

ITINERARIOS La huella andalusí

RETRATOS Jesús Vidal

GASTRO Tradición y nuevas vanguardias en Paradores

PARADORES



Mojácar

recuerdos
inolvidables



Bienvenidos a esta *que es su casa* Welcome to your home

Por fin llega la primavera y, con ella, multitud de experiencias inolvidables en todos nuestros Paradores. Conciertos, citas culturales, excursiones, sorpresas gastronómicas y toda suerte de actividades inundan nuestros establecimientos. Queremos expresar al máximo las oportunidades que brinda la nueva estación en los maravillosos enclaves y edificios en los que se instalan nuestros hoteles y restaurantes. En ellos, como siempre, tendrán a su disposición la impecable atención por parte de todos los empleados. No olvidamos que son ustedes, nuestros clientes, quienes convierten esta empresa, cada día, en una compañía verdaderamente singular.

Permítanme que emplee estas líneas para presentarles algunas novedades de las que podrán disfrutar esta temporada.

Una de las experiencias más importantes de Paradores está en sus restaurantes. A lo largo de nueve décadas, Paradores ha impulsado la cocina regional y el producto local de un país, España, cuya gastronomía es líder mundial gracias a una calidad y una variedad insuperables. Recientemente, Paradores ha recibido el reconocimiento del Ministerio de Agricultura, por la incansable promoción que realiza de los Alimentos de España. Nuestra vocación es seguir mejorando cada día en este terreno, siempre preservando la esencia de nuestra apuesta. Por eso, van a encontrar nuevas cartas en los restaurantes de Paradores. Una renovada selección de platos que se esmera por potenciar aún más la apuesta por los productos locales y por la cocina regional, tradicional y adaptada a nuestros tiempos. Confiamos en que disfruten de nuestra renovada oferta gastronómica.

También quiero trasladarles que Paradores avanza en su compromiso con la preservación del medioambiente y la lucha contra el cambio climático. Ese es el motivo por el cual toda la electricidad que consumen nuestros



Spring has finally arrived and, with it, a multitude of unforgettable experiences at all of our Paradores. Concerts, cultural events, excursions, gastronomic surprises and all sorts of activities flood our establishments. We aim to make the most of the new season in the charming enclave and buildings of our hotels and restaurants. As always, you will find impeccable attention from our employees. We do not forget that it is you, our customers, whom every day turn this company into a truly unique one.

Allow me to use these lines to share with you some highlights you may enjoy this spring.

One of Paradores' most important experiences lies in its restaurants. Over the course of nine decades, Paradores has promoted regional cuisine and the local product of a country, Spain, whose gastronomy is a world leader thanks to its unbeatable quality and variety. Recently, Paradores received the recognition of the Ministry of Agriculture for its tireless promotion of Spanish Foods. Our vocation is to keep improving every day in this field, always preserving the essence of what we do. For this reason, you will find new menus in Parador restaurants. A redesigned selection of dishes that strives to enhance further the commitment to local products and regional cuisine, traditional and tailored to our times. We hope you enjoy our renewed gastronomic offer.

casi cien establecimientos proviene, desde principios de año, de fuentes de energía renovables. Además, hemos decidido dar un paso muy importante mirando al futuro. Hemos iniciado el proceso para eliminar los plásticos de un sólo uso de la red de Paradores. Antes de que acabe 2019 nuestras habitaciones serán 100% libres de plásticos desechables no reciclables. La proliferación de plásticos se ha convertido en una amenaza para todos. Una amenaza tan real que ya está dañando de manera muy evidente a la flora y la fauna de nuestros mares. No podemos quedarnos de brazos cruzados.

Estamos trabajando también para estrechar, más si cabe, nuestra relación con todos ustedes. Alcanzamos justo ahora la cifra de un millón de "Amigos de Paradores". Clientes que, como muchos de ustedes, poseen nuestra tarjeta y se benefician de todas las ventajas que proporciona. Estamos introduciendo novedades en ese programa de fidelización, con nuevas categorías como la de "Amigos para siempre", que premia a algunos de los clientes que nos acompañan desde hace más años y que ya van a ser parte de nuestra familia de por vida. Sin duda, lo mejor de Paradores son sus empleados y sus clientes, y vamos a poner especial cariño para que eso siga siendo así.

Si usted está leyendo estas líneas es muy probable que esté alojado en Paradores en plena estación de primavera. Una combinación infalible. Le animo a que disfrute de todas las experiencias que hemos preparado para usted. Y le doy las gracias, de nuevo, por confiar en nosotros.

Un saludo.



Lo mejor de Paradores son su empleados y sus clientes, y vamos a poner especial cariño para que esto siga siendo así

Ourthe best thing about Paradores is its employees and customers, and we want to ensure this continues to be the case

I would also like to inform you that Paradores is making progress in its commitment to preserving the environment and combating climate change. That is why all the electricity we consume in our close to 100 establishments comes from renewable energy sources since the beginning of the year. In addition, we have decided to take a crucial step toward the future. We have started the process of removing single-use plastics from the Parador network. By the end of 2019, our rooms will be 100% free of non-recyclable disposable plastics. The proliferation of plastics has become a threat to everyone, a danger so real, it is already damaging flora and fauna of our seas. We cannot stand idly by.

We are also working on deepening our relationship with all of you. We have just reached one million "Friends of Paradores." Customers who, like many of you, hold our card and enjoy all the advantages it provides. We are launching new features in this loyalty system, with new categories such as "Friends forever," which rewards some of the customers who have been with us for years and who will be part of our family for life. Without a doubt, the best thing about Paradores is its employees and customers, and we want to ensure this continues to be the case.

If you are reading this, it is very likely that you are staying in a Parador during the spring season — an infallible combination. I encourage you to enjoy all the activities we have prepared for you. Moreover, thank you again for trusting us.

Kind Regards,

ÓSCAR LÓPEZ
PRESIDENTE DE 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

SUMARIO

Summary

CARTA DE LA PRESIDENTE 03

Bienvenidos a esta que es su casa
Welcome to your home

BIODIVERSIDAD 08

La huella Andalusi. Ruta de los Almoravides y Almohades
The Andalusian footprints. Almoravids and Almohades Trail

AGENDA 17

MEMORIA VIVA 20

Campos de Machado
Fields of Machado

RETRATOS

JESÚS VIDAL

“No me considero mejor persona por no ver, solo he tenido que superar obstáculos como todo el mundo”

“I don't feel like I'm a better person because I can't see, I've had to overcome obstacles like everybody else”



EXPERIENCIAS 28

Experiencias en Paradores
Experiencies in Paradores

AMIGOS DE PARADORES 33

Ya somos un millón de amigos
We are already a million friends

ESCENARIOS DE CINE 38

El séptimo arte en las sendas del turismo
The seventh art in the trails of tourism



46

51

PATRIMONIO NATURAL

Festival del Piorno en Flor
Blooming Piorno Festival



58

GASTRONOMÍA

Delicias de Mar y tierra adentro

Almería, Capital Española de la Gastronomía 2019



Delicacies of in land and sea

Almería, Gastronomic Capital of Spain 2019

67

TENDENCIAS GASTRO

José Valdearcos, director de Alimentos y Bebidas del Parador de Turismo de Alcalá de Henares y Hostería del Estudiante: "Paradores es el estandarte de la gastronomía más genuina en nuestro país"



José Valdearcos, director of food and drinks at the Parador de Turismo de Alcalá de Henares and Hostería del Estudiante: "Paradores is the Flagship of the most genuine gastronomy in our country"

MARIDAJES DE PARADORES

Ajo mortero Conquense
Puente de Rus
Sauvignon Blanc

72



ESCENAS DE PARADORES 76

Metamorfosis de la lana
Metamorphosis of wood

PATRIMONIO NACIONAL 80

Cartas al Rey
Letters to the King

CULTURA UNIVERSAL 84

El Prado, alma de España
El Prado, the soul of Spain



LECTURAS 89

APPS 92

TRADICIONES CON ENCANTO 94

Los Mayos: exaltación a la primavera a ritmo de poesía
Los Mayos: the exaltation of spring to the rhythm of poetry



El oro blanco de los Romanos
The white gold of the Romans

FUE NOTICIA 108

IN&OUT 114

¿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
Ángel Ferrándiz
León: 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

Ruta de los Almoravides y Almorhades

GRAN ITINERARIO
CULTURAL DEL
CONSEJO DE EUROPA

La senda evoca la profunda
relación entre dos
continentes separados por
el Estrecho de Gibraltar.
Su fascinante recorrido
gira en torno a una
encrucijada estratégica,
en la que África y Europa
se miran casi tocándose y
comparten los cimientos
de las míticas Columnas
de Hércules.

LA HUELLA ANDA

The path evokes the
intimate relationship
between two continents
separated by the Strait of
Gibraltar. Its fascinating
path revolves around a
strategic crossroads, in
which Africa and Europe
look at each other,
almost touching, and
share the foundations
of the mythical Pillars of
Hercules.





LUSÍ

THE ANDALUSIAN FOOTPRINTS

THE ALMORAVIDS AND ALMOHADES TRAIL,
GREAT CULTURAL ITINERARY
OF THE EUROPEAN COUNCIL

Detalle Alcazaba Jerez de la Frontera / Xurxo Lobato-FPA El legado andalusi

Arcos de la Frontera, Antequera, Ronda o Málaga. Paradas obligadas en la Ruta de los Almorávides y Almohades. Dos dinastías que forjaron grandes imperios en el Norte de África y la Península Ibérica entre los siglos XI y XIII. Y una de las sendas más bellas y extensas que brinda el territorio andaluz para recuperar parte de ese legado.

Arcos de la Frontera, Antequera, Ronda or Málaga. Mandatory stops on the Almoravides and Almohades Trail. Two dynasties which forged great empires in North Africa and the Iberian Peninsula between the 11th and 13th centuries. And one of the most beautiful and extensive routes the Andalusian territory offers to recover part of its legacy.

La Fundación Pública Andaluza mantiene vivo el empeño de conservar estos caminos con el fin de recuperar los siglos de historia bajo dominio musulmán. Un itinerario cultural que permite redescubrir el trazado que antaño hicieron bereberes musulmanes para conquistar España.

Los días claros permiten divisar Marruecos desde Tarifa. Son tan sólo 14 kilómetros los que separan a ambos continentes. Por el Estrecho de Gibraltar cruzaban -entre los siglos XI y XIII- los Almorávides procedentes de África para adentrarse en la península. Su andadura empezaba en la costa gaditana, dejaba Tarifa y Algeciras atrás y avanzaba por las provincias de Málaga y Cádiz. Transcurría por pueblos costeros, blancos, de campiña y de sierra y orientaba los pasos hasta llegar a Ronda, para coronar, finalmente, la insuperable belleza de Granada. Todo ello con el firme propósito de defender la España musulmana de la amenaza cristiana.

La huella del pasado deja tras de sí pueblos con una rica herencia artística y monumental. Castillos, torres, murallas y fortalezas. Restos de construcciones andalusíes que sorprenden en las poblaciones que dibuja la ruta. En total, unos 400 kilómetros para recorrer sin prisas, empaparse de cultura y disfrutar de un paisaje singular que se abre paso por carreteras estrechas y solitarias que rebosan belleza. Y a cada paso, una leyenda y exquisita gastronomía de marcado acento campero bañada por caldos excepcionales que ayudan a tomar aliento.

The Andalusian Public Foundation continues its efforts to preserve these paths in order to recover the history of centuries under Muslim rule. A cultural itinerary that allows you to rediscover the route that Muslim Berbers once used to conquer Spain.

On bright days, you can see Morocco from Tarifa. Only 14 kilometers separate the two continents. Between the 11th and 13th centuries, the African Almoravids crossed the Strait of Gibraltar to enter the peninsula. Their journey began on the coast of Cadiz, leaving Tarifa and Algeciras behind and advancing through the provinces of Malaga and Cadiz. It ran through coastal towns, countryside, and mountains and guided their steps towards Ronda, to finally crown the unrivaled beauty of Granada. All this with the explicit purpose of defending Muslim Spain from the Christian threat.

The past leaves behind villages with a rich artistic and monumental heritage. Castles, towers, walls, and fortresses. Remains of Andalusian constructions that surprise on the towns along the route. Approximately 400 kilometers to travel leisurely, soaking up culture and enjoying a unique landscape that makes its way through narrow and solitary roads bursting with beauty. And at every turn, a legend and exquisite gastronomy with a marked country accent accompanied by exceptional wines that help you catch your breath.

CULTURA rica herencia artística y monumental

400 km para recorrer sin prisas **ITINERARIO**

GASTRO marcado acento campero

Una joya en plena ruta (Parador de Arcos de Frontera)



A unos 30 kilómetros de Jerez, en pleno casco antiguo, el Parador de Arcos de la Frontera se erige como lugar ideal para trazar la ruta. Su maravilloso enclave invita a recorrer las calles empedradas y empinadas del pueblo, de casitas blancas y gran riqueza vitivinícola. Declarado Monumento Histórico-Artístico Nacional es uno de los pueblos más bellos de Andalucía.

A jewel hidden in plain sight (Parador de Arcos de Frontera)

About 30 kilometers from Jerez, in the heart of the old town, the Parador de Arcos de la Frontera is the ideal place to plan the route. Its novel setting invites you to walk through the cobbled and steep streets of the village, with its small white houses and a great range of wines. Declared a National Historic-Artistic Monument, it is one of the most beautiful villages in Andalusia.

*Iglesia de San Pedro.
Ayuntamiento de Arcos
de la Frontera.*



Puestas de sol de ensueño Parador de Antequera

Una de las paradas más relevantes de la Ruta conduce, sin duda, al Parador de Antequera. Un edificio que destaca por la modernidad y frescura de sus líneas arquitectónicas. Su decoración minimalista y su piscina invitan a la relajación con espectaculares puestas de sol sobre la vega antequerana y la Peña de los Enamorados, que embellecen el singular paisaje andaluz.



Dreamy sunsets Parador de Antequera

One of the most important stops on the route will undoubtedly lead you to the Parador de Antequera. A historical building which stands out for the freshness and cleanliness of its architecture. Its minimalist decoration and swimming pool invite you to relax and enjoy the breathtaking sunsets over the Antequera vega and the Peña de los Enamorados, which embellish this unique Andalusian landscape.

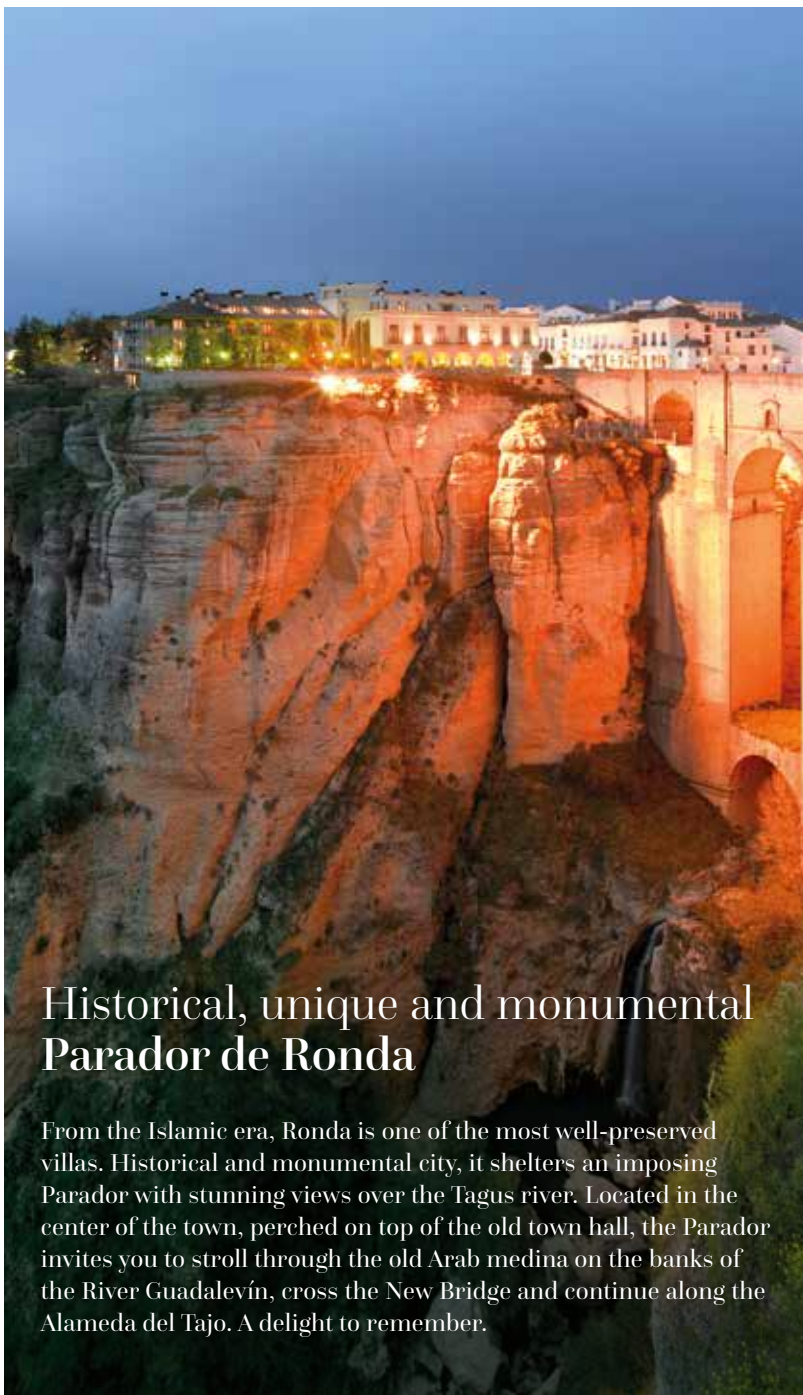
*Baños árabes de Ronda.
Málaga © Xurxo Lobato-
FPA El legado andalusí*





Histórica, única y monumental Parador de Ronda

De la era islámica, Ronda es una de las villas que mejor conservan su legado. Ciudad histórica y monumental, da cobijo a un imponente parador con maravillosas vistas al río Tajo. Ubicado en el centro de la ciudad, levantado sobre la antigua casa consistorial, el parador invita a un sosegado paseo por la antigua medina árabe en la orilla del río Guadalevín, cruzar el Puente Nuevo y seguir por la Alameda del Tajo. Una delicia para no olvidar.



