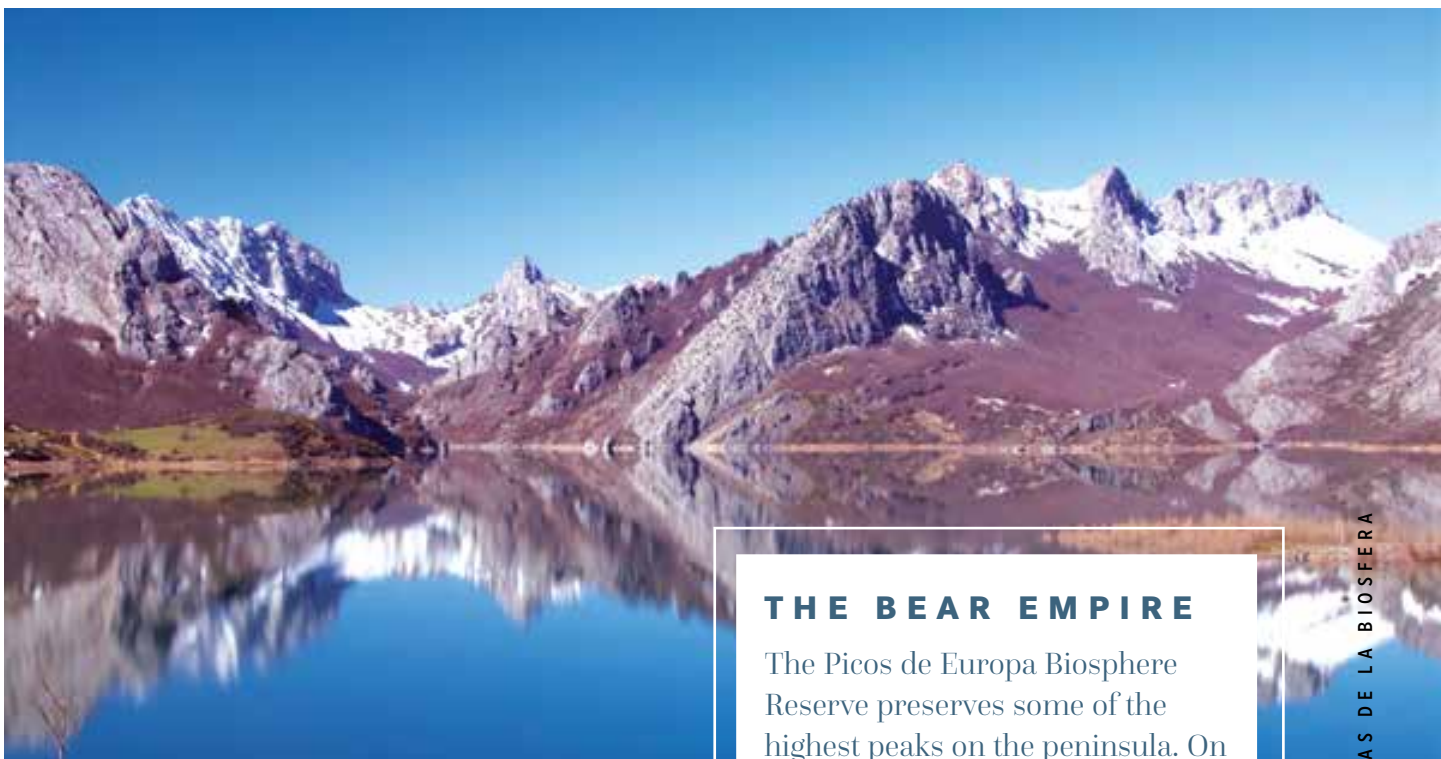
RESERVA DE LA BIOSFERA DE
PICOS DE EUROPA (ASTURIAS,
CANTABRIA Y LEÓN)

PICOS DE EUROPA BIOSPHERE
RESERVE (ASTURIAS,
CANTABRIA AND LEÓN)



EL IMPERIO *del* OSO

La Reserva de la Biosfera de Picos de Europa preserva algunas de las cimas más altas de la península. Por el contrario, ya sea por rebeldía natural o capricho, las faldas de los valles ofrecen un paisaje calmado y bucólico de un intenso verde esmeralda. El dominio de estos colosos de roca alberga además una fauna emblemática.



THE BEAR EMPIRE

The Picos de Europa Biosphere Reserve preserves some of the highest peaks on the peninsula. On the other hand, whether by natural insurgency or whim, the slopes of the valleys offer a calm and bucolic landscape of intense emerald green. The area of these rock giants is also home to an iconic fauna.

Declarada en 2003, la Reserva de la Biosfera de Picos de Europa destaca por sus magníficos paisajes de alta montaña cantábrica, cuna del alpinismo español, contando con 250 cumbres que superan los 2.000 metros de altitud. Entre ellas, destaca por su envergadura, Torrecerredo (2.648 m.), el Urriellu o "Naranjo de Bulnes" (2.519 m.), la Morra de Lechugales, Peña Vieja y Peña Santa.

Los bosques de la umbría cantábrica encierran especies tan emblemáticas como el oso, el lobo, el urogallo, la marta, el venado o el corzo. Pero sobre todo destaca la magnífica población de rebeco que se enseñorea en las altas cumbres y su excepcional avifauna, meta de ornitólogos de todo el mundo. La biodiversidad de la Reserva alcanza un alto esplendor también en su flora, con más de 1.800 taxones catalogados.

Declared in 2003, the Picos de Europa Biosphere Reserve stands out for its breathtaking landscapes of high Cantabrian mountains, the birthplace of Spanish alpinism, with 250 climbs exceeding 2,000 metres in altitude. Among them, Torrecerredo (2,648 m), Urriellu or "Naranjo de Bulnes" (2,519 m), Morra de Lechugales, Peña Vieja and Peña Santa.



Los bosques de la umbría cantábrica encierran especies tan emblemáticas como el oso, el lobo, el urogallo, la marta, el venado o el corzo



La Reserva está horadada por 30 senderos de corto recorrido, 2 de largo y 5 travesías de alta montaña. El hombre ha habitado y aprovechado estos valles y montañas desde el Neolítico. Así lo demuestran las muchas cuevas y abrigos con pinturas rupestres cercanas a las Reserva, hoy declaradas Patrimonio de la Humanidad. Dentro de la Reserva se encuentran algunas de las simas más profundas del planeta, de altísimo interés espeleológico.

Quien se acerque a estos valles y cumbres descubrirá una gastronomía rotunda, con fabada, pote y cocidos rebosando los platos y unas carnes excepcionales. Los quesos son magníficos, alcanzando el adjetivo de esplendor en su sabor y textura, con nombres propios como Cabrales, Gamoneu, Tresviso, Valdeón, Quesucos de Liébana y Beyos.

The forests of the Cantabrian shady spot include such emblematic species as the bear, the wolf, the capercaillie, the marten, the deer or the roe deer. Above them all, the magnificent chamois population that lords over the high mountains and its outstanding birdlife, the goal of ornithologists from all over the world. The biodiversity of the Reserve also reaches a high splendour in its flora, with more than 1,800 taxa catalogued."

The Reserve is made up of 30 short-distance, 2 long-distance and 5 high mountain trails. Humans have inhabited and taken advantage of these valleys and mountains since the Neolithic. This is shown by the many caves and rock shelters with cave paintings near the Reserve, all these ones are currently declared a World Heritage Site. Inside the Reserve there are some of the deepest pit caves on the planet. These ones are of high speleological interest.