Historical, unique and monumental Parador de Ronda

From the Islamic era, Ronda is one of the most well-preserved villas. Historical and monumental city, it shelters an imposing Parador with stunning views over the Tagus river. Located in the center of the town, perched on top of the old town hall, the Parador invites you to stroll through the old Arab medina on the banks of the River Guadalevín, cross the New Bridge and continue along the Alameda del Tajo. A delight to remember.

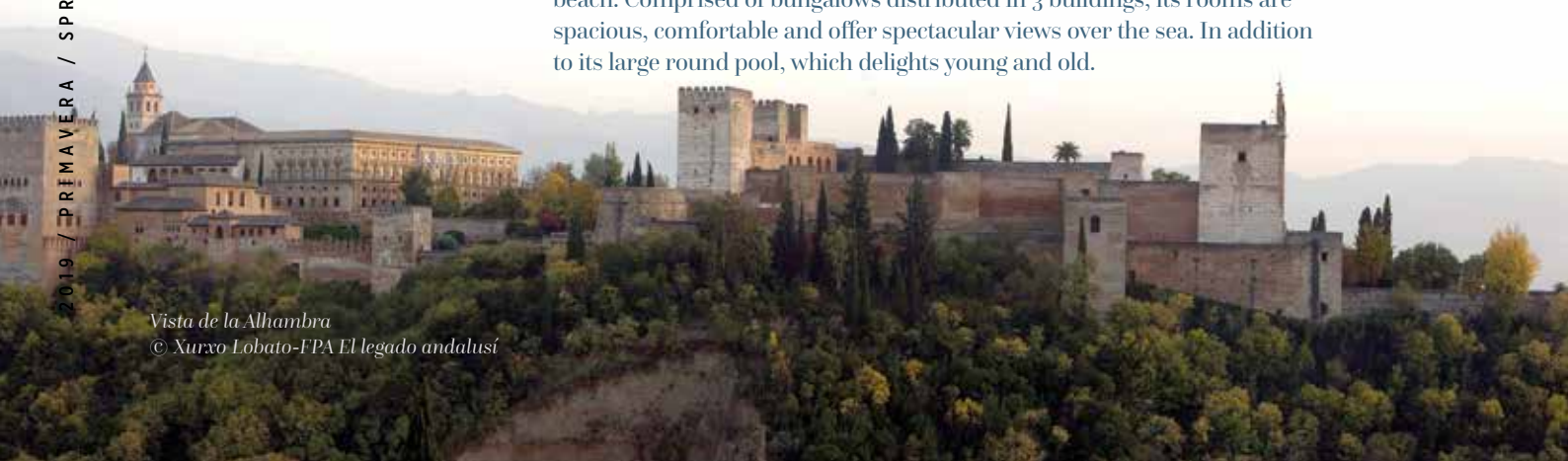


Deporte con vistas al mar en el Parador Málaga Golf

En el tramo final del itinerario cultural, a escasos diez kilómetros de Málaga, se encuentra el Parador de Málaga Golf, junto al campo de golf, con vistas directas al mar Mediterráneo y acceso directo a una magnífica playa. Compuesto por bungalós distribuidos en 3 edificios, sus habitaciones son amplias, confortables y ofrecen espectaculares vistas sobre el mar. Además de su gran piscina circular, que hace las delicias de pequeños y mayores.

Sport overlooking the sea at the Parador Málaga Golf Club

In the final stretch of this cultural route, just ten kilometers outside of Malaga, is the Parador de Málaga Golf, next to the golf course, with direct views over the Mediterranean Sea and direct access to a magnificent beach. Comprised of bungalows distributed in 3 buildings, its rooms are spacious, comfortable and offer spectacular views over the sea. In addition to its large round pool, which delights young and old.



Calzado
tan único
como tú



**A medida, máxima
adaptabilidad y confort**

*Made-to-measure shoes,
highest adaptability and
comfort*

Cada par de zapatos Glent se adapta a la morfología única de cada pie gracias a la última tecnología de medición 3D, garantizando un ajuste perfecto y la máxima comodidad. Diseñados en exclusiva, personalizados para cada cliente y hechos artesanalmente en España. Creamos piezas únicas.

Every pair of Glent shoes adapts to the unique morphology of every foot thanks to the latest 3D measurement technology, ensuring a perfect fit and maximum comfort. Unique handmade pieces exclusively designed for every client. Made in Spain.

ANIVERSARIO 1959-2019

60 CUEVA DENERJA

HORARIO DE APERTURA OPENING HOURS

DE OCTUBRE A JUNIO
FROM OCTOBER TO JUNE

09:30 - 16:30 H.

ÚLTIMA ENTRADA A CUEVA
LAST ADMISSION TO CAVE | 15:30H

DE JULIO A SEPTIEMBRE
FROM JULY TO SEPTEMBER

09:30 - 19:00 H.

ÚLTIMA ENTRADA A CUEVA
LAST ADMISSION TO CAVE | 18:00H



MUSEO DE NERJA

Con la entrada a la Cueva,
Museo gratis

**Promoción
60 aniversario**



VISITAS A LA CUEVA



RADIO-GUIADAS
VISITAS DIARIAS CADA HORA



AUDIO-GUIADAS
VISITAS DIARIAS CADA HORA



DIDÁCTICAS (ESCOLARES)

PARA FORMALIZAR SU RESERVA
didacticos@cuevadenerja.es



IMSERO

VISITAS AUDIO-GUIADAS

VISITAS 60 ANIVERSARIO



**VISITA LA CUEVA Y CONOCE A LOS
DESCUBRIDORES**
ABRIL 2019 - MIÉRCOLES Y SÁBADOS



**VISITA LA CUEVA CON LA MÚSICA
DE TUS SUEÑOS**
MAYO 2019 - MIÉRCOLES Y SÁBADOS
MÚSICA CLÁSICA EN DIRECTO



**VISITA LA CUEVA + CENA
Y FLAMENCO**
ABRIL 2019 - DE LUNES A DOMINGO
VISITA CUEVA - CENA RESTAURANTE - FLAMENCO



Súbete al **Get in the
Cuevatren**

VISITAS ESPECIALES



VISITA SECRETOS DE LA CUEVA
ESPECIAL VISITAS TODO EL AÑO



VISITA CIENTÍFICA
ESPECIAL VISITAS TODOS LOS VIERNES



VISITA NOCTURNA - Miguel Joven
ESPECIAL VISITAS TODOS LOS DOMINGOS

PARADAS



CÁCERES, Malpartida de Cáceres

COLECCIÓN DE ARTISTAS CONCEPTUALES

Dónde: Museo Vostell -
Malpartida

*La Colección de Artistas
Conceptuales del Museo*

Vostell contiene sesenta obras de cuarenta y ocho artistas españoles, portugueses y polacos que, desde los inicios del Museo Vostell Malpartida en 1976, han estado especialmente vinculados por mediación del matrimonio Vostell. Ahora se puede observar una selección de la colección con obras de autores como Aguilar, Almeida, Armengol, Bartolozzi, Bertoldi, Boix, Canogar, Carneiro, Chgohynsky, Chwackczyk, Equipo Crónica, Gotkowska, Gulnovart, Heras, Hidalgo, Jerez, Muntadas, Niebla, Noguera, Puig, Rabascall, Rafols-Casamada, Rocamora, Rosotwicz, Saldanha, Sarmento, Saura, Sousa, Sztabinski, Valls, Vieira, Volsi o el mismo Wolf Vostell.

The Vostell Museum's Collection of Conceptual Artists contains sixty works by forty-eight Spanish, Portuguese and Polish artists who, from the inception of the Vostell Malpartida Museum in 1976, have been closely linked to it through the Vostell family. Now you can admire a selection which includes works by authors such as Aguilar, Almeida, Armengol, Bartolozzi, Berthold, Boix, Canogar, Carneiro, Chgohynsky, Chwackczyk, Equipo Crónica, Gotkowska, Gulnovart, Heras, Hidalgo, Jerez, Muntadas, Niebla, Noguera, Puig, Rabascall, Rafols-Casamada, Rocamora, Rosotwicz, Saldanha, Sarmento, Saura, Sousa, Sztabinski, Valls, Vieira, Volsi or Wolf Vostell himself.



GEN

AGENDA



JAÉN

MURILLO, EXCELENTÍSIMO

Fecha: Desde 28 de marzo
hasta 21 de abril de 2019

Dónde: Museo Provincial de Jaén

Con motivo del cuarto centenario del nacimiento de Bartolomé Esteban Murillo (1617-1682), la Consejería de Cultura ha organizado, entre otras actividades, la muestra itinerante *Murillo, excelentísimo*. De carácter divulgativo, muestra trece reproducciones 'backlight' de obras de Murillo, cuyos originales han formado parte de la gran antológica Murillo IV Centenario que se pudo ver hasta el 17 de marzo en el Museo de Bellas Artes de Sevilla. *Murillo, excelentísimo* analiza transversalmente algunos rasgos de la memoria que perdura del pintor; la capacidad de abstracción y técnica del artista; las ideas que se adhieren a sus pinturas y los entornos sociales que le rodean durante su producción.

To celebrate the fourth centenary of the birth of Bartolomé Esteban Murillo (1617-1682), the Department of Culture has organized, among other activities, the traveling exhibition *Murillo, excelentísimo*. Of an informative nature, this exhibition shows thirteen backlight reproductions of works by Murillo, the originals of which have been part of the celebrated anthology Murillo IV Centenary displayed at the Museum of Fine Arts in Seville until 17 March. *Murillo, excelentísimo* analyses transversally some features of the painter's enduring memory; the artist's capacity for abstraction and technique; the ideas that underlie and adhere to his paintings and, the social environments that surround him during his production.

GRANADA

COSACOS DE RUSIA. LEYENDAS COSACAS

Fecha: 9 de mayo de 2019

Dónde: Palacio de Congresos y
Exposiciones de Granada

Autor: Leonid Milanovalov

Compañía: Cía. Estatal de Danza
Cosacos de Rusia

Director: Leonid Milanovalov

La Compañía Estatal Cosacos de Rusia, bajo la dirección de Leonid Milavanov, presenta *Leyendas cosacas*, un espectáculo compuesto de espectaculares danzas y canciones de las múltiples regiones donde vivían los cosacos, desde el río Don y el mar Negro hasta Siberia y el Oriente Lejano. Creada en 1990, esta compañía, compuesta por 32 bailarines, 9 cantantes y 9 músicos, está considerada como una de las más importantes de su país.

The Russian Cossack State Company, under the direction of Leonid Milavanov, presents *Cossack Legends*, a show composed of spectacular dances and songs from the numerous regions in which Cossacks used to live, from the Don River and the Black Sea to Siberia and the Far East. Born in 1990, this company, made up of 32 dancers, nine singers, and nine musicians, is considered one of the most important in its country.



LLEIDA

LA FAMILIA ADDAMS

Fecha: Desde 9 de mayo de 2019 hasta 12 de mayo de 2019

Dónde: Teatre de la Llotja

Autor: Marshall Brickman y Rick Elice (libreto) y Andrew Lippa (música)

Director: Esteve Ferrer (Dir. artístico) y Pedro Arriero (Dir. musical)

Intérpretes: Carmen Conesa, Xavi Mira, Lydia Fairen, Frank Capdet...

El universo macabramente divertido de *La Familia Addams* llega a los escenarios de la mano de una comedia musical que hará las delicias del público familiar. Gómez y Morticia se han esforzado siempre por mantener vivos los peculiares valores del clan, pero lo que nunca se habían esperado es que sus hijos se harían mayores y les darían los típicos problemas de todos los adolescentes. Y es que Miércoles, su oscura y dulce niñita, ya es mayor de edad y ha decidido irse a vivir con Lucas, un chico 'normal' de Ohio del que se ha enamorado perdidamente. ¿Cómo será esa larga velada en la que las dos familias se conozcan? Esteve Ferrer dirige la versión española de este espectáculo que ha triunfado en Broadway.

The monstrously fun universe of *The Addams Family* comes to life in a musical comedy that will delight the whole family. Gomez and Morticia have always aimed to keep the singular values of the clan alive. However, they never expected their children to grow up with typical teenage problems. Wednesday, their dark and sweet little girl, decides to move in with Lucas, a 'normal' boy from Ohio with whom she has fallen madly in love. Now the Addams must spend a long night meeting Lucas' family. What could go wrong? Esteve Ferrer directs the Spanish version of this successful Broadway show.



ÁVILA, Hoyos del Espino

ROD STEWART

Fecha: 29 de junio de 2019

Dónde: Músicos en la Naturaleza 2019, Finca Mesegosillo

Rod Stewart cuenta con una carrera que impresiona con sus cifras: 30 álbumes individuales, 6 con Faces y 2 con Jeff Beck; más de cuatro décadas de carrera y un sinnúmero de canciones convertidas en clásicos del rock mundial como 'Do ya think I'm sexy', 'Tonight's the night' o 'Downtown train'. En 2002 comenzó a planear una particular revisión de lo mejor del repertorio de la música norteamericana. El resultado: *It had to be you. The Great American Songbook. Vol. I, As time goes by. The*

Great American Songbook. Vol. II, Stardust. The Great American Songbook. Vol. III y Thanks For The Memory. The Great American Songbook: Vol. IV. Después llegaría Still The Same... Great Rock Classics Of Our Time, un recopilatorio que aún los clásicos del rock de nuestro tiempo, y *Soulbook*, en el que recuperaba grandes temas del soul de las décadas de los 60 y 70. Ahora vuelve a nuestro país para presentar *Blood Red Roses*, su más reciente trabajo.

Rod Stewart career impresses with its numbers: 30 individual albums, 6 with Faces and 2 with Jeff Beck; over four decades of on stage and countless songs that have become world rock classics such as *Do ya think I'm sexy*, *Tonight's the night* or *Downtown train*. In 2002 he began to plan a special review of the best of his American music repertoire. The result: *It had to be you. The Great American Songbook. Vol. I, As time goes by. The Great American Songbook. Vol. II, Stardust. The Great American Songbook. Vol. III and Thanks For The Memory. The Great American Songbook: Vol. IV*. Then came *Still The Same... Great Rock Classics Of Our Time*, a compilation that combines the rock classics of our time, and *Soulbook*, in which he revived great soul songs from the 60s and 70s. Now he returns to our country to present *Blood Red Roses*, his latest work.

GIJÓN, Asturias

¿QUIÉN ES EL SR. SCHMITT?

Fecha: 18 de mayo de 2019

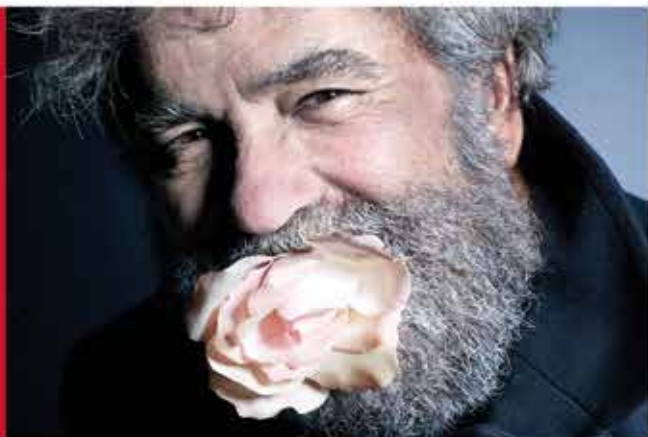
Dónde: Teatro Jovellanos

Sergio Peris-Mencheta regresa a la dramaturgia versionando y dirigiendo *¿Quién es el Sr. Schmitt?*, un texto original del francés Sébastien Thiéry. Protagonizada por dos grandes actores de la talla de Javier Gutiérrez y Cristina Castaño, la acción nos traslada a la cena en casa del señor y la señora Carnero. De repente suena el teléfono y, aunque ellos no tienen teléfono, el interlocutor pregunta por un tal señor Schmitt. Pronto, nuestros protagonistas descubrirán que están encerrados en una casa que realmente no parece su casa: los cuadros han cambiado, ya no están sus libros, la ropa que hay colgada en los armarios no les pertenece... La pesadilla comienza mientras ellos se preguntan si están locos o son los señores Schmitt.



Sergio Peris-Mencheta returns with a version of *Who is Mr. Schmitt?* by French playwright Sébastien Thiéry. Under his direction and starring two great actors such as Javier Gutiérrez and Cristina Castaño, the action takes us to a dinner at Mr. and Mrs. Carnero's house. Suddenly a phone rings, even though they do not have a one. The caller asks for a Mr. Schmitt. Soon, our protagonists will discover they are locked in a house that doesn't look like theirs: the paintings have changed, their books are gone, the clothes hanging in the closets don't belong to them... The nightmare begins while they wonder if they are crazy or if they are Mr. Schmitt.

UNA PRIMAVERA LLENA DE LUZ, COMEDIA Y FUERTES PASIONES EN EL REAL



La seducción de la última ópera de Verdi

FALSTAFF

GIUSEPPE VERDI

23 ABR - 8 MAY

Dirección musical: **Daniele Rustioni**
Dirección de escena y figurines: **Laurent Pelly**

Patrocina **endesa**

Una deliciosa ópera sobre qué es la ópera

CAPRICCIO

RICHARD STRAUSS

27 MAY - 14 JUN

Dirección musical: **Asher Fisch**
Dirección de escena: **Christof Loy**

Patrocina **R** Junta
de Amigos



Sed de venganza en la España medieval

IL TROVATORE

GIUSEPPE VERDI

3 - 25 JUL

Dirección musical: **Maurizio Benini**
Dirección de escena: **Francisco Negrín**

Patrocina **endesa**



ENTRADAS A LA VENTA DESDE 12 € EN TEATRO-REAL.COM · 902 24 48 48 · TAQUILLAS SÍGUENOS    

HAZTE **amigo** DEL TEATRO REAL Y DISFRUTA DE GRANDES VENTAJAS amigosdelreal.com · 915 160 702

CAMPOS DE MACHADO

Fields of Machado

MARÍA JOSÉ PRIETO

FOTOS: Diputación Provincial de Soria / Lucía Redondo
www.sorianitelainmaginas.com

Los austeros paisajes castellanos siempre acompañaron a Antonio Machado.

El poeta descubrió en Soria una naturaleza pura, acompañada por el fértil devenir del río Duero y la belleza plomiza de los peñascos. El libro *Campos de Castilla*, publicado en 1912, desgrana el encanto de las cosas humildes componiendo algunos de los versos más conmovedores de la poesía universal.

En esta pequeña capital conoció a Leonor, el gran amor de su vida y, en su memoria, atesoró la estancia castellana como el tiempo más feliz de su existencia. El poeta murió en el exilio el 22 de febrero de 1939 en Collioure, Francia. Este año se conmemora el 80 aniversario de su muerte.

The harsh Castilian landscapes always accompanied Antonio Machado. The poet discovered in Soria a pure nature, accompanied by the fruitful flow of the Duero River and the gray beauty of the cliffs. The book *Campos de Castilla (Fields of Castile)*, published in 1912, explores the charm of simple things, creating some of the most moving verses in universal poetry. In this small capital, he met Leonor, the love of his life and, in her memory, treasured his stay in Castile as the happiest time of his lifetime. On 22 February 1939, the poet died exiled in Collioure, France. This year marks the 80th anniversary of his death.

El poeta encontró en Soria lo esencial. La crudeza de un paisaje hosco pero de inmensa profundidad. Antonio Machado llegó a la capital castellana el 28 de octubre de 1907 para ocupar la Cátedra de Francés del viejo Instituto. Su primera visión fue la desaparecida estación de San Francisco, una estructura arcaica en una España de escuetos viales.

En la recia urbe se instaló primero en una casa de huéspedes del viejo Collado, donde convivió con otros inquilinos: un catedrático, un médico y un delineante de Obras Públicas. El profesor se adaptó bien a las obligaciones de una pequeña ciudad de provincias, un reducto tranquilo donde apenas sobrevenían azares y el tiempo discurría entre clases, tertulias, cafés y calmos paseos de pensamiento desacelerado.

A los dos meses de su llegada, se muda a otra casa de huéspedes, también familiar, la de doña Isabel Cuevas, en la antigua plaza de Teatinos. La ilusión irrumpe de frente ante el poeta. La hija de la propietaria, Leonor Izquierdo Cuevas, es una joven que despierta la atracción de Machado.

The poet found in Soria the essential. The harshness of a rough landscape of immense depth. Antonio Machado arrived in the Castilian capital to take up the French Chair of the old Institute on 28 October 1907. His first impression is of the now defunct San Francisco station, an ancient structure in a Spain of sparse roads.

In the rugged city, he first settled into a guest house in the old Collado, where he lived with other tenants: a professor, a doctor and a public works draughtsman. The professor adapted well to the duties of a small provincial town, a quiet stronghold where there were hardly any problems and time passed by between classes, gatherings, cafés and leisurely walks of quiet meditation.



“

Machado halló en el lienzo castellano la lozanía de una naturaleza pura. Un remanso de paz donde brillan las pequeñas estampas

Machado found in the Castilian canvas the freshness of pure nature. A haven of peace and quiet scenery



Ambos inician su relación en secreto. En 1909, él con 34 años, y Leonor con catorce, hacen públicos sus sentimientos ante el estupor de sus padres. Pero no sólo los progenitores desaprueban el amorío, muchos se escandalizan por su evidente diferencia de edad. El catedrático es un hombre desaliñado, introvertido, de aspecto más vetusto que el que corresponde a sus años. Leonor es una muchacha frágil, delicada, que está obnubilada por la imagen y la obra del poeta. El 30 de julio de 1909, apenas un mes después de que Leonor cumpliera quince años, se casan en la iglesia de La Mayor de Soria.

Machado halló en el lienzo castellano la lozanía de una naturaleza pura. Un remanso de paz donde brillan las pequeñas estampas. Los pájaros, las flores, los olmos y los peñascos cenicientos acompañan al poeta en sus paseos. Sus tardes entre San Polo y San Saturio, adentrándose en la fértil ribera del Duero, entretienen un intenso sentimiento de admiración por la tierra de su esposa. Así surgen los versos en *Campos de Soria*: “Las tierras labran-

Two months after his arrival, he moves into another family guest house, that of Doña Isabel Cuevas, in the old Plaza de Teatinos. The illusion bursts head-on into the poet's face. The owner's daughter, Leonor Izquierdo Cuevas, awakening Machado's attraction.

They start their relationship in secret. In 1909, the 34-year-old and fourteen-year-old Leonor make their feelings public to her parents' shock. But it is not only the parents who disapprove of the affair, but many are also appalled by their obvious age difference. The professor is a disheveled, introvert, who looks older than he is. Leonor is a brittle, delicate girl, dazzled by the poet's image and work. On July 30, 1909, barely a month after Leonor's fifteenth birthday, they marry in the church of La Mayor in Soria.

Machado found in the Castilian canvas the freshness of pure nature. A haven of peace and quiet scenery. Birds, flowers, elms and ash cliffs join the poet in his walks. His afternoons, spent between San Polo and San Saturio, delving into the fertile banks of the Duero, weave an intense admiration for his wife's land. This is how the verses in *Campos de Soria* arise: “The farmlands, like patches of brown stencils, the little orchard, the beehive, the pieces of dark green in which

Leonor Izquierdo, el día de su boda con el poeta



tías, como retazos de estameñas pardas, el huertecillo, el abejar, los trozos de verde obscuro en que el merino pasta, entre plomizos peñascales, siembran el sueño alegre de infantil Arcadia”.

El catedrático ahonda en los adustos terruños, viaja hasta el nacimiento del Duero, el Pico de Urbión y de ahí a la Laguna Negra. De esa impresión nace el romance *La Tierra de Alvargonzález*. La huella profunda de su estancia soriana le escoltará a lo largo de su vida.

the merino grazes, among leaden rocks, sow the joyful dream of infantile Arcadia.”

The professor delves into the rugged terrains, travels to the source of the Duero, the Pico de Urbión and from there to the Laguna Negra. From this experience, the romance *La Tierra de Alvargonzález* is born. The profound impact of his stay in Soria will accompany him throughout his life.

Mirador de los 4 vientos con las siluetas de Antonio Machado y su esposa Leonor



*“Al olmo viejo, hendido por el rayo
y en su mitad podrido,
con las lluvias de abril y el sol de mayo,
algunas hojas nuevas le han salido....”*

Un espacio de aire puro

En 1911, Antonio solicita una beca en Francia y los ilusionados esposos viajan a París. Por las mañanas el poeta cumple con sus deberes académicos. Por las tardes recorre junto a su esposa los rincones parisinos y descubre una ciudad llena de luz. Pronto, la joven enferma de tuberculosis. El doctor recomienda para Leonor un lugar de aire puro, un espacio para el reposo. Soria regresa a sus vidas.

En la primavera de 1912, Machado alquila una casita camino del Mirón, desde la que emprende ligeros paseos con su mujer, recostada ya sobre una silla de ruedas. Su aspecto cansado y enfermizo anuncia el peor de los finales. Muere el primero de agosto. Y allí yace, en el pequeño cementerio soriano, a pocos metros del olmo seco. Inconsolable, tan solo acompañado por la tristeza y el desgarró provocado por la pérdida del ser amado, abandona la capital castellana con destino a Baeza.

El catedrático volvería a Soria en 1932 para recibir el título de hijo adoptivo con el que le homenajeó el Ayuntamiento. Machado recoge con humildad el nombramiento: “Nada me debe Soria, creo yo, y si algo me debiera sería muy poco en proporción a lo que yo le debo: el haber aprendido en ella a sentir a Castilla, que es la manera más directa de sentir a España. El hijo adoptivo de vuestra ciudad, ya hace muchos años que ha adoptado a Soria como patria ideal”.



BUCÓLICO ENTORNO
DEL MONASTERIO DE
SAN POLO (S. XII)





A space of pure air

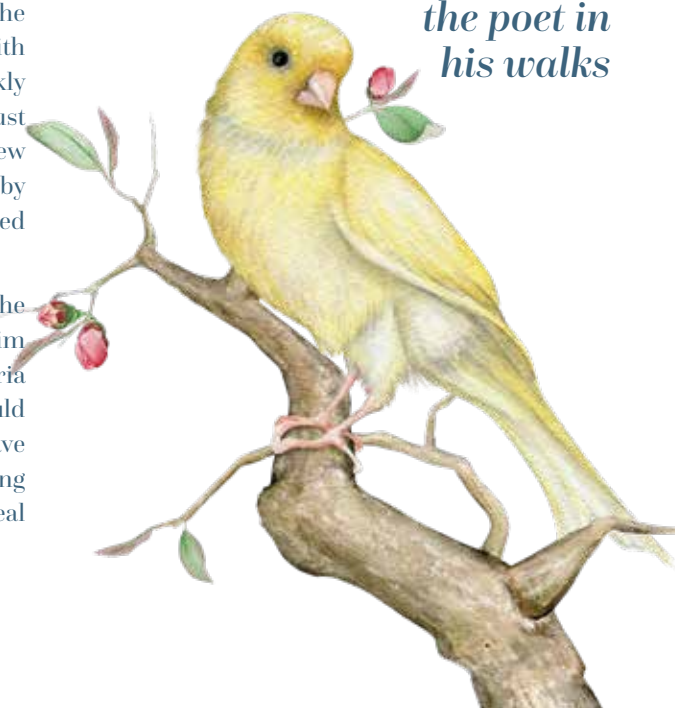
In 1911, Antonio applies for a scholarship in France, and the excited couple travels to Paris. In the mornings, the poet fulfills his academic duties, while they spend their afternoons strolling around Paris, discovering a city full of light. Suddenly, the young woman contracts tuberculosis. The doctor advises Leonor to find a place of pure air, a place to rest. Soria returns to their lives.

In the spring of 1912, Machado rents a small house on the road to El Mirón, from where he undertakes light walks with his wife, now reclining in a wheelchair. Her tired and sickly appearance heralds the worst endings. She dies on August 1st. And there she lies, in the small Soria cemetery, a few meters from the dry elm. Inconsolable, accompanied only by the sadness and heartbreak caused by the loss of the loved one, he leaves the Castilian capital for Baeza.

The professor returned to Soria to receive the title of the adoptive son with which the City Council paid tribute to him in 1932. Machado humbly takes up the nomination: “Soria owes me nothing, I think, and if it owed me anything it would be very little in proportion to what I owe it: for here I have learned to feel Castile, which is the closest way of feeling Spain. The adopted son of your city adopted Soria as an ideal homeland many years ago.”

*Los pájaros, las flores,
los olmos y los peñascos
cenicientos acompañan
al poeta en sus paseos*

*The birds, the flowers,
the elms and the ashen
rocks accompany
the poet in
his walks*



“

El catedrático ahonda en los adustos terruños, viaja hasta el nacimiento del Duero y la Laguna Negra

The professor delves into the rugged terrains, travels to the source of the Duero and the Laguna Negra

El mirador del Sagrado Corazón se encuentra en los alrededores del parador



Los ojos del poeta en la panorámica del Parador

Toda la ciudad evoca la pasión por Machado. La esencia del poeta se respira en cada rincón, en el carácter moderado y frugal de sus calles y gentes. En el Parador de Soria también. Desde lo alto del Parque del Castillo, donde se ubica, sus amplios ventanales dejan entrar el paisaje soriano, que tanto inspiró al poeta. La panorámica de la ciudad se hace única, para contemplarla despacio, para disfrutarla con paz desde sus habitaciones o sentado a la mesa del restaurante. Allí el equipo de Cocina de Carlos Aldea prepara con mimo platos de la cocina tradicional soriana como alubias, migas, asado de cordero o sopas de ajo combinadas con elaboraciones más innovadoras como el cochinitillo deshuesado y prensado o el costillar de cordero lechal.

The poet's eyes on the panoramic view of the Parador

The whole city evokes a fascination with Machado. You can breathe the essence of the poet in every corner, in the modest and frugal nature of its streets and people. In the Parador de Soria too. From the top of the Castle Park, where it stands, its large windows invite in the Soria landscape, leaving no visitor unmoved. The panoramic view of the city is unique, asking you to contemplate it peacefully from your rooms or sitting at the restaurant table. There, Carlos Aldea's cooking team lovingly prepares traditional Soria dishes such as beans, migas, roast lamb or garlic soups combined with the most groundbreaking dishes such as boned and pressed suckling pig or lamb ribs.





Late en el corazón de León...

CUEVA DE VALPORQUERO



DIPUTACIÓN
DE LEÓN



*Cueva de
Valporquero*

www.cuevadevalporquero.es

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...



SANTIAGO DE COMPOSTELA

Visitas teatralizadas

Dramatised visits

El que fuera administrador del Gran Hospital Real a finales del siglo XVIII, Nicolás de Neira, te guiará por la historia y los secretos del parador. Interpretado por el actor Suso Martínez, este ilustre personaje aún conserva su despacho y nicho en la habitación 124... Descúbrelo.

¿Cuándo? Todos los sábados (excepto julio y agosto). De 18.30 a 20.00 h.

¿A quién está dirigido? Clientes alojados: reserva en Recepción Capacidad máxima: 30 personas.

Let Nicolás de Neira, who managed the Grand Hospital Real in the late 18th century, guide you through history and reveal the parador's secrets. Played by actor Suso Martínez, this illustrious figure still has his office and alcove in room 124.... Discover it.

When? Every Saturday (except July and August). From 18.30 to 20.00 h.

Who is it for? Lodged guests: reservation at Reception. Maximum capacity: 30 people.

ARGÓMANIZ

Degustación de fin de semana

Weekend tasting

Saborea los fantásticos productos locales: quesos, patatas, gildas o manzanas acompañados por txacoli y sidra.

¿Cuándo?

Sábados de marzo a julio.

¿A quién está dirigido?

Para todo el público.

Savor the fantastic local products: cheeses, potatoes, gildas or apples accompanied by txacoli and cider.

When?

Saturdays from March to July.

Who is it for?

or the general public.

HONDARRIBIA

Pintxo Pote musical

Musical Pintxo Pote

Disfruta de esta costumbre tan arraigada en el País Vasco con un pintxo y un pote (bebida) con música en directo entre impresionantes muros de una fortaleza del siglo X.

¿Cuándo?

Primer jueves de cada mes de 20 a 21 horas.

¿A quién está dirigido?

Para todo el público.

Enjoy this deeply-rooted Basque custom with a pintxo, a pote (drink), and live music within the impressive walls of a 10th century fortress.

When?

First Thursday of every month from 20 to 21 hours.

Who is it for?

For the general public.





CÁCERES

Ruta con juglar

Route with minstrel

Ruta por Cáceres amenizada con cuentos, romances, leyendas y mentiras.

¿Cuándo? Todos los fines de semana y festivos por la tarde.

¿A quién está dirigido? Para todo el público.

Route through Cáceres accompanied by stories, romances, legends and lies.

When? Every weekend and public holiday in the afternoon.

Who is it for? For the general public.

CHINCHÓN

Té con libros

Tea with books

Disfruta de un rincón con autoservicio de té para conocer la vida y obra de un escritor.

¿Cuándo? A diario excepto sábados y domingos.

Enjoy a self-service tea corner to learn about the life and work of a writer.

When? Daily except Saturdays and Sundays.



CÓRDOBA

Espectacular Medina Azahara

Spectacular Medina Azahara

Visita nocturna a la ciudad palatina Patrimonio de la Humanidad.

¿Cuándo? Fines de Semana de abril a octubre.

¿A quién está dirigido? Para todo el público.

Night visit to the World Heritage Palatine City.

When? Weekends from April to October.

Who is it for? For the general public.



CANGAS DE ONÍS

El secreto del Monasterio

The Secret of the Monastery

Conoce el parador con una visita teatralizada y disfruta con la historia del Monasterio de San Pedro de Villanueva.

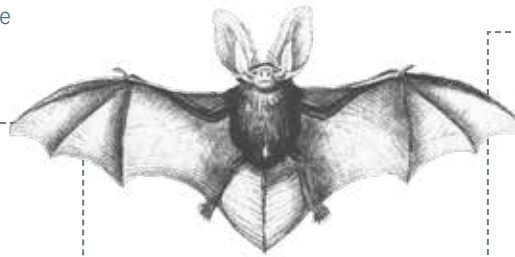
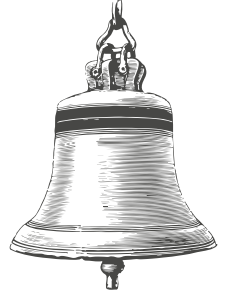
¿Cuándo? Sábados y festivos a las 23:00h

¿A quién está dirigido? Para todo el público.

Discover the Parador with a dramatised visit and enjoy the history of the Monastery of San Pedro de Villanueva.