Whoever visits these valleys and peaks will discover a complete gastronomy, with astonishing dishes of "fabada", "pote" (different types of bean stews) and chickpea-based stews; and exceptional meats. The cheeses are wonderful, reaching the description of splendour in taste and texture, with names such as Cabrales, Gamoneu, Tresviso, Valdeón, Quesucos de Liébana and Beyos.



i

RESERVA DE LA BIOSFERA DE PICOS DE EUROPA Y
 PARQUE NACIONAL DE LOS PICOS DE EUROPA
WWW.PARQUENACIONALPICOSEUROPA.ES



XVI 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

XII 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:car sanz@us.es" car sanz@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



Jamonturismo®

Vive la experiencia

El sabor de lo bien hecho

Desde 1933

Código promocional 5%* de descuento

ParadoresJM

tiendajulianmartin.es

Código válido para importes superiores a 90€

jamonturismo.es

Descúbranos en FITUR, Pabellón 9, stand 9B03, el viernes 25 de enero

Descubre, siente, enamórate de
Almagro



www.ciudad-almagro.com

Oficina de turismo: 926 86 07 17



NERJA

*Historia que compartir,
historias que vivir.*



AYUNTAMIENTO
DE NERJA
CONCEJALÍA DE TURISMO

A portrait of Luis Tejedor, a man with short grey hair and glasses, wearing a dark jacket and a grey scarf. He is looking directly at the camera with a neutral expression.

“Miro el presente explicándolo desde el pasado”



LUIS TEJEDOR

Fotos/Photos by:
Arduinno Vannucchi

SANTIAGO
Posteguillo

NOCHES LITERARIAS EN PARADORES

Usted participó en las Noches Literarias del Parador de Sigüenza. ¿Buena experiencia?

¡Ah, muy buena! Todos los paradores son un entorno paisajístico e histórico muy bonito. Además, la posibilidad de poder dar una conferencia, encontrarme con las preguntas de los lectores y una cena en la que poder interactuar con ellos es una propuesta muy interesante.

You took part in the Literary Nights of the Parador de Sigüenza. What was that experience like?

Ah, it was very nice! All Paradores are located in a beautiful landscape and historical setting. In addition, the possibility of giving a lecture, listening to readers' questions and having a dinner where I can interact with them is a very interesting proposal.

Ganador del Premio Planeta, Santiago Posteguillo habla con verdadera devoción de la protagonista de su última novela. *Yo, Julia* es el apasionante recorrido por la vida de la mujer más poderosa del imperio romano. Tan poderosa como olvidada bajo el polvo de la historia.

Winner of the Planeta Prize, Santiago Posteguillo speaks with true devotion of the protagonist of his last novel. *Yo, Julia* is the passionate journey through the life of the most powerful woman in the Roman Empire – powerful but forgotten beneath the dust of history.

¿Qué le sedujo a usted de Julia Domna, un formidable personaje, como contador de historias?

Empiezo a fijarme en Julia Domna, a raíz de una biografía escrita por una profesora de Oxford, Barbara Levick, que no entiende cómo no hay ninguna novela ni película sobre ella. Si te lees esta biografía concluyes que es verdad. No se entiende cómo no hay más obras sobre ella porque es un personaje fascinante. Es la mujer más poderosa de la antigua Roma, la que es denominada como madre del senado, madre de los césares, madre los ejércitos y hasta madre de la patria. Un personaje tratado muy injustamente.

¿Por qué una figura tan fascinante ha sido relegada en la historia?

Bueno, la historia la han escrito los hombres hasta hace muy poquito tiempo y lo que han hecho es contar la historia de los hombres. En este sentido, hay un silencio clamoroso sobre Julia Domna. Se podría sostener incluso hasta alguna teoría de la conspiración antifeminista porque cuando pensamos en personajes femeninos de la antigua Roma el único que nos viene a la mente es Cleopatra. Cleopatra fue derrotada clamorosamente por Augusto y se vio obligada a suicidarse. Julia es una ganadora que ha conseguido grandes victorias frente a hombres. ¡Qué curioso que esta historia no sea recordada!

El siglo XXI será el siglo de las mujeres. ¿Qué puede aportar hoy el recuerdo de Julia Domna?

Precisamente, en este momento en el que estamos tratando de construir, sobre todo en Occi-

What drew you to Julia Domna, a formidable character, as a storyteller?

I began to notice Julia Domna on account of a biography written by an Oxford scholar, Barbara Levick, who didn't understand how come there wasn't a single novel or film about her. If you read this biography, you cannot but agree with her. One can't understand why there aren't more works about her because she's a fascinating character. She was the most powerful woman in ancient Rome, known as the mother of the Senate, mother of the Caesars, mother of the armies and even mother of the homeland. She's been treated quite unfairly.

Why has such a fascinating figure been so neglected in history?

Well, history has been written by men until very recently and what they've done is tell the history of men. In this sense, Julia Domna has been subjected to a deafening silence. There might even be some kind of anti-feminist conspiracy theory because, when we think of female characters from ancient Rome, the only one that comes to mind is Cleopatra. Cleopatra was resoundingly defeated by Augustus and forced to commit suicide. Julia was a winner who achieved great victories over men. How curious that this story is not remembered!

The 21st century will be the century of women. What can the memory of Julia Domna contribute nowadays?

Precisely, now that we're trying to build a world

dente, un mundo de igualdad de género, la idea de que esto es algo que se construye sobre un vacío histórico es una falsedad. Hubo grandísimos personajes históricos en el pasado injustamente olvidados. Estos recuerdos son los que una novela como *Yo, Julia* nos puede reverdecen.

Tras un proceso de documentación exhaustivo y la escritura posterior, ¿cómo se quedó cuando esta novela vio la luz?

Me quedé con la constatación de que escribir sobre mujeres del pasado siempre es más más difícil que sobre hombres, en la medida de que las fuentes que nos hablan de Julia nunca dedicaron un solo capítulo a hablar de Julia. Para encontrar datos sobre ella, hay que buscar en las referencias a Septimio Severo, su marido. O en los capítulos dedicados a Caracalla y Geta, sus hijos. Para reconstruir el personaje de Julia, he tenido que dedicar el doble de tiempo que dedicaría a Trajano o Escipión, en el que hay fuentes que escriben directamente sobre ellos.

¿Le llega la opinión de los lectores?

Sí que me llega mucho a través de todos los eventos en los que participé. Tenga en cuenta que no dejo de hacer conferencias y presentaciones por toda España y América Latina. Estoy constantemente de viaje y ahí interactúo con las personas en las firmas. La verdad es que a todo el mundo le está gustando el personaje de Julia y le está resultando un descubrimiento interesantísimo. Aparte de estos datos subjetivos, la novela va en quinta edición con 5.000 ejemplares editados. Otro dato objetivo es que es la primera en ventas en España, lo que da a entender que está interesando mucho.

¿Es cierto que no hay mejor cumplido para un autor que la buena opinión de sus lectores?

Para mí, sí. Hay que reconocer que si la crítica literaria valora de manera positiva la obra también es agradable. No he encontrado malas críticas a esta novela, así que solo puedo estar muy agradecido a críticos y lectores.

¿Cómo mira el presente un escritor de novela histórica?

Miro el presente explicándolo desde el pasado. Cuando me preguntan sobre cuestiones del presente, siempre digo que todo lo que pienso lo he escrito en novelas como Julia. En ellas hay, sobre todo, una lucha constante por el poder. Como la naturaleza humana no ha evolucionado en nuestra forma de amar y odiar, de ser leales y desleales, muchísimas de las cosas que vemos hoy en día las encontraremos reflejadas en estas novelas.

of gender equality, especially in the West, the idea that this is being built on a historical vacuum is a falsehood. There were some very great historical figures in the past, now unjustly forgotten. It is these memories that a novel like *Yo, Julia* can reawaken.