When? Saturdays and public holidays at 23:00h

Who is it for? For the general public.



EL SALER

Noche de murciélagos

Night of bats

Conoce la curiosa vida de los erizos y murciélagos.

Incluye salida al campo acompañado por especialistas para avistar a estos animales nocturnos.

¿Cuándo?

De marzo a diciembre

¿A quién está dirigido?

Para todo el público.

Grupo máximo de 40

personas

Get to know the curious life of hedgehogs and bats. It includes an excursion to the field accompanied by specialists in order to observe these nocturnal animals.

When?

March to December

Who is it for?

For the general public.

Maximum group size of

40 people.

LERMA

Los tejemanajes del Palacio

The palace's goings-on

Los Duques de Lerma, unos nobles venidos a menos, te guiarán por las estancias del Palacio desvelando alguna que otra anécdota.

¿Cuándo?

Viernes de marzo y mayo.

¿A quién está dirigido?

Para clientes alojados.

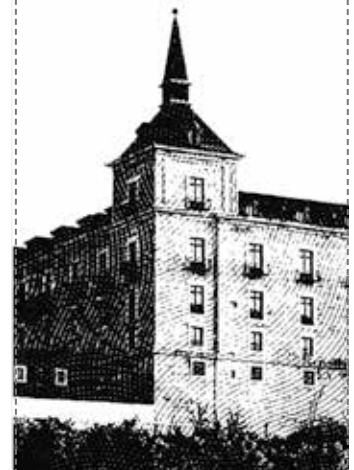
The Dukes of Lerma, disgraced noblemen, will guide you through the rooms of the Palace, revealing some of their stories.

When?

Friday in March and May.

Who is it for?

For Lodged guests.



MÁLAGA GOLF

Amanece en el mar de Alborán

Dawn in the Alboran Sea

Experiencia para contemplar el amanecer desde la playa. Incluye un desayuno brunch en formato pic-nic y una toalla para sentarse en la arena.

¿Cuándo? Actividad condicionada a la climatología. De mayo a octubre.

¿A quién está dirigido? Para clientes alojados.

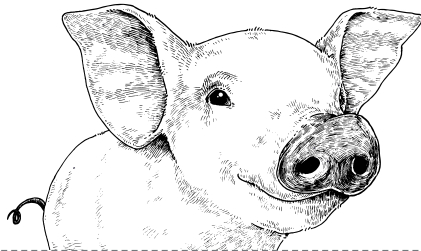
Experience the sunrise from the beach. Includes a breakfast brunch in picnic format and a towel to sit on the sand.

When?

Activity conditioned to the weather.

From May to October.

Who is it for? For lodged guests.



SALAMANCA

Conoce el mundo del Ibérico

Discover the Iberian world

Charla con un especialista para conocer el apasionante mundo del ibérico. Incluye una cata de producto y demostración de corte de jamón.

¿Cuándo? Durante todo el año.

¿A quién está dirigido? Para grupos. Contratar con al menos una semana de antelación.

Talk with a specialist to get to know the passionate world of Iberian ham. Includes a product tasting and ham cutting demonstration.

When? All year round.

Who is it for? For groups. Booking with, at least, one week in advance.

PUEBLA DE SANABRIA

Crucero por el lago

Cruise through the lake

Paseo en el primer catamarán eólico solar del mundo por el hermoso Lago de Sanabria.

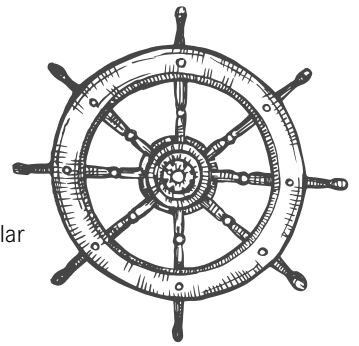
¿Cuándo? Todo el año.

¿A quién está dirigido? Para todo el público.

Ride on the world's first solar wind catamaran on beautiful Lake Sanabria.

When? All year round.

Who is it for? For the general public.



OLITE

Los secretos de Olite

The secrets of Olite

Paseo guiado por las calles de Olite con un guía local.

En la Torre de Chapitel degustarás una copa de vino y un pincho de queso. La experiencia se puede completar con almuerzo o cena en el parador y vinos de la D.O. Navarra.

¿Cuándo? Sábados a partir de marzo a las 10:30 h.

¿A quién está dirigido? Para todo el público.

Guided tour through the streets of Olite with a local guide. At the Chapitel Tower enjoy a glass of wine and a cheese pincho. The experience can be completed with lunch or dinner at the Parador and wines from the D.O. Navarra.

When? Saturdays from March at 10:30 a.m.

Who is it for? For the general public.

SEGOVIA

Conviértete en un Maestro Asador

Become a Master Roaster

Esta experiencia te permitirá preparar el cochinillo segoviano guiado por un maestro asador. Degustación y entrega del delantal de maestro asador.

¿Cuándo? Durante todo el año.

¿A quién está dirigido? Para clientes alojados o previa reserva para grupos.

This experience, guided by a master roaster, will enable you to cook the Segovia suckling pig. Tasting and delivery of the master roaster apron.

When? All year round.

Who is it for? For lodged guests or previously booked for groups.

GAME OF THRONES

TRUJILLO

Los escenarios de Juegos de Tronos

The Game of Thrones Stage

Visita guiada desde el parador hasta el castillo (escenario de Juego de Tronos). Con anécdotas de la famosa serie y disfraces para los clientes.

¿Cuándo? Domingos a las 11:00 h.

¿A quién está dirigido? Para clientes alojados.

Guided visit from the parador to the castle (stage of the Game of Thrones series). With anecdotes from the famous show and costumes for customers.

When? Sundays at 11:00 h.

Who is it for? For lodged guests.



ÚBEDA

Viaje al mundo del aceite

Journey to the world of oil

Visita la primera almazara turística de Jaén para descubrir los secretos del aceite de oliva. Incluye cata degustación.

¿Cuándo?: Todo el año.

¿A quién está dirigido?: Para todo el público.

Visit the first touristic oil mill in Jaén to discover all the secrets of olive oil. Includes tasting.

When? All year round.

Who is it for? For the general public.

VERÍN

Ruta de los Manantiales del Agua

Route of the Water Springs

Conoce los hermosos manantiales de agua de Verín: Cabreiroá y Sousas.

¿Cuándo? Todos los días de la semana.

¿A quién está dirigido? Para todo el público.

Discover the beautiful water springs of Verín: Cabreiroá and Sousas.

When? Every day of the week.

Who is it for? For the general public.



ZAFRA

Cena, cetrería y esgrima

Dinner, falconry and fencing

En junio, coincidiendo con la semana de San Juan, podrás disfrutar de una cena teatralizada, demostración de cetrería y esgrima.

¿A quién está dirigido? Para todo el público.

In June, coinciding with San Juan week, you can enjoy a dramatised dinner, falconry and fencing demonstrations.

Who is it for? For the general public.

CASTILLO DE MONTERREI

Escape Castle

Escape the Castle

Supera un reto en el Castillo de Monterrei. Juego de moda procedente de USA (Escape Room). Pruebas dinámicas y en grupo al aire libre.

¿A quién está dirigido? Reserva previa, mínimo 15 participantes. Para todo el público.

Overcome a challenge at Monterrei Castle.

This trendy American game consist on dynamic outdoor group trails.
Who is it for? For the general public. Booking in advance is required, minimum 15 participants.

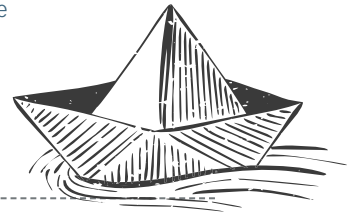
SANTO ESTEVO

Realiza una ruta en catamarán por la impresionante Ribera Sacra y los Cañones del Sil, un remanso de paz con vistas únicas en España.

¿A quién está dirigido? Para todo el público.

Take a catamaran route through the impressive Ribera Sacra and the Cañones del Sil, a haven of peace with unique views in Spain.

Who is it for? For the general public.



VIC-SAU

Caminar buscando

Te animamos a caminar por la naturaleza. Incluye un juego de fotografía durante la caminata y una consumición en la cafetería.

¿Cuándo? De marzo a octubre

¿A quién está dirigido? Para clientes alojados.

We encourage you to hike through nature. It includes a photo game during the walk and a refreshment in the cafeteria.

When? March to October

Who is it for? For lodged guests.

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



YA SOMOS UN MILLÓN DE AMIGOS

***Amigo: que gusta mucho de algo (RAE)**

¿Sabías que ya somos un millón de amigos? Nuestro club “Amigo de Paradores” se creó en 1996 y desde entonces hasta ahora, hemos alcanzado la mítica cifra de un millón. El éxito reside en la diferencia. Porque la tarjeta de Paradores es distinta a las demás. Ser miembro de este club conlleva disfrutar de un servicio único. Los edificios, la gastronomía, el entorno... No hay una red de establecimientos igual en ningún lugar del mundo. Además, nuestra tarjeta cuenta con múltiples ventajas y estancias gratis, siempre con trato preferente y personalizado. Este es nuestro valor añadido.

***Friend: who likes something a lot (RAE)**

Did you know we're already a million friends? Our club “Amigo de Paradores” was created in 1996 and since then we have reached the mythical one-million milestone. Success lies in making a difference. Because the Parador card is like no other. Being a member of this club means enjoying a unique service. The buildings, the gastronomy, the surroundings - there is no other hotel network like this one anywhere in the world. Besides, our card has many advantages such as free stays and preferential and personalized treatment - that is our added value.



**¿QUÉ VENTAJAS
TIENE SER AMIGO
DE PARADORES?**

**WHAT ADVANTAGES
DOES BEING AMIGO
DE PARADORES
HAVE?**

Desayuno gratis para dos personas en la primera visita, copa de bienvenida, noches gratis con puntos, trato personalizado, ofertas solo para amigos, teléfono exclusivo en el Centro de Relación con Clientes, comunicación puntual de promociones y novedades de Paradores, invitaciones a eventos... Solicitar la tarjeta Amigos es gratis. Sólo hay que ser mayor de 18 años.

Free breakfast for two people on the first visit, welcome drink, complimentary nights with points, personalized treatment, special discounts just for friends, private telephone in the Customer Relations Centre, occasional notification of Parador promotions and news, invitations to events... You can request the Friends card for free. All you need to do is be over 18.

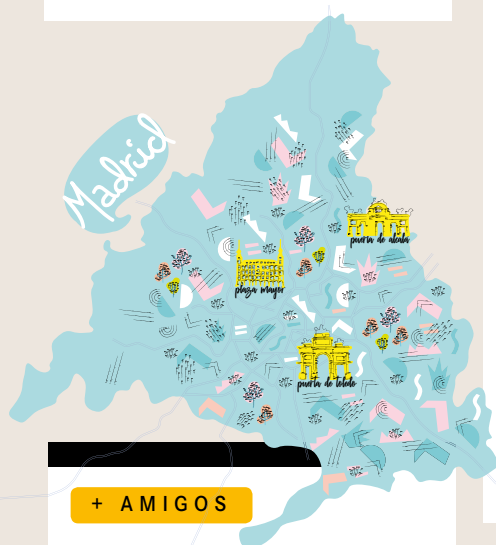
VENTAJAS

¿CÓMO PUEDES HACERTE AMIGO DE PARADORES?

HOW CAN YOU BECOME AMIGO DE PARADORES?

Muy fácil: "On line" a través de la página web o mediante el folleto de solicitud que se puede solicitar en cualquier Parador.

It is straightforward: Online via the website or through the application form which can be found at any Parador.



¿CUÁL ES LA COMUNIDAD AUTÓNOMA CON MÁS AMIGOS?

WHICH IS THE AUTONOMOUS COMMUNITY WITH THE MOST FRIENDS?

Madrid, seguida de Cataluña y Andalucía. Las ciudades con más titulares son Madrid, Barcelona y Sevilla. Por países, Reino Unido, Francia y Alemania ocupan los primeros puestos en el ranking.

Madrid, followed by Catalonia and Andalusia. Madrid, Barcelona, and Seville are the cities with the most members. In terms of countries, the United Kingdom, France and Germany rank first.

ESTANCIAS

CON LA TARJETA AMIGO, ESTANCIAS GRATUITAS

WITH THE AMIGO CARD, FREE STAYS

El beneficio de hacerse Amigo de Paradores es inmediato. Al solicitar la tarjeta y realizar la primera reserva *online* se obtiene el bono desayuno de bienvenida y se puede degustar gratis el reconocido desayuno buffet. También es fácil reunir los puntos suficientes para beneficiarse de una noche gratis. Es habitual que con dos o tres estancias de fin de semana se consigan.

The benefit of becoming an Amigo de Paradores is immediate. When you apply for the card and make your first online booking, you will receive a welcome breakfast voucher, and you can enjoy the renowned buffet breakfast free of charge. It is also easy to collect enough points to benefit from a free overnight stay. Usually, two or three-weekends are enough.

PARA TODOS

PARA TODOS LOS GUSTOS

FOR ALL TASTES

Al Amigo de Paradores le gusta viajar en familia o en pareja. Generalmente son clientes incorporados al mercado laboral que entienden el ocio como el placer de disfrutar de las cosas, del arte, la naturaleza, gastronomía, actividades y experiencias. Tienen una media de edad entre 40 y 55 años, aunque los hay más jóvenes que eligen Paradores para una celebración especial. Nos descubren... Y desde entonces, no nos abandonan jamás.

The Amigo de Paradores likes to travel with their family or with a partner. Usually, they are employees who understand leisure as the pleasure of enjoying art, nature, gastronomy, activities, and experiences. They are on average between 40 and 55 years old, although there are younger people who choose Paradores for a special occasion. They discover us... And from then on, they never abandon us.

AMIGO

¿CÓMO ES UN AMIGO DE PARADORES?

WHAT IS AN AMIGO DE PARADORES LIKE?

Nuestro Amigo es un auténtico embajador de la marca. Le fascina el entorno, los edificios, la gastronomía, la posibilidad de practicar todo tipo de actividades... Pero lo que más le motiva es el trato profesional y cercano que distingue a Paradores de otro tipo de establecimientos.

Our Friend is a true ambassador for the brand. They are fascinated by the surroundings, the buildings, the gastronomy, the possibility of practicing all kinds of activities... However, what motivates them most is the professional and close treatment that distinguishes Paradores from other establishments.



PASAPORTE



“COLECCIONA PARADORES”

“COLLECT PARADORES”

Además de los Amigos asiduos, están los que se marcan el reto de visitar todos los Paradores. Para ellos se ha creado el Pasaporte, un soporte físico donde se anotan las visitas y se estampa el sello del establecimiento para que quede constancia de la estancia. Anímate a “coleccionar Paradores”.

In addition to the regular Friends, there are those who set themselves the challenge of visiting every Parador in the network. The Passport is physical support that records the visits, and the seal of the establishment is stamped so that the stay is documented. Come and “collect Paradores.”

MILES DE HISTORIAS POR CONTAR

THOUSANDS OF STORIES TO TELL

En Paradores sabemos que la felicidad está formada por sorbitos de pequeñas emociones. Hemos aprendido que cada viaje es único y que algunos instantes acompañarán a nuestros Amigos

toda la vida. Por eso, nuestro club de amigos tiene miles de historias que contar. Disfruta de las ventajas de ser Amigo de Paradores. Aún te quedan muchas historias por vivir.

At Paradores, we know that sips of small emotions form happiness. We learned that each trip is unique and that some moments will accompany our Friends for the rest of their lives. That's why our club has thousands of stories to tell. Enjoy the advantages of being an Amigo de Paradores. There are still many moments to live.

Los Amigos son coleccionistas de Paradores, como Gustavo, al que solo le faltan por conocer dos establecimientos de toda la Red porque actualmente están en obras. Gustavo vive con su familia en Colombia y mantiene una relación sentimental con Paradores porque su padre era un enamorado de España y de sus paradores. Además de coleccionar Paradores, Gustavo es un gran amante de las camisetas de fútbol y cada vez que visita un nuevo parador se viste con la camiseta del equipo local previamente personalizada con el nombre del establecimiento y el número que hace en su ranking. Esta es sólo una de las miles de historias que se esconden detrás de cada tarjeta de Amigos.

Las emociones surgen cuando se disfruta de algo rodeado por las personas que más quieres y perduran en la memoria. Muchos Amigos recuerdan cuando viajaban a Paradores con sus padres y ahora lo hacen con sus hijos y nietos. Paradores siempre está en sus mejores momentos.

The Friends are collectors of Paradores, like Gustavo, who only has two establishments left to visit which are currently under construction. Gustavo lives with his family in Colombia and maintains an emotional relationship with Paradores because his father was in love with Spain and its Paradores. In addition to collecting Paradores, Gustavo is a great soccer jersey lover and every time he visits a new Parador he dresses up with the local team jersey previously customized with the name of the establishment and the number it ranks. This is just one of the thousands of stories that are hidden behind each Amigos de Paradores card.

Emotions arise when you enjoy something surrounded by the people you love the most and they last in your memory. Many Friends remember when they traveled to Paradors with their parents, and now they do so with their children and grandchildren. Paradores is always at its best.



JOSE

“Para mí, Paradores es mi casa. Siempre lo ha sido desde hace muchísimos años. Cuando pienso en el próximo viaje que vamos a realizar con toda la familia me emociono. Paradores es disfrutar en familia y recordar vivencias de personas que ya no están y que en su día también viajaron a Paradores con nosotros”.

“For me, Paradores is my home. It has always been so for many years. When I think about the next trip we’re going to make with the whole family; I get excited. Paradores means having fun as a family and remembering the lives of people who are no longer here and who once traveled to Paradores with us.”

PILAR

“Son mi segunda residencia, de vez en cuando, cierro el chiringuito, como digo yo, y me marcho de Paradores. Quiero decir que si me voy por ejemplo a Galicia, voy haciendo una ruta de Paradores. Los que haya en el camino”.

“They are my second home, from time to time, I close up shop, so to speak, and leave to go to Paradores. I mean, if I go to Galicia, for example, I do a Parador route. Staying in as many as there are on the way.”



ANDONI

“Paradores es una forma muy alegre de vivir. Conozco casi todos, casi por cuarta vuelta, y si puedo seguiré haciendo la quinta y la sexta. Hasta el final de los finales, continuaré acudiendo a Paradores”.

“Paradores is a very cheerful way of living. I know almost all of them, I am almost by the fourth lap, and if I can, I will continue doing the fifth and sixth. I will continue to go to Paradores until the very end.”



FLORENCIO Y PILAR

“Son nuestra segunda casa. Cuando visitamos un parador el tiempo no corre, parece que se detiene y no pasa con la misma rapidez que cuando estamos en casa”.

“They’re our second home. When we visit a Parador, time seems to stand still, and does not pass as quickly as when we are at home.”



CARMEN

“Llevamos acudiendo tantos años que son como mi familia y eso es muy agradable. La gente es encantadora, conocemos a muchos de ellos y al final terminas haciendo amistad con todos los empleados”.

“We’ve been coming for so long that they’re like my family and that’s very nice. The people are charming, we know many of them, and you end up making friends with all the employees.”



LUCÍA

“Paradores es seguridad y tranquilidad porque sabes que vas a encontrar servicio y confort. Nuestra vida ha estado y está muy unida a Paradores”.

“Paradores is security and reassurance because you know you will find both good service and comfort. Our life has been and is very much linked to Paradores.”



JAVIER

“Paradores es sinónimo de experiencia y amabilidad. Ser coleccionista de Paradores es un gusanillo que te pica, empiezas con uno, dos... y al final quieres conocerlos todos. Es una forma especial de conocer España”.

“Paradors is synonymous with experience and hospitality. Being a Parador collector is an itch, you start with one, two... and eventually, you want to see them all. It’s a special way to get to know Spain.”



VISITAS NOCTURNAS A LAS TORRES DE
LA CATEDRAL Y LA CLERECIA



MUSEO ART NOUVEAU
ART DÉCO - CASA LIS



TURISMO de
SALAMANCA



FESTIVAL
LUZ Y VANGUARDIAS
DEL 13 AL 16 DE JUNIO



SALAMANCA TURISMO
APP GRATUITA CON AGENDA, RUTAS Y AUDIOGUÍAS / WWW.SALAMANCA.ES

Del desierto de Tabernas al Camino de Santiago. La magia del cine deja huella en múltiples escenarios del territorio español que suman adeptos y visitantes.

From the desert of Tabernas to the Camino de Santiago. The magic of cinema leaves its mark on many Spanish sites which attract fans and visitors.



MARÍA FERNÁNDEZ

EL SÉPTIMO ARTE EN LAS SENDAS DEL TURISMO

THE SEVENTH ART IN THE TRAILS OF TOURISM

Desierto de Tabernas, único desierto de Europa convertido en gran estudio

Dicen que Clint Eastwood llegó al desierto de Tabernas huyendo de Hollywood. Y que para entonces, Sergio Leone había quedado rendido ya a la belleza de un paisaje agreste, con una inmensa planicie y un cañón dorado, siguiendo los pasos de otros grandes directores de cine. Un gran escenario natural. Un gran desfile de estrellas. Steven Spielberg, Peter O'Toole, Charlton Heston, Elizabeth Taylor, Alec Guinness, Richard Burton, Anthony Quinn, Omar Shariff, Sofía Loren, Brigitte Bardot, Roger Vadim, David Lean, Sean Connery, Harrison Ford, Arnold Schwarzenegger... Único desierto de Europa convertido en gran estudio. Escenario de cientos de películas desde los años 60, es uno de los grandes centros de producción cinematográfica del mundo. Una potente industria en auge que tiene una Oficina Provincial de Cine y da empleo a decenas de personas. Almería es el Lejano Oeste o Afganistán, una batalla de la II Guerra Mundial o el desierto del mítico Lawrence de Arabia, cita para las aventuras de Indiana Jones, escenario de Juego de Tronos o Zona hostil... Es parte de la historia de *Lawrence de Arabia*, *Cleopatra*, *Patton*, *El bueno, el feo y el malo*, *Conan el bárbaro*, *Indiana Jones y la última cruzada*, *Exodus: Dioses y reyes*, *Las cosas del querer*, *Vivir es fácil con los ojos cerrados*, *Nunca digas nunca jamás* o *Los hombres que no amaban a las mujeres*... La magia de Almería sumada a la magia del cine. Y seguimos...

P A poco más de una hora en coche, el Parador de Mojácar cierra la aventura y suma magia al itinerario.



Desert of Tabernas, the only desert in Europe turned into a great studio

They say Clint Eastwood arrived at the Tabernas desert fleeing Hollywood. And that by then, Sergio Leone had already surrendered to the beauty of a wild landscape, with an immense plain and a golden canyon, continuing in the footsteps of other great film directors. A great natural scenery. A grand parade of stars. Steven Spielberg, Peter O'Toole, Charlton Heston, Elizabeth Taylor, Alec Guinness, Richard Burton, Anthony Quinn, Omar Shariff, Sofia Loren, Brigitte Bardot, Roger Vadim, David Lean, Sean Connery, Harrison Ford, Arnold Schwarzenegger... Europe's only desert turned into a great studio. Since the 1960s, it has been the setting for hundreds of films and is now one of the world's major film production centers. A powerful booming industry that boasts a Provincial Film Office and employs dozens of people. Almería is the Wild West or Afghanistan, a World War II battlefield or the legendary desert of Lawrence of Arabia, a rendezvous for Indiana Jones' adventures, the setting for Game of Thrones or Rescue Under Fire (Zona Hostil)... It is part of the story of *Lawrence of Arabia*, *Cleopatra*, *Patton*, *The Good, the Bad and the Ugly*, *Conan the Barbarian*, *Indiana Jones and the Last Crusade*, *Exodus: Gods and Kings*, *The Things of Love*, *Living is Easy with Eyes Closed*, *Never Say Never Again* or *The Girl with the Dragon Tattoo*... The magic of Almería in addition to the magic of cinema. And so we continue...



📍 Just over an hour by car, the Parador de Mojácar completes the adventure and adds magic to the itinerary.

El valle de Mirandilla, en Santo Domingo de Silos (Burgos)

El western cuenta entre su legado con la mítica escena del duelo final de *El bueno, el feo y el malo*. El encuentro en el Cementerio de Sad Hill fue realmente grabado en la comarca burgalesa del Arlanza. Los mismos parajes sirvieron de escenario a Sergio Leone para ubicar allí el Puente de Longstone, la Misión San Antonio y el Campamento-Prisión Betterville. La Asociación Sad Hill trabaja, gracias al *crowdfunding*, para recuperar este entorno que es ya un lugar de peregrinación para los amantes del género. Y la fama siguió creciendo, porque en 2018 el director Guillermo de Oliveira estrenaba allí *Desenterrando Sad Hill*.

📍 A tan solo treinta minutos en coche, el Parador de Lerma. Sin duda, vista obligada.

The Mirandilla valley, in Santo Domingo de Silos (Burgos)

The Westerns legacy includes the mythical scene of the final duel in *The Good, the Bad and the Ugly*. The meeting at Sad Hill Cemetery was actually recorded in the Burgos region of Arlanza. The same places served as a stage for Sergio Leone's Longstone Bridge, San Antonio Mission, and Betterville Prison Camp. The Sad Hill Association works, through crowdfunding, to recover this place that has become a place of pilgrimage for fans of the genre. Moreover, its popularity continued growing, thanks to director Guillermo de Oliveira who premiered *Unearthing Sad Hill* there in 2018.

🏰 Just thirty minutes away, the Parador de Lerma is a must-see.

Seville and its movie secrets

David Lean and *Lawrence of Arabia* turned Seville into historical Damascus. George Lucas filmed in the mythical Plaza de España the planet Naboo. Seville also boasts some locations from *Game of Thrones*. Seville is a small synopsis of the world created by George R. R. Martin. One of the peak scenes of the seventh season was filmed in the ruins of Itálica, the ancient Roman city just a few kilometers away. In its spectacular amphitheater gathered the kings and dignitaries of all the kingdoms, including Princess Daenerys, who appeared on stage on the back of one of her dragons.

🏰 37 minutes

A great place to enjoy the route is the Parador de Carmona. The building rises above the ruins of an impressive 14th-century Arab fortress that crowns the village. The restaurant, an old refectory, is one of the most spectacular in the Parador network.

Sevilla y sus secretos de cine

David Lean y *Lawrence de Arabia* convirtieron Sevilla en la histórica Damasco. El planeta Naboo de George Lucas se ubicó en la mítica Plaza de España. Y a Sevilla corresponden también algunas localizaciones de las temporadas de *Juego de Tronos*. La capital hispalense es un pequeño resumen del mundo que creó George R. R. Martin. Una de las escenas cumbre de la séptima temporada se grabó en las ruinas de Itálica, la antigua ciudad romana situada a escasos kilómetros. En su espectacular anfiteatro se reunieron los reyes y dignatarios de todos los reinos, incluida la princesa Daenerys, que apareció en escena a lomos de uno de sus dragones.

🏰 A 37 minutos

Una propuesta de cine para disfrutar de la ruta es el Parador de Carmona. El edificio se levanta sobre las ruinas de un impresionante alcázar árabe del siglo XIV que corona el pueblo. El restaurante, antiguo refectorio, es uno de los más espectaculares de la red de Paradores.



Parador de Carmona.



Parador de La Granja. Casa Infantes.

Segovia, chosen by the Romans and Hollywood

For years, the Segovia Provincial Council has had a location agency that has turned the city into the stage for significant films and series. Several routes take visitors to feature films such as *Mister Arkadin*, *Orgullo y Pasión*, *La Batalla de las Árdenas*, *Los fantasmas de Goya*, *Las trece rosas* or *Torrente IV* and series such as *Isabel*, *Toledo*, *Cuéntame* or *Águila Roja*. The cobblestone streets and corners through which time seems to have stopped join special locations such as the women's prison or the nearby Valsaín Forest, where *The Kingdom of Heaven* was created.

👑 10 minutes

El Real Sitio de La Granja is a charming village at the foot of the Sierra de Guadarrama. It is the setting for the impressive Parador composed of the Casa de Los Infantes, built in the 18th century by Carlos III, and the Cuartel General de la Guardia de Corps, which houses a modern Congress and Convention Centre. A visit to its modern spa is highly recommended.

Segovia, elegida por los romanos y por Hollywood

Desde hace años la Diputación de Segovia cuenta con una agencia de localizaciones que ha convertido la ciudad en escenario de significadas películas y series. Diversos recorridos trasladan a los visitantes a largometrajes como *Mister Arkadin*, *Orgullo y Pasión*, *La Batalla de las Árdenas*, *Los fantasmas de Goya*, *Las trece rosas* o *Torrente IV* y series como *Isabel*, *Toledo*, *Cuéntame* o *Águila Roja*. Las calles empedradas y rincones por los que parece que no ha pasado el tiempo se unen a localizaciones especiales como la cárcel de mujeres o el cercano Bosque de Valsaín, donde se abrió *El Reino de los Cielos*.

👑 A 10 minutos

El Real Sitio de La Granja es un coqueto pueblo a los pies de la Sierra de Guadarrama. Un escenario donde se ubica el impresionante parador compuesto por la Casa de los Infantes, construida en el siglo XVIII por Carlos III, y el Cuartel General de la Guardia de Corps, que acoge un moderno Centro de Congresos y Convenciones. Muy recomendable pasar por su moderno spa.



Vista desde el parador



La Vaquilla de Sos del Rey Católico

En 1985, Luis García Berlanga escogió esta localidad zaragozana para el rodaje de su obra *La Vaquilla*. Hoy existen en el centro de la ciudad numerosas esculturas y referencias al film del cineasta valenciano. El rodaje dejó huella en el pueblo, que aportó cerca de 500 extras y llegó a eliminar las antenas de televisión de las casas para dar más credibilidad al entorno. Además, el Ayuntamiento forma parte de FilmSet, un proyecto europeo gestionado por una asociación de organizaciones españolas, francesas, italianas, belgas y británicas coordinadas por la Universidad de Zaragoza. El objetivo es promover una ruta turística temática del cine europeo.

In Situ

En el corazón del pueblo aguarda un parador de noble factura. Un edificio de estilo aragonés que sigue el corte monumental, histórico y artístico de la villa. Su decoración es elegante. El espacio y la luz son común denominador en las habitaciones de amplios ventanales. El restaurante ofrece tradición y autenticidad en los aromas y los sabores de la cocina de la Comarca de las Cinco Villas, la región que le da nombre.



Rodaje *La Vaquilla*.
Ayuntamiento Sos del Rey Católico.

La Vaquilla de Sos del Rey Católico

In 1985, Luis García Berlanga chose this town in Zaragoza for the shooting of *The Heifer (La Vaquilla)*. Nowadays you can find numerous sculptures and references to the Valencian filmmaker's movie. The filming left its mark on the town, which provided nearly 500 extras and even removed the television antennas from the houses to make the environment more credible. Also, the City Council is part of FilmSet, a European project managed by an association of Spanish, French, Italian, Belgian and British organizations coordinated by the University of Zaragoza. The goal is to promote a thematic tourist route of European cinema.

In situ

In the heart of the village awaits a Parador of noble artistry. An Aragonese style building that follows the monumental, historical and artistic style of the town. Its decoration is elegant. Space and light are common denominators in rooms with large windows. The restaurant offers both tradition and authenticity in the aromas and flavors of the cuisine of the Comarca de las Cinco Villas, the region that gives it its name.



El Camino de Santiago, siempre presente

Y para cerrar el círculo, la magia del cine jacobeo. ¿Quién no ha oído hablar de *The Way*? El drama americano, que contó con la participación de Martín Sheen y Emilio Estévez, causó tanto furor entre los espectadores estadounidenses, que se cuentan por miles los que se han transitado la espiritual ruta española.

Juan Manuel Cotelo grabó en 2016 una película-documental sobre el Camino de Santiago *Footprints: el camino de tu vida*, comprada por la gigante plataforma de contenido Netflix, señal del interés que despierta; Fernando Cortizo firmó *O Apostolo*, una película española nominada en 2012 a los premios Goya como mejor película de animación; Roberto Santiago dejó el sello español en *Al Final del Camino*, 2009, una divertida comedia romántica. Del mismo corte es *Saint-Jacques... La Mecque (Peregrinos)*, producida en Francia en 2005 bajo la dirección de Coline Serreau; o *Americano*, 2005, protagonizada por Joshua Jackson y Leonor Varela y dirigida por Kevin Noland. Completa la lista de interminables ejemplos *Tres en el Camino*, una película/documental de nacionalidad española/inglesa, donde se aprecia la verdadera esencia del Camino de Santiago. Excepcional. Y en cada etapa, un parador. Encuentra tu favorito.

The ever-present St. James' Way

To close the circle, the magic of Jacobean cinema. Who hasn't heard of *The Way*? The American drama, featuring Martín Sheen and Emilio Estévez, caused so much excitement among American spectators that thousands of people have since traveled the Spanish spiritual route.

In 2016, Juan Manuel Cotelo filmed a documentary on the Camino de Santiago called *Footprints: el Camino de tu vida*, bought by the giant media platform Netflix, a sign of the interest this topic arises; Fernando Cortizo signed *O Apostolo*, a Spanish film nominated for the 2012 Goya awards for best-animated film; Roberto Santiago left the Spanish stamp on *Al Final del Camino*, 2009, a funny, romantic comedy. In the same vein is *Saint-Jacques... La Mecque (Peregrinos)*, produced in France in 2005 under the direction of Coline Serreau; or *Americano*, 2005, starring Joshua Jackson and Leonor Varela and directed by Kevin Noland. *Tres en el Camino* completes this sample of an endless list, a Spanish/English documentary, where you can appreciate the true essence of the Camino de Santiago. Exceptional. At each leg, a Parador. Find your favorite.

Lycvs Avgvsti

¡QUE NO SE APAGUE EL FUEGO!

Lugo rememora su pasado entre el 14 y el 16 de junio con el Arde Lycvs, la gran fiesta romana y castreña El Arde Lycvs comenzó su andadura en el año MMII con un objetivo primordial: recordar la fundación de la ciudad de Lugo recreando su pasado romano y castreño.