After so much research and the subsequent writing of the book, how did it feel when the novel was actually published?

I was left with the realization that writing about women of the past is always more difficult than with men, insofar as the sources that tell us about Julia never dedicated a whole chapter to her. To find information about her, you must turn to the references to Septimius Severus, her husband. Or the chapters on Caracalla and Geta, her children. In order to reconstruct Julia's character, I had to spend twice as much time as I would have had to with Trajan or Scipio, as there are sources that write directly about them.

Are you aware of readers' opinions?

Yes, I get a lot of them at all the events I participate in. Bear in mind that I constantly give conferences and presentations all over Spain and Latin America. I am always on the road and this is how I get to interact with people at book signings. The truth is that everyone likes Julia's character and she's turned out to be a very in-



i YO, JULIA

PREMIO PLANETA
2018
SANTIAGO
POSTEGUILLO

EDITORIAL:
EDITORIAL
PLANETA

TEMÁTICA:
GENERAL NOVELA
HISTÓRICA

COLECCIÓN:
AUTORES
ESPAÑOLES E
IBEROAMERICANOS
| SERIE VOLUMEN
INDEPENDIENTE

**NÚMERO DE
PÁGINAS:** 704

“

Una Unión Europea como la que tenemos hoy en día, con todas sus limitaciones, es posible porque ya existió y se llamaba Imperio Romano

”

¿Qué lección deberíamos aprender de la vieja Roma?

Por ejemplo, que una Unión Europea como la que tenemos hoy en día, con todas sus limitaciones, es posible porque ya existió y se llamaba Imperio Romano. Con la diferencia sustantiva, eso sí, de que este imperio duró mil años y a nosotros, en unos pocos decenios, se nos empieza a desgajar.

Para un escritor que busca historias en el pasado, los paradores siempre tendrán algo especial ¿no?

¡Claro que sí! Le puedo contar como anécdota que algunos de mis relatos, como *La noche en que Frankenstein leyó El Quijote*, *La sangre de los libros* o *El séptimo círculo del infierno*, han salido, por ejemplo, cuando me estaba alojando en el Hostal de los Reyes Católicos de Santiago de Compostela. Fue muy inspirador alojarme allí.

teresting discovery. Apart from these subjective data, the novel is in its fifth edition, with 5,000 copies printed. Another objective fact is that it's the top seller in Spain, which suggests that many people are very interested in it.

Is it true that there is no better compliment for an author than the good opinion of his readers?

For me, it is true. I have to admit that if literary critics value the work in a positive way, it's also pleasant. I haven't found any bad reviews of this novel, so I can only be very grateful to critics and readers.

How does a writer of historical novels look at the present?

I look at the present by explaining it from the past. When asked questions about the present, I always say that I've written everything I think in novels like *Julia*. What you find in them, above all, is a constant struggle for power. As human nature hasn't evolved in our way of loving and hating, of being loyal and disloyal, many of the things we see today will be reflected in these novels.

What lesson should we learn from ancient Rome for these difficult times?

For example, that a European Union like the one we have today, with all its limitations, is possible because it had already existed and was known as the Roman Empire. With the substantial difference, of course, that this empire lasted a thousand years whereas we are beginning to fall apart after a few decades.

For a writer who turns to the past for inspiration, Paradores will always have something special, won't they?

Of course they will! I can tell you the anecdote that some of my stories, such as *La noche en que Frankenstein leyó El Quijote* (The Night Frankenstein Read Don Quixote), *The Blood of the Books* or *The Seventh Circle of Hell*, came out, for example, when I was staying at the Hostal de los Reyes Católicos in Santiago de Compostela. It was very inspiring to stay there.



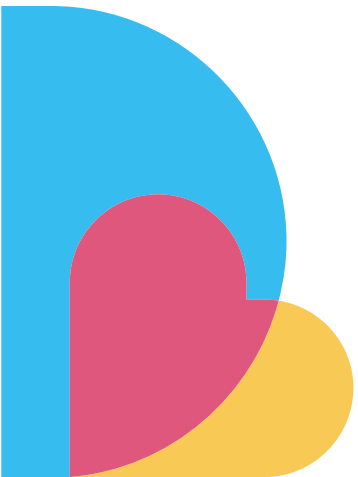
VEN BIEN IDO A LORCA



lorcaturismo.es | Hay planes que siempre salen bien.



Los mejores ingredientes siempre dan los mejores frutos



ALMERÍA
CIUDAD



@aytoalm
www.almeriaciudad.es



ALMERÍA
2019



@almeria2019
www.almeria2019.es



UBEDA en el CORAZÓN



AYUNTAMIENTO DE UBEDA



*Vina
Pedrosa*



www.perezpascoas.com



Lecturas



Garagatos

– Joaquín Sabina

El arte de Sabina ha sido recopilado por primera vez en una delicada edición de coleccionista, que consiste en dos libros y un gran despegable de casi tres metros de longitud. Los libros están contenidos en un elegante estuche de madera que, como la puerta al estudio del artista, representada en su cubierta, invita a conocer su lado más íntimo y personal. Cuando Joaquín Sabina dibuja, su alma se apodera del papel, llenándolo de líneas, formas, colores, cuerpos, manchas, recuerdos de recuerdos, imágenes de imágenes... Brillantes colores que dan forma a sus más profundos pensamientos. Con claras inspiraciones en Velázquez, Matisse, Zurbarán, Barceló y Picasso, los dibujos contienen, en palabras del polifacético cantautor “un poco de risa, un poco de ironía, un poco de erotismo y casi todos los temas que me interesan”.

This curated collector's edition that consist of two books and a large foldout of almost three meters, compiles the Joaquín Sabina's art.

When Sabina draws, his soul takes over the pages, filling them with lines, shapes, colors, bodies, stains, memories of memories, images of images. Bright colors that shape his deepest thoughts. Drawing inspiration from Velázquez, Matisse, Zurbarán, Barceló and Picasso, these pictures contain – in words of the songwriter – “a bit of laughter, some irony, a little eroticism and all other topics that interest me.”

Los Nombres de los barcos

– Juan Carlos Vázquez

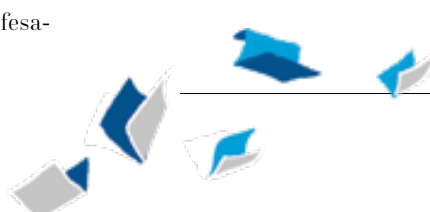
La obra ganadora del XXXVII Premio de Novela Felipe Trigo sabe a intriga, suspense, aventura y, sobre todo, a mar. Con la atmósfera de los diarios de navegantes y las narraciones legendarias de Stevenson, London o Conrad, Juan Carlos Vázquez triunfa en su debut literario. El robo de dos célebres marinas del Museo Thyssen pone en marcha una obra de investigación en la que confluyen las historias de tres barcos muy diferentes: el 'Argon', viejo mercante que naufraga en medio de una terrible tempestad; el 'Bernard', un esbelto velero bautizado en honor al legendario navegante Moitessier, y el 'Sniper', el suntuoso yate de un oscuro magnate ruso que guarda entre otros secretos el de una afición inconfesable. ¡Un deleite asegurado!