MÁS INFORMACIÓN

www.ardelucus.com
www.facebook.com/ardelucuslugo
www.youtube.com/user/ardelucuslugo
<https://twitter.com/ardelucus/>
www.instagram.com/ardelucus/



Se conjugan los aspectos lúdicos, históricos y culturales, con la mayor rigurosidad posible. El casco histórico amurallado se transforma, cada año durante tres días, en Lycvs Avgvsti, destacada urbe de la Gallaecia romana, ofreciendo a los que la visitan un completo programa de actividades, en un marco incomparable como es la Muralla de Lugo, que cobra durante la fiesta un especial protagonismo. Sin duda, Lugo ofrece el marco idóneo para este tipo de fiesta. Otro elemento clave que no podemos olvidar es la implicación de sus gentes, los agentes sociales, colegios, asociaciones, clubs deportivos, ... Ya sea con ropas romanas o castreñas, toman las calles durante todo el fin de semana, participando activamente en el espíritu de la fiesta. Gracias al esfuerzo conjunto del gobierno local, de la ciudadanía, de las 17 asociaciones de recreación histórica lucenses y de diversos organismos privados que colaboran a través de su patrocinio, el Arde Lycvs fue creciendo, convirtiéndose en una conjugación perfecta entre ocio y cultura, en un referente a nivel nacional, con una gran repercusión mediática y de afluencia de público, y consolidándose de tal manera que en su décimo aniversario (MMXI) logró el reconocimiento como Festa de Interesse Turístico Galego, y en el año 2017, el distintivo de Fiesta de Interés Turístico Nacional. Muchas son las sorpresas que encontrareis en las calles y plazas del renacido Lycvs Avgvsti. Fuego, música, seres de leyenda, guerreros celtas y legionarios romanos, civitas y visitantes, seres mitológicos... no tendréis que afinar mucho la vista para topar con ellos, pasáte por las vías y comparte su pasado. TRES DÍAS DE HISTORIA VIVA

Los días 14, 15 y 16 de junio de 2019, un fenómeno mágico se apoderará de nuevo de cada pequeño espacio de Lugo, transformándola por completo, llenándola de personajes ancestrales que ya no deberían caminar entre nosotros. He aquí la magia del Arde Lycvs, retroceder en el tiempo para gozar de su legado cultural e histórico en primera persona. Sumérgete en la vida de Lycvs Avgvsti, destacada urbe y una de las capitales administrativas de la Gallaecia romana, y recorre su recinto amurallado, donde gozarás de un pasado más vivo que nunca.



JESÚS VIDAL,

actor

Nunca el nombre de un premio fue más descriptivo. El flamante ganador del Goya al Mejor Actor Revelación sorprendió, y se reveló, en un discurso de agradecimiento que nadie olvidará. Es uno de los motores que ha hecho de *Campeones*, la última cinta de Javier Fesser, la película para revisitar o visitar (en el caso de haberse perdido esta maravilla). Todo un guerrero que ha hecho de sus limitaciones físicas una anécdota y una lección viviente para gritarle al mundo que los sueños se cumplen.

 LUIS TEJEDOR

“No me considero mejor persona por no ver, solo he tenido que superar obstáculos como todo el mundo”

“I DON'T FEEL LIKE I'M A BETTER PERSON BECAUSE I CAN'T SEE, I'VE HAD TO OVERCOME OBSTACLES LIKE EVERYBODY ELSE”

The name of an award has never been more descriptive. The brand-new winner of the Goya for Best

Newcomer surprised and was exposed, in a thank-you speech that nobody will soon forget. He is one of the engines that turned *Campeones*, Javier Fesser's latest film, into a movie worth revisiting or visiting (in case you missed this masterpiece). A warrior who transformed his physical limitations into an anecdote and a life lesson to show the world that dreams can come true.

Ha recibido muchísimo cariño desde que recibió su Goya al Actor Revelación. ¿Cómo está lidiando con esta ola de popularidad?

La estoy llevando muy bien. Por un lado, es la consecuencia de recibir un premio muy importante que significa tanto mi reconocimiento a nivel artístico, como el reconocimiento al valor artístico de las personas con discapacidad. Estoy muy contento. Respecto al cariño también, la verdad, porque me ha llenado de orgullo recibir tanto calor por parte de todo el mundo.

En su discurso habló de diversidad, de inclusión y de visibilidad de las personas con diferentes discapacidades. Parece que estas palabras están cuajando en la sociedad...

De momento parece que sí. Es bonito ver cómo se empieza a reconocer el talento de las personas con discapacidad. A mí me gusta más hablar de “personas con diferencia”. Los premios de *Campeones* han ahondado más en este reconocimiento.

Ya podemos decir sin rubor que *Campeones* ha hecho historia. ¿Usted de verdad se esperaba el éxito de esta película? ¿Se lo veía venir?

Aver... Yo me esperaba que la película iba a ir bien. Una vez que la ves tú y ves la respuesta de la gente y las asociaciones en los primeros pases, piensas que es una película redonda. Lo demás, todo ese éxito tan grande, llega cuando tiene que llegar. ¡Y bienvenido sea!

You've received much love since you won the Goya for the Best Newcomer. How are you dealing with this wave of popularity?

I'm doing very well. On the one hand, it is the result of getting a significant award that means both my recognition on an artistic level and the acceptance of the artistic value of people with disabilities. I am delighted. I am very proud to hold so much love from everyone.

In your speech, you spoke about diversity, inclusion, and visibility of people with disabilities. It looks like these words are reaching our society...

So far, it looks like it. It's nice to see how the talents of people with disabilities are beginning to be appreciated. I prefer to talk about “people with differences.” *Campeones'* awards are one step deeper into this acknowledgment.

One can safely say that *Campeones* has made history. Did you expect this movie to be such a hit? Did you see it coming?

¿Qué tal llevó trabajar a las órdenes de Javier Fesser? Da la impresión de que se vivió un buen ambiente en el rodaje...

Fue un rodaje maravilloso y muy exigente. Estábamos haciendo una obra de arte de mucha calidad. Obviamente, para hacer una película como *Campeones* hay que trabajar mucho, pero es innegable que fue muy bonito.

Usted es hombre de teatro, venía de esta disciplina. ¿Cómo fue su adaptación como actor?

Tanto el teatro como el cine tienen una base común, que es el trabajo del personaje. Lo demás, gracias al equipo de *coaching* y a la labor de Javier Fesser, no fue un salto abrupto. Me facilitaron un tránsito suave.

Cuando entró *Campeones*, usted tenía ya tenía una carrera teatral. Ahora se le abren las puertas del cine de par en par... ¿Ha tomado alguna decisión de futuro estos días?

Evidentemente, quiero compaginar teatro y cine. Quiero seguir haciendo teatro, porque me encanta, y también, como dije en el discurso, quiero que mi amor con el cine siga adelante. También me gustaría probar algún formato nuevo, como las series.

Usted es filólogo y además ejerció como periodista. ¿Qué le dio el teatro para que decidiera decantarse por ahí?

Escogí mi carrera, Filología Hispánica, pensando en que iba a hacer literatura o algo relacionado con las artes. Era la licenciatura que me permitía tener asignaturas más relacionadas con el teatro. A partir de ahí, uno toma otros caminos, pero teniendo una trayectoria como actor *amateur* detrás. Llegó el momento en que me planteé hacer de esa vocación una profesión.

¿Tiene constancia del minuto uno de esa decisión?

Cuando estaba terminando mis estudios, en uno de los proyectos de fin de carrera, tuve un encuentro maravilloso con un texto increíble de una dramaturga inglesa, Sarah Kane. A partir de ese encuentro, sentí la necesidad de profundizar más en la actuación. Ahí tuve claro que iba a hacer algo en él que iba a poner mucho de mí.

Posee una limitación visual, pero que no afecta en absoluto a su entusiasmo...

Es que yo no lo veo como una limitación, sino



Servir de ejemplo o inspiración para personas y colectivos me llenaría de orgullo

To serve as an example or inspiration for people and collectives would fill me with pride



Well, I was hoping that the movie would be good. Once you've seen it, when you see the response of people and associations in the first few screenings, you reckon it's a round film. The rest, this great success, comes when it needs to. Moreover, it's welcome!

How was working under Javier Fesser? It looks like the filming experience was great...

It was a fantastic and very demanding shoot. We were making a high-quality work of art. Obviously, to make a film like *Campeones* you have to work hard, but it is undeniable that it was terrific.

You are a theatrical actor; you have always worked in this area. How was your adjustment into the new field?

Both theatre and cinema have a common base, which is character development. The rest thanks to the coaching team and the work of Javier Fesser, was not an abrupt leap. They gave me a smooth transition.

When you joined *Campeones*, you already had a theatrical career. Now the doors of the movie industry are wide open for you... Have you made any decisions for your future?

Obviously, I want to combine theatre and cinema. I want to continue doing theatre because I love it, and also, as I said in my speech, I would like my love for cinema to continue. I would also like to try some new format, like TV series.

You are a philologist, and you have also worked as a journalist. How did you decide to start acting?

I chose my degree in Hispanic Philology, thinking I would either work in literature or something related to the arts. It was the bachelor's degree that allowed me to have more theatre-related subjects. From there, you take other paths, starting as an amateur actor. The moment came when I thought about turning that vocation into a profession.

Do you remember when you made that decision?

When I was finishing my studies, during one of the final year projects, I had a wonderful encounter with an incredible text by English playwright Sarah Kane. From that contact, I knew I needed to go deeper into acting. It was clear to me that I was going



El Parador de León es un sitio inolvidable. Allí han tenido lugar algunos de los momentos más importantes de mi vida

The Parador de León is an unforgettable place. Some of the most important moments of my life have taken place there

como una diferencia. Así como hay gente de diferentes razas y condiciones, hay personas que ven más y personas, como es mi caso, que ven menos. Pienso que cada uno hace todo lo que puede para mejorar su vida. No me considero mejor persona por no ver, solo he tenido que superar obstáculos como todo el mundo. Tampoco creo que las personas que no tienen una discapacidad no hayan tenido que pelear para conseguir sus sueños.

En cualquier caso, usted nos da la lección de que quien tiene un sueño puede conseguirlo a base de tesón...

Bueno, yo estoy encantado de que lo veáis así. Si sirviera de ejemplo o inspiración para personas y colectivos me llenaría de orgullo.

Usted es de León, una ciudad en la que su Parador es toda una institución...

No sólo he pasado innumerables veces delante del Parador, sino que he estado disfrutando de sus instalaciones. Es un sitio inolvidable. En él han tenido lugar algunos de los momentos más importantes de mi vida.

to do something with it, that was going to put a lot of myself into it.

You have a visual limitation, but it doesn't affect your motivation at all...

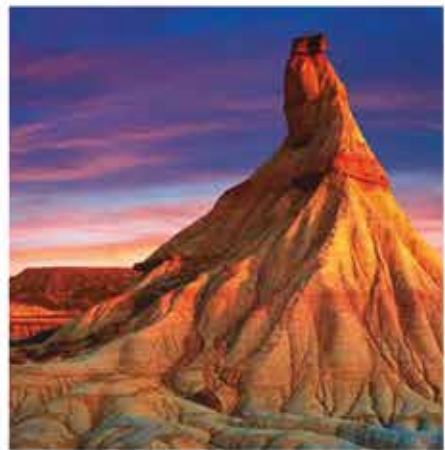
I don't see it as a limitation but as a difference. Just as there are people of different races and conditions, there are people who see more and people, as is my case, who see less. I think everyone does their very best to improve their life. I don't consider myself a better person because I can't see, I just had to overcome obstacles like everybody else. Nor do I believe that people who do not have a disability don't have to fight to achieve their dreams.

In any case, you teach us that you can achieve your dreams with determination...

Well, I'm glad you see it that way. To serve as an example or inspiration for people and collectives would fill me with pride.

You are from León, a city in which the Parador is an institution...

Not only have I passed in front of the Parador countless times, but I have also had the pleasure of enjoying its facilities. It is an unforgettable place. Some of the most important moments of my life have taken place there.



TUDELA

XXV JORNADAS DE EXALTACIÓN Y
FIESTAS DE LA VERDURA 2019

12 ABRIL AL 5 DE MAYO

www.verdurasdetudela.com



TUDELA, UNA CIUDAD VIVA

FESTIVAL DEL

Piorno en flor

ESPECTÁCULO
NATURAL
EN LA SIERRA
DE GREDOS

La floración del piorno es un auténtico espectáculo de la naturaleza, que acude puntual en primavera para cubrir la Sierra de Gredos de amarillo intenso, trazando un colorido paisaje, como si de la pintura de un lienzo se tratara.

The blossoming of the piorno is a unique display of nature, which, come spring, arrives promptly to cover the Sierra de Gredos in intense yellow, tracing a colorful landscape, as if painting a canvas.



ANNA BURGSTALLER
FOTOS: MIGUEL ALBA

**BLOOMING
PIORNO FESTIVAL**

**A NATURAL SIGHT
IN THE SIERRA
DE GREDOS**

Miles de hectáreas de la comarca, más de 60.000, reciben el oleaje del piorno en flor bañando valles, desfiladeros y gargantas de una singular tonalidad y delicioso aroma avainillado. El máximo esplendor se observa, precisamente, durante los meses de mayo y junio, cuando florecen sus ramas y tiñen de color el norte de Gredos convirtiéndolo en una experiencia única para los sentidos. Un milagro primaveral para contemplar, sentir y respirar.

No es casual que el piorno escoja esta zona de Ávila para nacer y florecer, dada su capacidad para resistir a los duros inviernos del interior peninsular.

Utilizada tradicionalmente como combustible o para techar cuadras, la planta sirve aún hoy en día para vertebrar cestas, escobas o calentar y decorar hogares.

Por todo ello el piorno se ha convertido en un icono de la provincia. Es identidad y gran reclamo para los amantes de la naturaleza, que no pueden desaprovechar la oportunidad de escaparse a Gredos Norte y sucumbir a su belleza natural. Contemplantarla, fotografarla, pintarla. Vivirla.

The flowering of the piorno bathes valleys, gorges, and ravines, over 60,000 hectares of the region colored in its unique shade and delicious vanilla fragrance. The highest splendor occurs precisely during May and June, when their branches bloom and dye the north of Gredos, creating a fascinating experience for the senses. A spring miracle to contemplate, feel and breathe.

Due to its resilience to the harsh winters of the peninsula's inland, it is no accident that the piorno chooses this area of Ávila to grow and bloom.

Traditionally used as fuel or for roofing stables, nowadays the plant still serves to structure baskets, brooms and to heat and decorate homes.

As a result, the piorno has become a provincial icon. It is an identity and a great attraction for nature lovers, who can't miss the opportunity to escape to Gredos Norte and surrender to its unspoiled natural beauty. Contemplate it, photograph it, paint it. Live it.



COLOR Belleza natural

TRANQUILIDAD Fuentes, plazas y calles

SENSACIONES Despertar de los sentidos

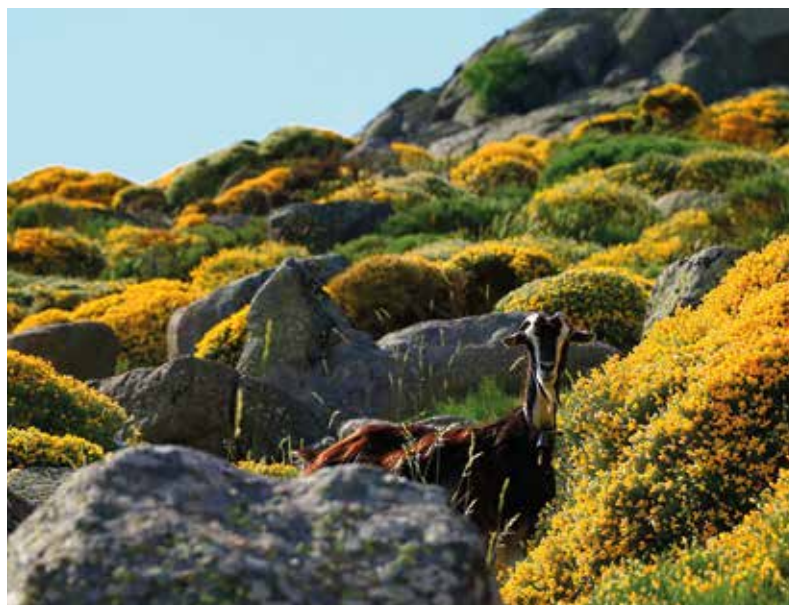




Aliado contra la despoblación

La Asociación de Empresarios de Gredos creó en 2010 el Festival del Piorno en Flor para potenciar el valor de este regalo natural. El evento se consolida año tras año gracias a la suma de voluntarios, empresas privadas e instituciones. En cada edición crecen las iniciativas y la originalidad de las propuestas. Decenas de pueblos se convierten a lo largo de mayo y junio en galerías de arte al aire libre. Fachadas, fuentes, plazas y calles se tiñen de amarillo aportando luz y color a la nostalgia que siempre deja la despoblación. El evento sitúa a la comarca en el mapa y atrae a numerosos visitantes. Muchos, cada vez más.

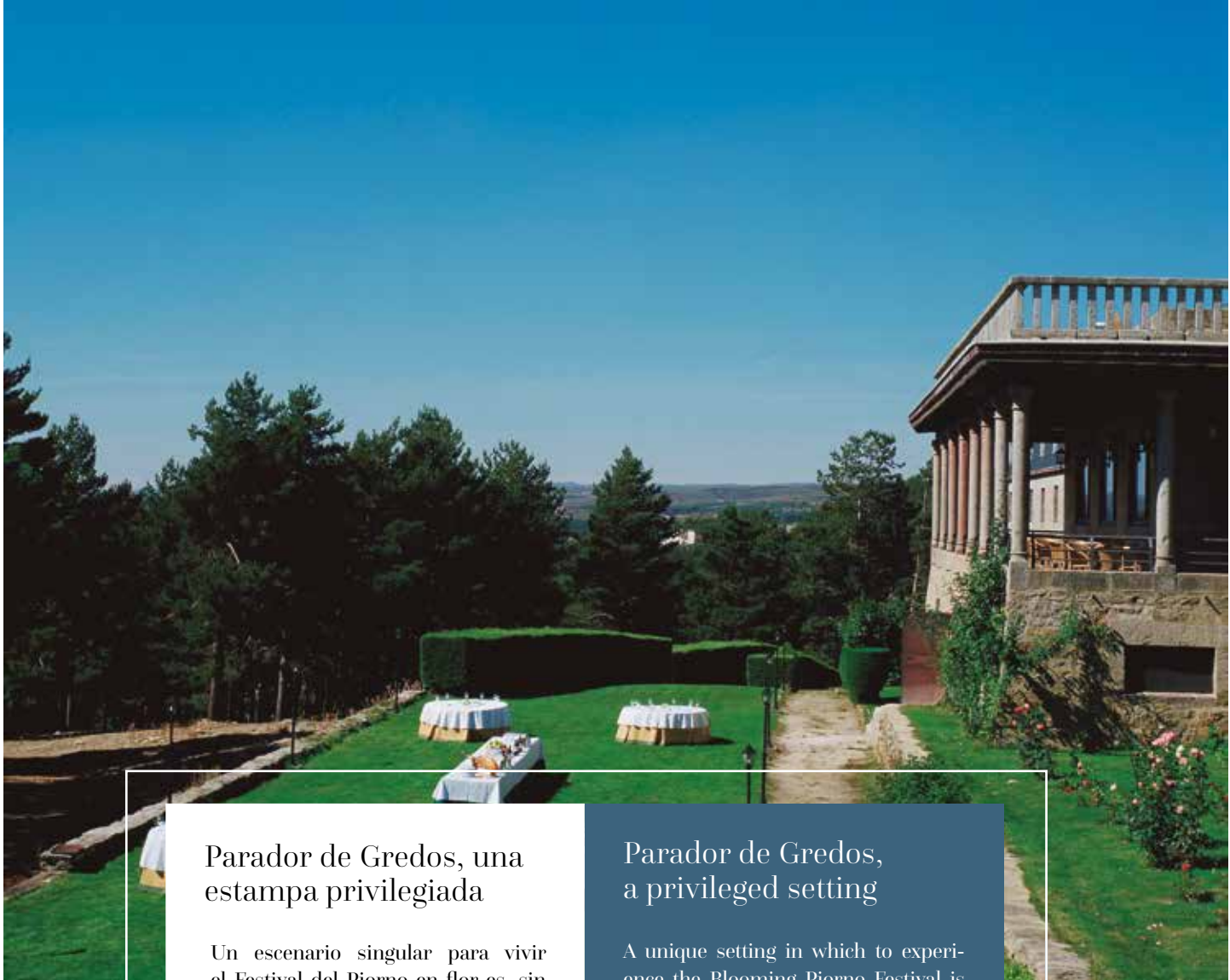
Repartidas por más de una veintena de municipios de la comarca, las actividades del Festival toman el piorno como elemento vertebrador a través de concursos de decoración floral, fotografía, pintura, talleres de artesanía, rutas de turismo o actividades deportivas, entre muchas otras. Una delicia natural para no perderse.



Ally against depopulation

In 2010, the Gredos Businessmen's Association created the Blooming Piorno Festival to promote the appreciation of this natural gift. Year after year, the event grows stronger thanks to the addition of volunteers, private companies and institutions. The initiatives and originality of the proposals increase with each edition. Throughout May and June, dozens of villages become open-air art galleries. Façades, fountains, squares, and streets are dyed yellow, bringing light and color to the yearning that always accompanies depopulation. The event places the region on the map, attracting an ever-growing number of visitors.

Spread across over twenty towns throughout the region the Festival's activities revolve around the piorno as a backbone through floral decoration, photography, painting, craft workshops, tourism routes, and sporting activities, to name just a few. A natural delight you can't miss.



Parador de Gredos, una estampa privilegiada

Un escenario singular para vivir el Festival del Piorno en flor es, sin duda, el Parador de Gredos. Desde la primera edición del evento, brinda su apoyo a la organización y participa en diferentes propuestas. Impregnado del espíritu festivo, engalana de amarillo rincones y fachadas. Entre agrestes rocas y verdes pinares de la Sierra de Gredos, el edificio regala bellas panorámicas del Valle de Tormes, la Sierra de Piedrahita y Béjar, y el macizo de Gredos. Fue el primero de la red de Paradores y, en su interior, la decoración rústica promete una estancia acogedora. Los alrededores no dejan indiferente a nadie e invitan a recorrer sendas de montaña y disfrutar de bellos parajes, como el glaciar de las Cinco Lagunas. Es el punto de partida perfecto para realizar excursiones a lugares únicos, como Puerto del Pico, donde se encuentra una de las calzadas romanas mejor conservadas de España.

Parador de Gredos, a privileged setting

A unique setting in which to experience the Blooming Piorno Festival is without a doubt the Parador de Gredos. From its first edition, the hotel backs the organization and contributes to different events. Steeped in the festive spirit, it embellishes nooks and facades with yellow. Among jagged rocks and green pine groves of the Sierra de Gredos, the building offers breathtaking views of the Valley of Tormes, the Sierra de Piedrahita and Béjar, and the massif of Gredos.

The first Parador in the network, the rustic interior decoration guarantees a cozy stay. The charming scenery encourages you to explore mountain trails and enjoy beautiful landscapes, such as the Cinco Lagunas glacier. It is the perfect starting point for excursions to unforgettable sites, such as Puerto del Pico, where you will find one of Spain's best-preserved Roman roads.



La Rioja, auténtica

En La Rioja, la tierra con nombre de vino, te sientes como en casa, sacas tu yo más auténtico. Sobrevuela en globo un mar de viñas, pasea por pueblos singulares y brinda a la luz de las estrellas.

Ven a La Rioja y vive experiencias únicas.

Palencia

El punto donde el Camino de Santiago y el Canal de Castilla Se Unen

EL CANAL DE CASTILLA ES EL PROYECTO MÁS RELEVANTE DE LA INGENIERÍA CIVIL DE SU ÉPOCA, INICIADO A MEDIADOS DEL SIGLO XVIII Y CONCLUIDO UN SIGLO DESPUÉS. COMENZÓ A CONSTRUIRSE CON UN OBJETIVO, UNIR POR BARCO LOS EXTENSOS CAMPOS DE CEREALES DE LA ESTEPA CASTELLANA CON LA COSTA CÁNTABRA PARA ACABAR CON EL PROBLEMA DE AISLAMIENTO DE LA MESETA CASTELLANA DEBIDO A UNA OROGRAFÍA COMPLICADA Y UNA DEFICIENTE Y MAL CONSERVADA RED VIARIA.

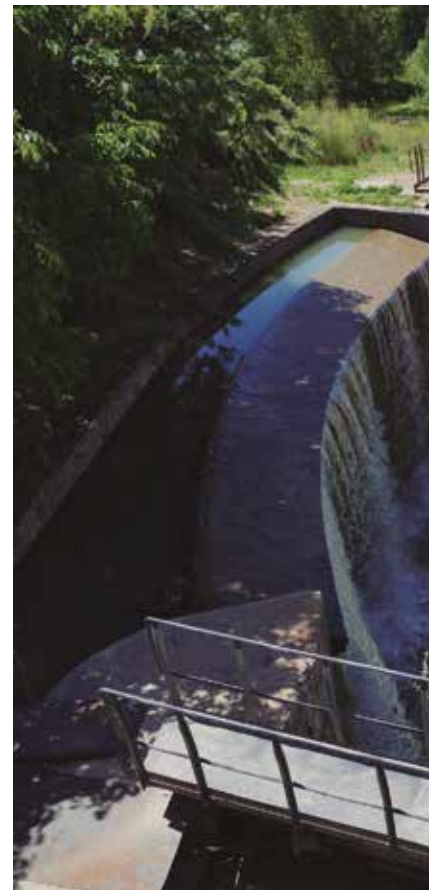
Años después, el Canal de Castilla se une con el Camino de Santiago ofreciendo múltiples posibilidades para una escapada rural por tierras palentinas o incluso para hacer parte del recorrido del Camino de Santiago en barco, en el único tramo navegable del Camino de Santiago.

A pie, a caballo, en bici o en barco, depende de las posibilidades de cada uno, su tiempo, fuerzas y medio que elija para realizar su recorrido. Cualquier medio de transporte es válido para superar los kilómetros de los que se compone el Camino. Si nos remitimos a las fuentes de la tradición del Camino de Santiago que se encuentran en el 'Có-

dex Calixtinus' (libro de viajes del siglo XII), podremos comprobar cómo la historia nos cuenta que cuando a la muerte del apóstol Santiago, los discípulos lo trasladaron por mar en una barca de piedra, navegando desde la costa palestina hasta Galicia, en lo que sería su última recorrido en su camino a Santiago de Compostela.

El 'Juan de Homar' realiza distintos recorridos por el Canal de Castilla (6,5 km. y 3,5 km.), desde el embarcadero de Frómista junto a la cuádruple esclusa, y el término municipal de Boadilla del Camino, con diversas posibilidades de viajes dada la ubicación de esta embarcación, en el tramo del Camino de Santiago que discurre en paralelo al Canal de Castilla.

Peregrinos y turistas podrán escoger la opción de salida desde la localidad de Frómista, donde impresiona ver su cuádruple esclusa que salva un desnivel de más de 150 metros, o desde Boadilla del Camino, en función de los horarios de salida y puntos de atraque de la embarcación, todo ello para poder disfrutar no sólo del viaje, del Canal, y del Camino, sino también de los recursos turísticos de ambas localidades, tales como la Iglesia de La Asunción y el Rollo Jurisdiccional en Boadilla del Camino, o la cuádruple esclusa, la Iglesia de San Martín, o Vestigia, en Frómista, además de la oferta de servicios turísticos existentes en ambas localidades.



El Camino de Santiago en barco



Además, el Canal de Castilla, ha recibido el distintivo Destino Turístico Inteligente Adherido, concedido por la Secretaría de Estado de Turismo.



Así, los peregrinos procedentes de Boadilla del Camino podrán coger el barco en el embarcadero ubicado en el cruce del Camino de Santiago con el Canal de Castilla. También los turistas que quieran convertirse en peregrinos durante unos kilómetros del Camino, podrán iniciar el viaje en la localidad de Frómista para llegar hasta el punto de unión entre el Canal y el Camino en el término municipal de Boadilla para poder hacer ese tramo del Camino de Santiago a pie o en bicicleta, ya que se permite embarcar bicicletas en la popa de la embarcación. Además, se realizan viajes de aproximadamente una hora, con salida desde Frómista, en diferentes horarios a lo largo del día **(+ INFO Y RESERVAS: 673 36 84 86)**.

La historia del Canal de Castilla se puede contemplar en el Museo del Canal, situado en la localidad palentina de Villaumbrales, a pocos kilómetros de la capital, que conserva los restos de los astilleros que permitieron la construcción y reparación de las barcas que llegaron a surcar el Canal, a finales del siglo XIX **(+INFO: 979 83 31 14)**.

Finalmente, aquellos turistas que sitúen su viaje o ruta un poco más al norte de Palencia, en Herrera de Pisuerga, podrán navegar en la embarcación 'Marqués de la Ensenada', y atracada en la presa de San Andrés, junto al Centro de Interpretación del Canal de Castilla. **(+ INFO Y RESERVAS: 664 20 14 15)**

En este viaje de poco más de una hora de duración, el turista podrá realizar un recorrido de 6'5 km por el Ramal Norte (el primero que se construyó) hasta la esclusa sexta, una de las pocas esclusas de todo el Canal que está operativa en la actualidad, y que permitirá a todos los pasajeros revivir el proceso de llenado y vaciado de agua en la esclusa, como en los años en los que el Canal estaba en pleno funcionamiento para el transporte. Una experiencia única.



Delicias de mar y de tierra adentro

ALMERÍA

CAPITAL ESPAÑOLA DE
LA GASTRONOMÍA 2019

**DELICACIES
OF INLAND AND SEA**

ALMERÍA, GASTRONOMIC
CAPITAL OF SPAIN 2019



COCINA emparentada con la mar

SABORES de potencia descomunal

CAPITAL española de la gastronomía

 LUIS TEJEDOR

Hay aquí productos, muchos de ellos de origen artesanal, que dan contenido a sus recetas tradicionales. Es una cocina emparentada con la mar, pero también con sus sierras. Almería escribe la grandeza de su cocina con sus gambas de Garrucha, sus cuajaderas, chacinas, el pan de pellizco, sus aceite del Desierto, vinos de la Alpujarra almeriense, sus dulces y frutales. Almería lo tiene todo y más aún.

Quizá por eso la Capital Española de la Gastronomía es también la despensa de Europa. Bajo sus más de 29.000 hectáreas de invernaderos, el llamado “Mar de Plástico”, se encuentra el mayor vergel de verduras y frutas del continente. El sol, generoso en esta provincia, junto con unos cultivos en los que no cabe el azar dan como resultado varias cosechas al año. Buena parte de los frutos cosechados son orgánicos y ecológicos, y en todos los casos sorprenderán nuestro paladar con sabores de potencia descomunal. ¿Qué decir del tomate raf, del pepino o del pimiento!

Many of these products are of artisan origin and give substance to their traditional recipes. It is a cuisine closely related to the sea, but also the mountains. Almería writes the greatness of its gastronomy with its Garrucha prawns, *cuajaderas*, *chacinas*, “pinch bread” (*pan de pellizco*), Desert oil, Alpujarra wines, sweets, and fruit trees. Almería has it all and more.

Perhaps that’s why the Spanish Gastronomic Capital is also Europe’s pantry. Under its over 29,000 hectares of greenhouses, the so-called “Plastic Sea,” is the largest vegetable and fruit orchard on the continent. The generous sunshine of this province, combined with crops in which nothing is left to chance, result in several harvests a year. A good part of the harvested fruits are organic and ecological, and they surprise our palates with enormously powerful flavors. What else is there to say about the raf tomato, the cucumber or the pepper?



Del mar de plástico al Mediterráneo, Almería saca pecho con una oferta culinaria que no tiene parangón. Lo mejor de la tierra y el mar en la mesa. En las cinco lonjas de Almería hay productos de altísima calidad como la gamba roja, los calamares, las jibias, el pulpo, el salmonete y la sardina. No podemos pasar por alto las conservas y salazones como el bonito y la caballa, el pulpo seco y los escabeches. O esos embutidos, el jamón de Serón, los quesos, el cordero segureño, el pan, el vino y una repostería que hace de estrambote perfecto a cualquier comida.

El recetario almeriense mantiene su sello frente a los embates de la globalización. Aquí todo sabe a lo que tiene que saber. Una visita a Almería, se esperan más de 30.000 turistas foodies, tiene que pasar por la degustación reverente de sus platos más celebrados. Por ejemplo, el caldo *quemao*, con pescado y pimiento seco. También la olla de trigo o el arroz con boquerones, las migas, las acelgas *esparragás* o los célebres gurullos, una pasta artesana que se adereza con conejo o liebre y caracoles o con pulpo y jibias. Merece la pena, además, probar el porqué de la fama del tapeo almeriense. Aquí la tapa no es cosa cualquiera. Tiene tal arraigo y excelencia que fue declarada de Interés Turístico por la Junta de Andalucía.



Bajo sus más de 29.000 hectáreas de invernaderos, el llamado “Mar de Plástico”, se encuentra el mayor vergel de verduras y frutas del continente

From the Plastic Sea to the Mediterranean, Almeria prides itself on an unparalleled culinary range. The best of land and sea at your table. In Almería’s five fish markets, you can find high-quality products such as red shrimp, squid, cuttlefish, octopus, red mullet and sardine. Moreover, one cannot overlook the quality of their canned foods and salted fish such as bonito and mackerel, dried octopus and pickles. Alternatively, the cold meats, Serón ham, cheeses, Segureño lamb, bread, wine, and pastries make for a perfect match for any meal.

Almeria’s cookbook maintains its seal in the face of the onslaught of globalization. Everything here tastes how it is supposed to taste. When visiting Almeria - over 30,000 foodie tourists are expected - one has to go through the reverent tasting of its most celebrated dishes. For example, the burnt broth, with fish and dry pepper. Also the pot of wheat or the rice with anchovies, the migas, the *esparragás* chard or the famous gurullos, an artisan pasta dressed with rabbit or hare and snails or with octopus and cuttlefish. In Almería tapas are not just anything, and the reason for their fame is well worth discovering. They have such deep roots, and quality tapas were declared of Tourist Interest by the Junta de Andalucía.





Tomate raf, bandera de Almería

El tomate raf ha puesto sus dos pies sobre la mesa de los mejores restaurantes. Se trata una variedad caprichosa, de rendimiento corto y exigente como pocas... ¡Pero el resultado final es glorioso! La escasa producción del raf alcanza precios altos que, en justicia, son proporcionales a su costes y calidad. Cuando el raf no era tan demandado, casi dejó de cultivarse en estas tierras, pero resurgió de sus cenizas para dar al mundo una lección sobre segundas oportunidades. Para saber si estamos ante un raf de verdad, el de pata negra, hay que saber que es irregular en sus formas, con muchos surcos, de hombros altos alrededor del pedúnculo y color verde oscuro en su parte superior. Tras tirar de cuchillo nos encontraremos con una carne densa, de pocas pepitas, con un aroma profundo y sabor dulce con un toque ligeramente ácido. Quien ha probado este manjar aprecia la textura tan característica y su exclusivo equilibrio entre ácido y dulce. Este milagro solo puede ser propio de Almería. Ninguna otra tierra tiene esas horas de sol, esa agua salina y esa sabiduría tan propia de los agricultores de Almería.

Raf tomato, flagship of Almería

The raf tomato has set its foothold on the tables of the best restaurants. It is of a whimsical nature, with a short and demanding yield like few others... However, the final result is glorious! The limited production of raf reaches higher prices which, in fairness, are proportional to its costs and quality. When raf was not so in demand, its production almost died out on these lands, but it rose from the ashes to give the world a lesson on second chances. To know if we are in the presence of a real raf, the top-notch category, we have to keep in mind that it is irregular in shape, with many grooves, high shoulders around the stem and dark green at the top. After cutting it, we find thick meat, few seeds, a hearty aroma and sweet taste with a slightly acidic touch. Whoever has tried this delicacy recognizes the characteristic texture and its exclusive balance between acid and sweet. This miracle can only be typical of Almería. No other land has such hours of sunshine, saline water, and wisdom so typical of the farmers of Almería.