The name of the ships

– Juan Carlos Vázquez

The winning work of the XXXVII Prize of Novel Felipe Trigo tastes of intrigue, suspense, adventure and, mainly, of salt water. With an atmosphere that emulates the ship's logs and legendary narrative of Stevenson, London or Conrad, Juan Carlos Vázquez triumphs in his literary debut.

The theft of two famous marinas from the Thyssen Museum launches an investigation in which the stories of three very different ships converge: the 'Argon', an old merchant shipwrecked in the middle of a terrible storm; the 'Bernard', a slender sailboat baptized in honor of the legendary sailor Moitessier; and the 'Sniper', the sumptuous yacht of a dark Russian magnate who keeps, among other secrets, that of an unspeakable hobby.



El abrazo del monstruo

– Félix J. Palma

El genio gótico y criminal de Félix J. Palma se adentra por primera vez en el género negro consiguiendo una verdadera pieza de relojería narrativa cargada de suspense que desconcertará hasta al fan más sagaz del género. No sólo porque sus claves se ocultan en un inteligente juego de ficción dentro de la ficción, o entre los sutiles pliegues de la psicología de sus logrados personajes; sino porque la trama encierra un juego aún más perturbador. Una proyección que pone en duda los límites entre la realidad y la ficción y que tiene mucho de catarsis o de exorcismo de nuestros propios terrores, como le sucede al protagonista de la novela, con el que resulta imposible no identificarse. No sólo porque Diego Arce lucha a contrarreloj por salvar la vida de su hija, y se enfrenta a sus propias cobardías y debilidades; sino porque quizá su verdadero enemigo lo lleve consigo.

El viaje perfecto - para ti y tus circunstancias

– Paco Nadal

No hay mayor placer en este mundo que el de descubrir nuevos horizontes, pero cada circunstancia requiere de un destino y un tipo de viaje diferente. No es lo mismo viajar con la familia que con los amigos, hacerlo solo o en pareja. Cada viajero tiene gustos diferentes: ¿una travesía en un relajante crucero o trekking por escarpadas montañas? ¿Suntuosas ciudades llenas de lugares en los que conocer gente o mágicos valles perdidos de la mano de Dios?

Por las páginas de este libro, que se lee como una guía y una crónica de viaje, el mayor especialista en viajes de nuestro país, Paco Nadal, nos

ofrece ideas y destinos de lo más variopintos. Para cada situación y para cada uno un destino, desde la Antártida hasta los más cercanos, lugares que el autor conoce de primera mano y recomienda (o desaconseja) con un buen conocimiento de causa. Un libro para grandes viajeros y también para todos los que aspiran a serlo.

The monster's embrace

– - Félix J. Palma

The gothic and criminal genius of Felix J. Palma enters the world of thrillers for the first time, achieving a true narrative masterpiece charged with suspense that will baffle even the most astute fan of the genre. Not only because its clues are hidden in an intelligent game of fiction within fiction, or among the subtle folds of the psychology of its characters; but because the plot contains an even more disturbing game.

A projection that questions the limits between reality and fiction and that has a large component of exorcism of our own terrors as we watch the protagonist's struggles. Not only because Diego Arce fights against the clock to save his daughter's life, and faces his own cowardice and weaknesses; but because he might carry his real enemy within himself.



The perfect trip - for you and your circumstances

– Paco Nadal

There is no greater pleasure in this world than to discover new horizons, but each circumstance requires a different destination and type of journey. It is different to travel with family than with friends, alone or with a partner. Every traveler has different tastes: a relaxing cruise or trekking through steep mountains? Sumptuous cities bursting with people or magical valleys where you can lose yourself?

In the pages of this book, which can be read like a travel guide and a chronicle, the most significant travel specialist in our country, Paco Nadal, offers a wide range of both of ideas and destinations. For each situation and each one a place, from Antarctica to the nearest ones, places that the author knows first-hand and recommends (or discourages).

A book for seasoned travelers and for everyone who aspires to be one.

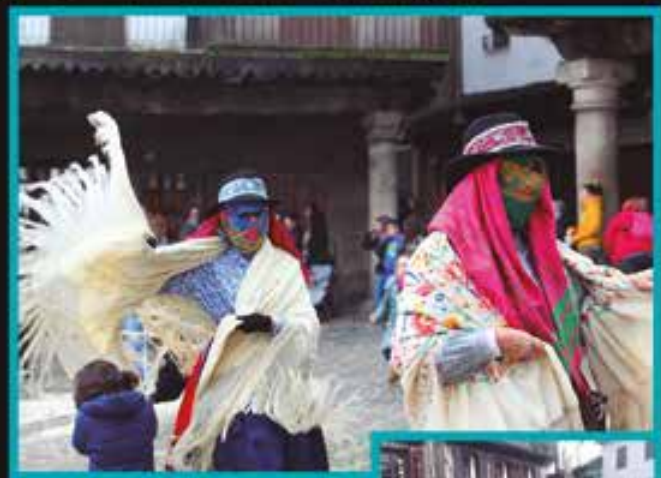




EL BONILLO

Gestión Turística [Facebook](#) [Ayto. de El Bonillo](#) www.elbonillo.es

¡Visite La Alberca!



La Alberca es lugar de costumbres y tradiciones, tiene fiestas como la de Ntr^a. Sr^a de la Asunción declaradas de interés turístico nacional desde hace más de 50 años. También hay otros momentos festivos a lo largo del año en los que los ritos se hacen celebración, como es el caso de los carnavales con la figura de los pata-henos, una suerte de tauromaquia grotesca, celebrada en la plaza del pueblo.

Un mozo se disfraza de toro, pintándose la cara y poniéndose en la cabeza una cornamenta de macho cabrío y en la cintura una correa llena de cencerros.

Los pata-henos son varios mozos que se visten con sacos llenos de paja o heno, van embutidos en ellos, lo que les da un enorme volumen y una gran dificultad de movimientos. El mozo-toro ha de tirarse a coger y empujar a los pata-henos, con una horca de madera, los tira al suelo revolcándolos y todo ello entre el sonar de los cencerros y los gritos y risas de los asistentes.

Hay otros enmascarados también interesantes como son los maragatos, las hilanderas, los ensabanaos en la tradición carnavalesca albercana.



ODS

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

¿Qué es la Agenda 2030 y por qué necesita conocerla?

 CRISTINA GALLACH, *Alta Comisionada para la Agenda 2030*



El 25 de septiembre de 2015, 193 países nos comprometimos con los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de Naciones Unidas y su cumplimiento para el año 2030. Los 17 Objetivos son una hoja de ruta, que persigue a través de sus metas, el cuidado del planeta y el desarrollo sostenible, al mismo tiempo que construye una sociedad igualitaria, cada día más inclusiva y justa, poniendo a las personas en el centro y sin dejar a nadie atrás.

Usted también es protagonista del cambio y de la transformación, muchos pequeños gestos hacen que, entre todos, gobiernos, asociaciones, empresas y sociedad civil, podamos alcanzar los 17 ODS para dejar una herencia de la que sentirnos orgullosos.

Desde el Alto Comisionado para la Agenda 2030 damos una calurosa bienvenida a Paradores por sus iniciativas y apuesta por los Objetivos de Desarrollo Sostenible. Paradores nos ayuda al reequilibrio de la población al situarse en un 70% en poblaciones de menos de 35.000 habitantes y cerca de 70 espacios protegidos colaborando a su conocimiento y mantenimiento como valores propios de nuestro país. El millón cuatrocientos mil clientes alojados al año y 4000 empleados de media anual, le hacen ser un agente clave para la difusión y la puesta en práctica de los 17 ODS.

Ahora que está de viaje, puede comenzar por pequeños gestos para cuidar el planeta y su entorno más cercano, el uso responsable de los recursos, agua y energía, el uso de transporte sostenible, el consumo en comercios locales o simplemente pensando en cómo acabar con las desigualdades en su día a día.

Le presentamos los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible, le animamos a que los conozca y los difunda.



WHAT IS THE 2030 AGENDA AND WHY DO YOU NEED TO KNOW ABOUT IT?

On 25 September 2015, 193 countries committed themselves to the 17 United Nations Sustainable Development Goals (STOs) and their implementation by 2030. The 17 Goals are a roadmap, which pursues through its goals, the planet's welfare and sustainable development while building an egalitarian society, increasingly inclusive and fair, putting people at the center and leaving no one behind.

8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO



You can also be a part of change and transformation. Many small gestures make it possible for all of us, governments, associations, companies, and society, to achieve the 17 ODS to leave a legacy we can be proud of.

From the Agenda 2030 High Commissioner, we warmly welcome Paradores for their initiatives and commitment to the Sustainable Development Goals. Paradores helps to rebalance the population by placing themselves in a 70% in communities of less than 35,000 inhabitants and close to 70 protected areas, contributing to their discovery and maintenance as natural national treasures. Its 1,400,000 clients a year and 4,000 employees on average per year make it a principal agent for the promotion and implementation of the 17 ODS.

9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA



Now that you are on holiday, you can start with small gestures to take care of the planet and your surrounding environment: the responsible use of resources such as water and energy; the use of eco-friendly transport; shopping at local shops; or even just considering how to eliminate inequalities in your daily life.

We would like to introduce you to the 17 Sustainable Development Objectives and encourage you to discover and share them.

10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES



12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES



14 VIDA SUBMARINA



16 PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS



11 CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES



13 ACCIÓN POR EL CLIMA



15 VIDA DE ECOSISTEMAS TERRESTRES



17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS



Puede encontrar más acciones para transformar su entorno y ampliar la información en www.agenda2030.gob.es.

You can find more actions to transform your environment and more information at www.agenda2030.gob.es.

APP'S *viajeras*

HELENA CURULLA



Camera ZOOM FX Premium

Una app que convierte el móvil en una auténtica cámara de fotos. Permite aumentar el zoom digital, además de realizar balance de blancos en cualquier entorno, regular la exposición o la velocidad de obturación. El estabilizador, el flash para selfies y el temporizador mejorado, son características que la destacan entre otras apps de fotografía.

This app will turn your phone into a real camera. With it, you can increase the digital zoom, as well as perform white balance in any environment, regulate exposure and shutter speed. The stabilizer, the flash for selfies and the improved timer, are some of the features that make it stand out among other photography apps.



HootSuite

Este potente gestor de redes sociales para Android permite controlar a la vez y de manera sencilla, todas las cuentas de Twitter, Facebook, Instagram, Google Plus y hasta LinkedIn.

Además de gestionar los perfiles, ofrece también la posibilidad de actualizar y monitorizar todas las acciones y publicaciones realizadas.

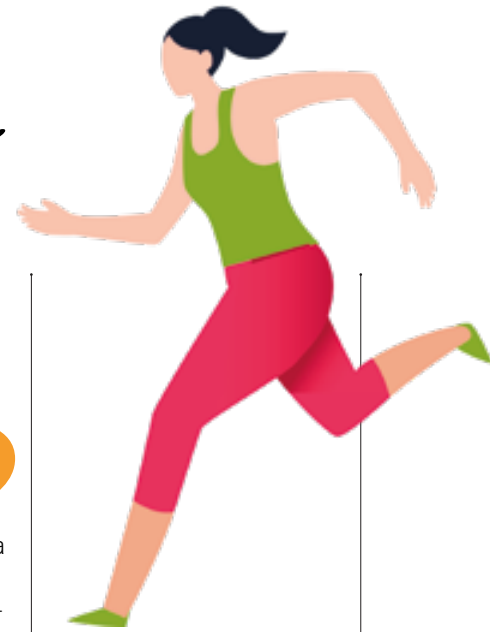
This powerful social network manager for Android allows you to control all your Twitter, Facebook, Instagram, Google Plus and even LinkedIn accounts at the same time and in a very intuitive way. In addition to managing your profiles, it also offers the possibility of updating and monitoring the actions and publications that you are going to carry out in each of them.



Packing Pro

¿Te encanta disfrutar de una escapada, pero odias hacer las maletas? ¿O simplemente acabas con una maleta a reventar de “por si acaso”? Packing Pro incluye listas diferenciadas entre familias, parejas, empresarios o excursionistas. Tiene curiosas listas pre-viaje (apagar las luces de casa, coger la cámara que está cargando...) y post-viaje (pasar las fotos al ordenador, volver a cargar la cámara...) que la convierten en un servicio muy completo para los más despistados.

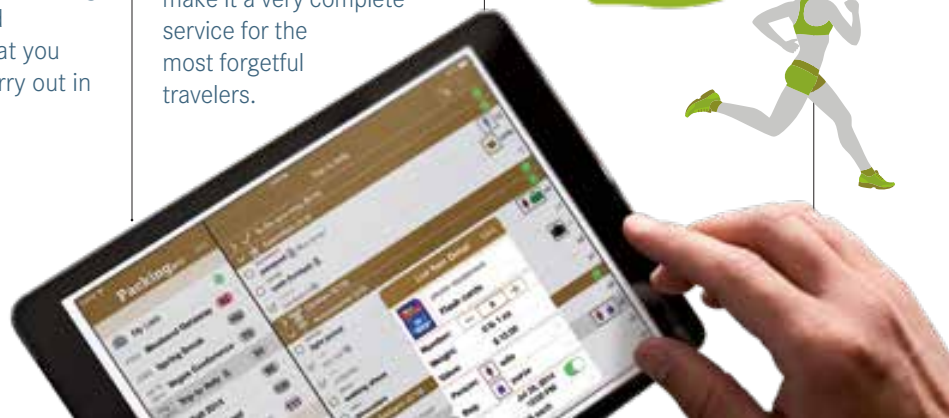
Do you love a getaway, but hate packing? Or do you end up with a suitcase full of “just in cases”? Packing Pro includes pre-made and personalized lists that allow you to differentiate between families, couples, business trips, hikers. It has some curious pre-trip (turn off the house lights, take the camera that is charging ...) and post-trip lists (pass the photos to the computer, reload the camera ...) that make it a very complete service for the most forgetful travelers.




Endomondo

Para todos aquellos aficionados al “running” esta aplicación permite controlar la distancia recorrida, así como las pulsaciones y el ritmo de cada paso. Todo esto, con la posibilidad de compartirlo con tus contactos.

For all the fans of “running,” this application allows you to control the distance traveled, as well as the rhythm of each step and your pulsations. All this with the possibility of sharing your progress with your contacts.



UN PASEO REAL




Rincones de la provincia
de Ciudad Real



ESCAPADA

7 DESTINOS PARA
DESCONECTAR
DEL RITMO
INVERNAL

 ANNA BURGSTALLER

de invierno

LA PALMA

Desconexión entre volcanes

Escapar del frío del invierno peninsular y disfrutar del clima primaveral es uno de los mayores privilegios que nos brinda la Isla Bonita. Un destino para conectar con la naturaleza en estado puro, perderse por sus profundos bosques de vegetación prehistórica rodeados de volcanes y relajarse en sus solitarias playas salvajes de arena negra. Lugar ideal para los amantes del senderismo con infinidad de rutas volcánicas, caminatas para todos los niveles bajo el que está considerado como uno de los mejores cielos del mundo. Resulta de lo más recomendable una visita al observatorio del Roque de los Muchachos para vivir una inolvidable experiencia astronómica.

LA PALMA

Disconnection among volcanoes

Escaping the cold of the peninsular winter and enjoying the spring weather is one of the greatest privileges that Bonita Island offers us. A destination to connect with nature in its purest form, lose yourself in its deep forests of prehistoric vegetation surrounded by volcanoes and relax on its secluded beaches of black sand. Ideal place for hiking lovers with endless volcanic routes, trails for all levels under what is considered one of the best skies in the world. A visit to the Roque de los Muchachos Observatory is highly recommended for an unforgettable astronomic experience.



SALAMANCA

La capital universitaria, paso a paso

Bulliciosa y cosmopolita, universitaria por excelencia. Salamanca hay que respirarla, escucharla, saborearla y, sobretodo, pasearla. Las catedrales Vieja y Nueva, el Convento de San Esteban, la Casa de las Conchas o su imponente Plaza Mayor dibujan parte de un legado arquitectónico único que la convierte en una de las ciudades más atractivas de España. Caminar por el casco antiguo, por sus calles de piedras centenarias donde siglos atrás lo hicieron personajes como Unamuno o Fray Luis de León o visitar su amplia y variada red de museos -entre los que destacan la Casa de Lis, que alberga el Museo Art Nouveau y Art Decó-, es una maravillosa experiencia. Declarada en 1988 Patrimonio de la Humanidad por la Unesco, cuna del castellano, presume además de una gastronomía exquisita y tradicional. El Hornazo, la chanfaina o las patatas revolconas son algunas de las mejores propuestas a las que no podremos (ni debemos) negarnos.

SALAMANCA

The student's capital, step by step

Bustling and cosmopolitan, college city par excellence. Salamanca needs to be breathed, listened to, tasted and, above all, walked. The Old and New cathedrals, the Convent of San Esteban, the Casa de las Conchas or its imposing Plaza Mayor (Main Square) form part of a unique architectural legacy that makes it one of the most exciting cities in Spain. Strolling through the old town, along the age-old cobbled streets where centuries ago personalities such as Unamuno or Fray Luis de León once walked or visiting its vast and varied museum network, including the Casa de Lis, which houses the Art Nouveau and Art Decó Museum, is a wonderful experience. Declared a UNESCO World Heritage Site in 1988, the cradle of Castilian language, it boasts exquisite and traditional gastronomy. The Hornazo, the chanfaina or the patatas revolconas are some of the best dishes that we can't (and shouldn't) refuse.

LA GOMERA

Un rincón idílico

Playas de arena negra. Aguas cristalinas. Bosques frondosos de vegetación tropical. Son sólo algunos reclamos que hacen de la Gomera un destino ideal para escaparse en invierno. Visitas imprescindibles el Parque Natural del Garajonay y los numerosos miradores repartidos por la isla que la convierten en una de las más fotogénicas del archipiélago canario. Descubre sus acantilados, los barrancos y los senderos entre volcanes que hacen de ella un rincón idílico.

LA GOMERA

An idyllic place

Black sand beaches. Crystal clear waters. Lush tropical forests. These are just some of the features that make La Gomera an ideal destination to escape in winter. Essential visits to the Garajonay Natural Park and the numerous viewpoints scattered around the island make it one of the most photogenic of the Canary archipelago. Discover its cliffs, ravines, and paths between volcanoes that make this an idyllic place.





CÁDIZ

Discover the city of the light

Away from the bustle of summer, Cadiz keeps its magic also in winter. The beaches of La Caleta or Santa María are, without a doubt, some of the spots where you can forget everything and enjoy enchanting sunsets. Losing yourself through its narrow streets of white houses with balconies full of flowers is most gratifying and helps you understand why they call it the city of light. Walking through the Viña district, climbing the Torre de la Tavira, discovering every corner of its imposing cathedral, are just some of the many offers we can choose from, without forgetting other of their most appreciated treasures: gastronomy. The unmistakable "papas aliñás" or the authentic "pescaito frito" will make your winter getaway a delight for the senses.

CÁDIZ

Descubre la ciudad de la luz

Ajena a las aglomeraciones del verano, Cádiz conserva su magia también en invierno. Las playas de La Caleta o de Santa María son, sin duda, algunos de los rincones en los que olvidarse de todo para disfrutar de atardeceres de ensueño. Perderser por sus angostas calles de casas blancas con balcones repletos de flores resulta de lo más gratificante y ayuda a comprender el motivo por el que la llaman la ciudad de la luz. Pasear por el barrio de la Viña, subir a la Torre de la Tavira, descubrir cada rincón de su imponente catedral, son sólo algunas de las múltiples propuestas que podemos elegir, sin olvidar otro de sus más apreciados tesoros, la gastronomía. Las inconfundibles "papas aliñás" o el auténtico "pescaito frito" harán de tu escapada invernal un deleite para los sentidos.

ALCALÁ DE HENARES Cuna de Cervantes

Nadie puede negar a Alcalá la cuna del insigne escritor universal. La ciudad que le vio nacer en 1547 mantiene vivo su recuerdo y se percibe en todos y cada uno de sus rincones, concentrando la mayor parte del legado en el Museo Casa Natal. La obligada visita se completa con otros importantes reclamos, como el palacio Arzobispal, la Puerta de Madrid o el Corral de Comedias.

Edificios históricos, casco antiguo y empedrado, plazas castellanas. Alcalá es sin duda una grata sorpresa para los visitantes. No en vano, fue declarada Patrimonio de la Humanidad por la Unesco en 1998 y posee una de las universidades más prestigiosas del país. Excelente gastronomía local.

ALCALÁ DE HENARES Cervantes' cradle

No one can refuse Alcalá as the birthplace of the distinguished universal writer. The city that saw his birth in 1547 keeps his memory alive and can be perceived in each and every one of its corners, concentrating most of its legacy in the Casa Natal Museum. The obligatory visit is completed with other famous attractions, such as the Archbishop's Palace, the Puerta de Madrid or the Corral de Comedias.

Historical buildings, cobbled historic quarter, Castilian squares. Alcalá is undoubtedly a pleasant surprise for its visitors. Not in vain, it was declared World Heritage by UNESCO in 1998 and has one of the most prestigious universities in the country. Excellent local gastronomy.





SANTIAGO DE COMPOSTELA

Lugar de peregrinaje

Última parada de millones de peregrinos de El Camino de Santiago, la capital gallega destila espiritualidad por todos sus rincones. La Catedral alberga el fin de uno de los peregrinajes más especiales en la cultura cristiana. El casco antiguo, declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco, es la joya de la corona de una ciudad que obliga a callejear hasta caer rendidos. Galicia ofrece una de las gastronomías más elogiadas y Santiago no es una excepción. Un buen plato de marisco de las rías, caldo gallego, vieiras gratinadas, pulpo a la gallega o su famosa tarta de Santiago, son algunas de las archiconocidas propuestas culinarias.

SANTIAGO DE COMPOSTELA

Place of pilgrimage

Last stop of millions of pilgrims from El Camino de Santiago, the Galician capital exudes spirituality from every corner. The Cathedral houses the end of one of the most extraordinary pil-

grimages in Christian culture. The old town, declared a World Heritage Site by UNESCO, is the crown jewel of a city that compels you to wander until you drop. Galicia offers one of the most praised gastronomies and Santiago is no exception.

A fine plate of seafood from the estuaries, Galician broth, gratin scallops, Galician-style octopus or its famous Santiago cake are some of the well-known culinary proposals.

MAZAGÓN Playas sin fin entre espacios naturales

Enclavada entre el Parque Natural de Doñana y la Ría de Huelva, su belleza natural la convierte en una de las playas más atractivas del litoral andaluz. Destino ideal para relajarse y descubrir a pie kilómetros y kilómetros de dunas salvajes, pinos y naturaleza virgen. Lejos de aglomeraciones mundanas y con un clima primaveral envidiable, Mazagón es, sobretodo, sosiego y paz. Ingredientes necesarios para poder disfrutar de su singular belleza. El espacio Natural de Doñana resulta visita obligada por su colosal interés ecológico. Alberga más de 300 especies de aves y es la zona natural protegida más importante de Europa.

MAZAGÓN Endless beaches amids the wilderness

Located between the Doñana Natural Park and the Huelva estuary, its natural beauty makes it one of the most attractive beaches on the Andalusian coast. An ideal destination to relax and discover kilometers and kilometers of wild dunes, pines and untamed nature. Far from mundane crowds and with an excellent spring climate, Mazagón is, above all, calm and peace. Ingredients necessary to enjoy its unique beauty. The Natural space of Doñana is a must for its great ecological value. It houses over 300 bird species and is the most important protected natural area in Europe.





GALARDONES



El Parador de Cádiz, "Mejor Hotel de Diseño" y "Mejor Hotel para Eventos y Banquetes" de Europa

El Parador Hotel Atlántico de Cádiz ha sido reconocido con el premio World Luxury Hotel 2018 en las categorías de "Mejor Hotel de Diseño" y "Mejor Hotel para Eventos y Banquetes" de Europa. Los galardones recogen las opiniones de más 300.000 viajeros y profesionales del sector hotelero internacional.

"Best Hotel Design"

The Parador Hotel Atlántico de Cádiz received the World Luxury Hotel 2018 award in the categories of "Best Design Hotel" and "Best Hotel for Events and Banquets" in Europe. The awards gather the opinions of more than 300,000 travelers and professionals from the international hotel sector.

¿Boda a la vista? Santo Estevo, apuesta segura

La organización de un enlace es algo muy especial donde no cabe el azar y elegir el lugar adecuado es, sin duda, muy importante para garantizar el éxito. El Parador de Santo Estevo (Ourense) ha sido galardonado con el Premio ZIWA Nacional en la categoría "Lugar de celebración" como el mejor sitio de España para celebrar una boda. La tercera edición ha reconocido también a otros siete Paradores como lugares ideales para celebrar bodas y eventos: Parador Alcalá de Henares, Parador de Almagro, Parador de Cruz de Tejada, Parador de El Saler, Parador de Gredos, Parador de Olite y Parador de Tortosa.

Planning a wedding? Santo Estevo is a safe bet

The planning of a wedding is a very special occasion, one in which you can't leave anything to chance and choosing the right place is, without a doubt, very important to guarantee its success. The Santo Estevo Parador (In Ourense) has received the National ZIWA Award in the a "Place of Celebration" category as the best place in Spain to hold a wedding. The third edition has also recognised seven other Paradors as ideal venues for weddings and events: Parador Alcalá de Henares, Parador de Almagro, Parador de Cruz de Tejada, Parador de El Saler, Parador de Gredos, Parador de Olite and Parador de Tortosa.

FUE NOTICIA EN PARADORES



Paradores en el Top Ten de las cadenas hoteleras "más excelentes" del mundo

La web de viajes TripAdvisor ha considerado a Paradores como la sexta cadena hotelera "más excelente" del mundo y la primera de España. Para ello ha tenido en cuenta el número de Certificados de Excelencia otorgados por TripAdvisor este año. El reconocimiento se concede a alojamientos y empresas del sector viajes que brindan un excelente servicio y acaparan con regularidad comentarios positivos de los viajeros.

Paradores in the Top Ten of the world's "most excellent" hotel networks

The travel website TripAdvisor considers Paradores the sixth "most excellent" hotel chain in the world and the first in Spain. It has taken into account the number of Certificates of Excellence awarded by TripAdvisor this year. The recognition is given to accommodation and travel companies that provide excellent service and regularly receive positive feedback from travelers.

GALARDONES



Paradores, premio "Jaén, paraíso interior" 2018

La Diputación Provincial de Jaén ha concedido a Paradores el premio "Jaén, Paraíso interior 2018". El galardón valoró que "Paradores ha sido fundamental para contribuir a la profesionalización del sector, un auténtico vivero del que han salido profesionales jiennenses repartidos por la provincia y por toda España".

Paradores wins the "Jaen, inner Paradise" 2018 Award

The Provincial Council of Jaén has granted Paradores the "Jaén, Paraíso interior 2018" award. The prize stated that "Paradores de Turismo has been fundamental in contributing to the professionalization of the sector, a proper breeding ground from which Jaen's professionals have sprung, spread throughout the province and Spain."



RESPONSABILIDAD SOCIAL

CORPORATIVA

Bolígrafos solidarios, también en Paradores

Por noveno año consecutivo, Paradores participó en la campaña solidaria "Un juguete, una ilusión", una acción creada por Radio Nacional de España y la Fundación Crecer Jugando para acercar los juguetes a países con escasos recursos y a organizaciones no gubernamentales que trabajan en proyectos de cooperación y atención a la infancia. Óscar López, presidente de Paradores, destacó el fuerte compromiso de la Red con su entorno social.



Pens for Charity, also in Paradores

For the ninth consecutive year, Paradores took part in the solidarity campaign "One toy, one dream", an initiative created by Radio Nacional de España and the Crecer Jugando Foundation to bring toys to countries with limited resources and to non-governmental organisations working on cooperation and childcare projects. Óscar López, president of Paradores, highlighted the hotel network's strong commitment to its social environment.

Comida solidaria

Paradores se sumó a la quinta edición de ElTenedor Restaurant Week, una acción solidaria organizada por la mayor plataforma de reservas en restaurantes. Un total de 86 restaurantes de la Red participaron en esta iniciativa altruista entre el 25 de octubre y el 18 de noviembre. La campaña de ElTenedor contemplaba la donación de un euro al programa "Aquí también", de la ONG Ayuda en Acción, por cada reserva realizada en un restaurante de un parador a través de su app.

Charity Dinner

Paradores joined the fifth edition of ElTenedor Restaurant Week, a humanitarian event organized by the world's largest restaurant reservations platform. A total of 86 restaurants of the hotel network participated in this charitable initiative between October 25 and November 18. The ElTenedor campaign consisted of the donation of one euro for each reservation made in a parador through the app to the program "Aquí también," from the NGO Ayuda en Acción



Paradores recauda más de 22.000€ para la Fundación Juegaterapia con “Sonrisas de Chocolate”

Paradores de Turismo celebró su Navidad más solidaria con la campaña “Sonrisas de Chocolate”, que le ha permitido donar el importe de todas las tazas de chocolate servidas en las cafeterías de los 86 paradores abiertos durante la temporada y en un foodtruck instalado en la madrileña Plaza de Oriente. La recaudación alcanzó los 22.057 euros, por las 9.855 tazas de chocolate vendidas entre el 14 de diciembre y el 6 de enero.

Paradores raises over 22.000€ for the Juegaterapia Foundation with “Chocolate smiles”

Paradores de Turismo celebrated its most solidary Christmas with the campaign “Chocolate smiles,” in which they donated the income of all the chocolate cups served in the cafeterias of the 86 paradores open during the season, and in a food truck installed in the Plaza de Oriente (Madrid). The earnings reached 22,057 euros, for the 9,855 cups of chocolate sold between December 14 and January 6.



Energía 100% renovable en todos los Paradores

Paradores ha firmado un contrato con ENDESA ENERGÍA, S.A.U. para utilizar electricidad de origen 100% renovable en todos sus establecimientos a partir del 1 de enero. El convenio se engloba dentro del Plan Director de Responsabilidad Social Corporativa que Paradores ha puesto en marcha para avanzar en la gestión responsable, reforzando las relaciones con los grupos de interés y para fortalecer su compromiso con la sostenibilidad atendiendo a los valores de la empresa. Una apuesta más por el turismo sostenible en todos los sentidos.



100% renewable energy in all Paradors

Paradores has signed a contract with ENDESA ENERGÍA, S.A.U. to use 100% renewable electricity in all its establishments starting on January 1. The agreement is part of the Corporate Social Responsibility Master Plan that Paradores has launched to further its responsible management, strengthening relations with stakeholders and consolidating its commitment to sustainability in line with the company's values. A clear focus on sustainable tourism in all aspects.

Javea: “¿Desde cuándo no me ves?”

La fachada del Parador de Jávea luce una fotografía de gran formato (14 metros de alto y 9 de ancho), fruto de la campaña de sensibilización ambiental ¿Desde cuándo no me ves?, en la que Paradores colabora con la Fundación Ocenográfica de Valencia. La acción se enmarca dentro del “Proyecto Xàbia” desde 2017, y pretende ser impactante por el mensaje y las dimensiones de las fotografías (125 m2 y 28 m2). Las imágenes elegidas han sido un caballito de mar y un pulpo, especies emblemáticas de esta zona. Fueron tomadas en los fondos marinos y portan un descriptivo que invita a la reflexión.



Javea: "Since when can't you see me?"

The façade of Jávea's Parador sports a large-format photograph (14 meters high and 9 meters wide), the result of the "Since when can't you see me?" environmental awareness campaign, in which Paradores collaborates with Valencia's Ocenographic Foundation. The action is part of the "Project Xàbia" since 2017 and aims to make an impact through the message and the dimensions of the photographs (125 m2 and 28 m2). The chosen images are a sea horse and an octopus, emblematic species of this area. The photos were taken on the seabed and carry a thought-provoking description.



OCUPACIÓN

2018 cierra con una facturación de 257 millones de euros

Paradores de Turismo cerró 2018 con una facturación total de 257 millones de euros (estimación a 15 de diciembre) y un beneficio neto de más de 14 millones de euros, según explicó la secretaria de Estado de Turismo, Isabel Oliver. Como dato significativo, señalar que el mes de noviembre de 2018 registró un aumento del 11,5% en sus ingresos respecto al mismo mes del pasado ejercicio. En términos globales, la ocupación se ha incrementado un 1,5%, lo que supone 1.378 habitaciones más que en el mismo periodo del año anterior.

Paradores closed 2018 with a revenue of 257 million euros

Paradores de Turismo closed 2018 with a total turnover of 257 million euros (estimated at December 15) and a net profit of well over 14 million euros, as stated by the State Secretary for Tourism, Isabel Oliver. As a significant fact, the month of November 2018 recorded an increase of 11.5% in revenue over the same month last year. In overall terms, the occupation has increased by 1.5%, which translates into 1,378 more rooms than in the same period the previous year.



Récord de 13.000 habitaciones vendidas durante el Black Friday

La campaña promocional de Black Friday se cerró en Paradores con un récord cifrado en 13.434 habitaciones vendidas, la mejor desde su inicio en 2014. La acción comercial se puso en marcha en la web de Paradores del 20 al 27 de noviembre, con precios que oscilaban entre los 66 y los 90 euros para estancias hasta el 31 de marzo de 2019. Un 56% de las reservas realizadas son para estancias entre semana y el 44% están destinadas para alojamiento durante el fin de semana.

13,000 rooms sold on Black Friday record

Black Friday's promotional campaign closed with a record of 13,434 rooms sold in Paradores, the best since its launch in 2014. The action was available on the Paradores website from 20 to 27 November, with prices ranging from 66 to 90 euros for stays until 31 March 2019. 56% of the bookings made are for weekday, and 44% are for weekend accommodation.



Bienvenida al 2019 con un 93% de ocupación

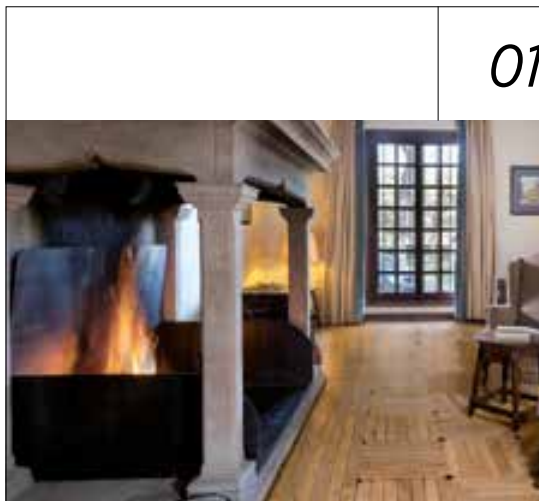
Paradores de Turismo alcanzó una ocupación del 92,65% el 31 de diciembre de 2018 (5.008 habitaciones de las 5.405 ofertadas el último día del año). Los establecimientos de la cadena ofrecieron un completo y variado catálogo de actividades para dar la bienvenida al año nuevo: cotillones, menús especiales, recorridos teatralizados por los establecimientos históricos, rutas por la naturaleza, paseos en barco o catas de distintos productos.

Welcoming 2019 with 93% occupancy

Paradores de Turismo reached an occupation rate of 92.65% on December 31, 2018 (5,008 rooms out of the 5,405 available on the last day of the year). The chain's hotels offered a complete and varied activity program to welcome the new year: cotillions, special menus, dramatized tours of historical establishments, excursions through nature, boat trips or tastings of different products.

¿Cuánto sabes de Paradores?

Paradores *How much do you know?*



Ganadora/Winner:

María Jesús
Banciella Suárez

Comedores con encanto de los Paradores de Cangas de Onís y Santiago

02

SOLUCIÓN
NÚMERO
ANTERIOR

106 / IN&OUT

concurso
IN & OUT



03

Que el invierno pide una buena chimenea, lo sabe cualquiera. Ahora bien, ¿Será usted uno de los sagaces lectores que saben identificar a qué Parador corresponde cada una de estas chimeneas?

That winter asks for a good chimney, everyone knows it. But, would you be one of the clever readers that know how to identify which Parador belongs to each one of these chimneys?

PARTICIPA Y GANA

UNA ESTANCIA EN TU PARADOR
FAVORITO

¡Atrévete y participa! Si conoces las tre respuestas, remite la solución al correo electrónico antes del 1 de abril:

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 three answers, forward the answer to the following email address before April 1:

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*.

2019 / INVIERNO / WINTER /



TOLEDO

VIVE **tu** HISTORIA



AYUNTAMIENTO DE TOLEDO

turismo.toledo.es



Compromiso
a Calidad Turística



MATARROMERA

EXCELENCIA | DISTINCIÓN | ELEGANCIA



WINE MODERATION.COM
ENJOY RESPONSIBLY
WINE: A CULTURE OF MODERATION