Reinas de los mares

Lo de las lonjas de Almería es de puro escándalo. La calidad del marisco que llega a puerto deja pasmado a cualquiera. Ya sea gamba blanca, quisquilla, langosta o bogavante... todo es un primor. ¡Ah, pero para esa gamba roja, tan propia del levante de la provincia, nos quedamos sin palabras! Y eso que en un pasado que suena casi a chiste no tenía mayor predicamento, quedando relegada para las cocinas de los humildes que debían solazar sus penurias con esta maravilla. Hoy es un producto estrella, tratado con mimo por los mejores chefs, que sacan buen partido a las virtudes de este crustáceo con tantos amigos. La gamba roja de Almería es imbatible tan solo hecha a la plancha y sazonada con tino. Tanto es así que la gente le ha dado de manera entusiasta su más fervoroso favor. Es el 24,4% del importe total de las ventas de marisco y pescado en Lonja. ¿Por qué? Pues porque es exquisita y más grande que el resto. Todo un símbolo de Almería.



Parte del equipo de Restauración del Parador de Mojácar

Queens of the seas

The Almeria fish markets are outrageous. The seafood quality that arrives at port leaves everyone amazed. Whether it's white shrimp, quisquilla (shrimp), lobster or crayfish... everything is a delicacy! Ah, but it is the red shrimp, so typical of the eastern part of the province, that will leave you truly speechless! Moreover, to think that in a not so distant past that almost seems like a joke, it had no major prestige, relegated to the kitchens of the humble folk who had to solace their hardships with this marvel. Today the red shrimp is a star product, pampered by the best chefs, who make good use of this crustacean's virtues.

Grilled and seasoned with care, the red shrimp of Almeria is unbeatable. So much so that people have enthusiastically given it its most fervent favor. It holds 24.4% of the total amount of seafood and fish sales in Lonja. Why? Because it is exquisite and bigger than the rest. A symbol of Almeria.



Parador de Mojácar

No puede estar mejor ubicado el parador. Sus estancias, luminosas y acogedoras, son una invitación irrefutable a contemplar los atardeceres del Mediterráneo. No en vano se encuentra al lado de las playas de la localidad, tranquilas todo el año. Entre las comodidades con las que cuenta, pensadas para proporcionar la estancia más agradable, están su piscina exterior, sus salas de masajes y jacuzzi y su gimnasio con sauna. El cielo en la tierra. Es destino ideal para toda la familia.

En el año de la capitalidad, el parador sorprende con actividades y platos especiales, como los llamados “Entremeses de la Capitalidad Española de la Gastronomía Almería 2019”. Son “platos” –cinco fríos, seis calientes y una degustación de postres–, sujetos a cambios por la temporalidad de los productos de proximidad.

En Semana Santa, el parador servirá un aperitivo de bienvenida elaborado con materia prima local. Hablamos de tomate, quesos, embutidos, chacinas, AOVE de verdadera altura. Para la Noche de San Juan, celebrará una cena maridaje con la bodega Cepa Bosquet, un vino de la Alpujarra Almeriense muy singular. Y a partir de septiembre, catas especializadas de productos almerienses, con la sabia guía de Pablo Amate, crítico gastronómico y Premio Nacional de Gastronomía “Mejor labor periodística”. No se puede pedir más.

Parador de Mojácar

The Parador can't be in a better location. Its bright and cozy rooms are an undeniable invitation to contemplate the Mediterranean sunsets. Not in vain is it situated alongside the quiet beaches of the town. Among the comforts, designed to provide the most pleasant stay, are its outdoor swimming pool, massage rooms and jacuzzi and gym with sauna. Heaven on earth. It is an ideal destination for the whole family.

In the year of the Gastronomic Capital, the Parador surprises with activities and special dishes, such as the so-called “Entremeses de la Capitalidad Española de la Gastronomía Almería 2019”. They consist of “small dishes” -five cold, six hot ones and a dessert tasting-, subjected to changes due to the seasonal nature of local products.

During Easter, the Parador will serve a welcome appetizer made from local raw materials. We are talking about tomatoes, cheeses, cold meats, chacinas, extra virgin olive oil of genuine quality. During the Night of San Juan, we will celebrate a wine-pairing dinner with Cepa Bosquet, a unique Alpujarra wine. Also, starting in September, specialized tastings of Almeria products, under the wise guid.



PASEO DEL MEDITERRÁNEO,
339, 04638, MOJÁCAR
ALMERÍA





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)**





gruponorteños

carne excelente

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




“Paradores es el estandarte de la gastronomía más genuina en nuestro país”

“PARADORES IS THE FLAGSHIP OF OUR COUNTRY'S MOST GENUINE GASTRONOMY”?

Jose Valdearcos

DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL PARADOR DE ALCALÁ DE HENARES Y HOSTERÍA DEL ESTUDIANTE

DIRECTOR OF FOOD AND DRINKS AT THE PARADOR DE ALCALÁ DE HENARES AND HOSTERÍA DEL ESTUDIANTE

 LUIS TEJEDOR

José Valdearcos, toda una institución en Paradores, no cabe en una entrevista. Su saber y su amor a sus cocinas no se abarcan en el marco de un género breve. Es mejor conversar con él y aprender, a medida que la charla transcurre. Nadie como el director de Alimentos y Bebidas del Parador de Alcalá para hablar del presente y del porvenir de la gastronomía de estos establecimientos. “El futuro está aquí y es espléndido”, sentencia.

José Valdearcos, an institution in Paradores, can't fit in an interview. His knowledge and love for cooking cannot be encompassed in the context of a short genre. It is best to chat with him and learn, as the conversation goes on. No one is better suited to talk about the present and the future of the gastronomy in these establishments than the director of food and drinks at the Parador de Alcalá. “The future is here, and it is splendid,” he says.

EVOLUCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE

Todo se mueve y evoluciona. También Paradores, que no quiere perder su vigencia. Para evolucionar con sentido común qué mejor que escuchar a sus clientes. Aunque los clásicos son clásicos por algo, siempre hay que tener en cuenta las apetencias y necesidades de los amigos de Paradores. Se precisa de una virtud poco frecuente hoy en día, la de saber escuchar. Saber interpretar como Paradores los gustos de sus clientes no lo hace cualquiera...

Para cualquier establecimiento de Paradores lo más importante son los clientes. Nos gusta gustar y complacer. Una de las vías que utilizamos es la escucha permanente en los distintos puntos de venta, restaurantes, cafeterías, desayunos, room service, recepción... durante nuestros servicios. Otro de los canales que utilizamos para percibir sus gustos y gestionar posibles incidencias, si las hubiera, proviene de encuestas que realizamos de manera continua a los clientes tras los servicios ofrecidos.

Observamos nuevas tendencias que cuidamos al detalle, implantamos y realizamos seguimientos. Actualmente tenemos clientes que desean comer de manera saludable, que solicitan que tengamos presentes a las personas veganas y vegetarianas, cada vez nos encontramos más personas con intolerancias y alergias alimentarias. Tratamos las necesidades y tendencias con mucho rigor, profesionalidad y con formación continua que recibe el personal, tanto de sala como de cocina.

EVOLUTION AND CUSTOMER SERVICE

Everything moves and evolves. Not wanting to lose its proficiency, Paradores does so as well. What better way to grow with common sense than listening to your customers. Although the classics are classics for a reason, you must take into account the desires and needs of the friends of Paradores. You need a virtue that is rare nowadays: that of listening. Not everyone knows how to understand their clients' tastes like Paradores does...

The most important thing for any Parador establishment is its customers. We like pleasing and indulging. One of the systems we use is to always pay attention during our services at the various points of sale, restaurants, cafés, breakfasts, room service, reception... Another of the tools we use to understand preferences and manage possible incidents, should there be any, comes from the customer surveys we regularly carry out after providing our services.

We observe new tendencies that we then take into account, implement and follow up. Currently, we have customers who wish to eat healthier, who request we regard vegans and vegetarians, and an increasing number of people with allergies and food intolerances. We deal with these needs and trends with a lot of tenacity, professionalism and ongoing training for the staff, both in the dining rooms and in the kitchens.

TRADICIÓN Y NUEVAS TENDENCIAS

No hay intención más repetida en la gastronomía española que la de equilibrar tradición con nuevas tendencias. Este deseo ha sido, en muchas ocasiones, un arrecife en el que han naufragado muchas propuestas. Paradores puede sacar pecho de, más allá de haber salido indemne del reto, haber triunfado donde otros fracasaron. ¿Cómo se puede bailar sobre este alambre? Ustedes parecen haber encontrado la piedra filosofal...

En mi opinión, ha de predominar la sensatez. Nada de extravagancias. El producto debe tener un peso dominante, como no puede ser de otra manera. Personalmente, siempre he apoyado que nos aprovechemos de la revolución tecnológica, con el conocimiento del manejo de las nuevas herramientas y nuevos instrumentos como cocinas de inducción, hornos mixtos, hoper, pacojet, deshidratadores, el manejo de los microondas, autoclaves, abatidores... que nos facilitan el día a día y permiten realizar elaboraciones mucho más exactas y homogéneas.

El éxito de los fogones de Paradores no es más que un reflejo de lo que es España en sí, un crisol de culturas culinarias, con identidad propia. De hecho, existen algunas claves únicas en cada Parador que hacen de sus mesas un lugar donde disfrutar de los platos más auténticos: potajes y legumbres, bacalao, verduras y hortalizas y una gran variedad de recetas de repostería.

CALIDAD Y PRODUCTOS DE PROXIMIDAD

Los cimientos que han permitido a Paradores hacer una gastronomía de altura siempre han sido sus productos. Es en la materia prima local donde Paradores ha encontrado un filón inagotable. Son productos que siempre han estado allí, pero que son seleccionados con verdadera obsesión. Para la cocina de Paradores no vale cualquier cosa...

Las cartas de nuestros restaurantes manifiestan lo mejor de cada zona. En los Paradores siempre buscamos proveedores con referencias destacadas de confianza para los productos locales, que aporten valor a nuestros platos y nos den garantía. Cuando lo hacemos con productos de origen no tan próximo, también aseguramos que vengan de un proveedor con garantías, que proporcione calidad de la materia prima y respeto a la hora de transportarla.

TRADITION AND NEW TRENDS

In Spanish gastronomy, there is no aim more prevalent than balancing tradition and new trends. This desire has been, on many occasions, a reef on which many proposals shipwrecked. Paradors can be proud of not only having emerged unscathed from the challenge, but also of having triumphed where others failed. How can one dance on this high wire? You seem to have found the philosopher's stone...

In my opinion, one must be sensible. No eccentricities. The product must have a dominant weight, of course. Personally, I have always been in favor of taking advantage of the technological revolution, using new tools and new instruments such as induction cookers, combi ovens, hoper, pacojet, dehydrators, microwave ovens, autoclaves, blast chillers... which make our daily life easier and allow us to create much more exact and homogeneous dishes.

The success of the Parador kitchens is but a mirror of Spain itself, a melting pot of culinary cultures with their own identity. In fact, there are some unique brands in each Parador that make its restaurants a place where you can enjoy the most authentic dishes: stews and beans, cod and vegetables, and a wide variety of confectionery.

QUALITY AND LOCAL PRODUCTS

The foundation of Paradores' cuisine has always been its products. It is in the local raw material that Paradores has found an unfailing gold mine. These are products that have always been there, but which are selected with genuine devotion. For the Paradores kitchen, not anything goes...

The menus of our restaurants reflect the best in each area. At Paradores, we seek out suppliers with outstanding references of trust for local products which add value to our dishes and give us guarantees. When we do this with not so close-by products, we also ensure that they come from a supplier with quality guarantees, who provide high-quality raw materials and is environmentally friendly when transporting them.



“

El éxito de los fogones de Paradores no es más que un reflejo de lo que es España en sí, un crisol de culturas culinarias, con identidad propia

”





LÍDERES DE LA EXCELENCIA

Los mimbres son inmejorables. Nadie duda de que los paradores tienen mucho futuro por delante, en el que seguirán liderando la excelencia en sus cocinas. Cada vez que nos sentamos a la mesa de uno de sus restaurantes, tenemos la sensación de estar en las mejores manos...

Paradores es el estandarte de la gastronomía más genuina en nuestro país. Proyectamos una imagen de calidad y somos embajadores de la marca España en el ámbito internacional.

En el presente y en el futuro, Paradores refuerza de manera continua su proyecto gastronómico. Para ello cuenta con una Dirección Operativa que capitanea con eficacia a los excelentes profesionales de nuestras cocinas y salas. El objetivo es fortalecer la esencia de la cocina tradicional de Paradores y la atención al cliente, aprovechando el conocimiento y la experiencia y, cómo no, usando métodos de trabajo y procesos de restauración adecuados a cada establecimiento.

Continuamos enfrentándonos a cualquier reto que se nos presente, con inquietud, rigor e investigando constantemente para obtener el éxito de la red como destino gastronómico. Si continuamos transmitiendo los valores de nuestra gastronomía a los nuevos profesionales que se incorporan y nos volcamos en la continuidad de la atención al cliente, el legado prevalecerá en el tiempo.

LEADERS OF EXCELLENCE

The base is unbeatable. No one doubts that Paradores has a great future ahead of it, one in which their kitchens will continue to be leaders in excellence. Every time we sit at the table of one of your restaurants, we know we are in the best hands...

Paradores is the flagship of the most authentic gastronomy in our country. We project an image of quality, and we are ambassadors for the Spain brand in the international arena.

In the present and the future, Paradores works consistently to strengthen its gastronomic project. To do so, it has an Operational Management that effectively oversees the outstanding professionals in our kitchens and dining rooms. The aim is to reinforce the essence of traditional Parador cuisine and customer service, building on knowledge and experience and, of course, using work methods and catering processes appropriate to each establishment.

We continue to face any challenge that comes our way, with concern, rigor and constant research to ensure the success of the network as a gastro-tourist destination. If we continue to transmit the values of our gastronomy to our new professionals and we focus on the continuity of customer service, the legacy will undoubtedly prevail over time.



Torta
del
Casar

Consejo Regulador
Denominación de Origen Protegida

i Única!



SUICATI DISEÑO

Torta del Casar

"El mejor queso que probar se puede."

Camilo José Cela

www.tortadelcasareu



UNIÓN EUROPEA

Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural:
Europa invierte en las zonas rurales.

JUNTA DE EXTREMADURA

AJO MORTERO CONQUENSE con pan de azafrán

Y AJO NEGRO delicatessen manchega

Parador
de Cuenca



El espíritu casamentero del maridaje requiere tino y un punto de audacia. Mezclar personalidades cuando son tan rotundas, como es el caso, no lo hace cualquiera. Es el caso del jefe de Cocina del Parador de Cuenca, Miguel Ángel Martínez, que propone un mancheguisimo Ajo Mortero Conquense. El vino elegido para acompañar el plato es un valor seguro, el Puente de Rus Sauvignon Blanc.

Para el chef, “se trata de un plato con mucha historia y tradición en Cuenca, actualizado con nuevas técnicas y que marida a la perfección con Puente de Rus, un vino blanco de la bodega Puente de Rus de la localidad conquense de San Clemente”. Todo queda en casa.

El porqué del maridaje, en opinión de Miguel Ángel Martínez, hay que buscarlo en que “la patata, el ajo, el bacalao y el aceite, requieren de un vino que limpie el paladar y genere frescor. Este vino está elaborado con uva chardonnay, curado 6 meses en barrica francés. Tiene toques avainillados que casan a la perfección con la patata y el bacalao, también suaviza en boca la contundencia del ajo morado de las Pedroñeras”.

PUENTE DE RUS Sauvignon Blanc

Ajo mortero Conquense with saffron bread and black garlic bread

Puente de Rus Sauvignon Blanc

The matchmaking spirit of food pairing requires skill and a touch of boldness. Mixing personalities when they are so strong, as is the case here, is not an easy task. Miguel Ángel Martínez, head chef at the Parador de Cuenca, suggests a very Manchegan Ajo Mortero Conquense. The wine selected to accompany this dish is a safe bet: the Puente de Rus Sauvignon Blanc.

The chef explains that “this is a recipe with a lot of history and tradition in Cuenca, updated with new techniques, and it goes perfectly with Puente de Rus, a white wine from the Puente de Rus winery in the town of San Clemente (Cuenca).” Everything stays at home.

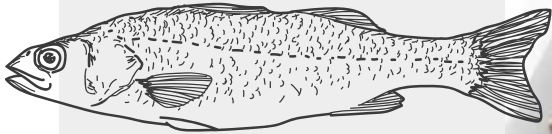
In Miguel Ángel Martínez’s opinion, the reason this is such an excellent pairing can be found in the fact that “potato, garlic, cod, and oil require a wine that cleans and freshens the palate. This wine comes from Chardonnay grapes, aged during six months in French oak barrels. It has vanilla hints that blend perfectly with the potato and cod, but also softens the strong taste of the Pedroñeras purple garlic Pedroñeras.”

Miguel Ángel
Martínez

Jefe de
Cocina del
Parador de
Cuenca



Receta:



Ingredientes para 6 pax:

- Patatas medianas nuevas 2 uds
- Hoja de laurel 1 ud
- Bacalao desalado 400grs
- Sal finac/s
- Aceite de oliva virgen extra (arbequina) c/s
- Dientes de ajo de las Pedroñeras 2uds
- Ajo negro de las Pedroñeras 1 ud
- Huevo de codorniz 2 uds
- Pan de azafrán c/s
- Pan de ajo negro c/s

Ingredients for 6 pax:

- Medium new potatoes 2 pcs
- Laurel leaf 1 pc
- Desalted cod 400grs
- Fine salt c/s
- Extra virgin olive oil (Arbequina) c/s
- Garlic cloves from Pedroñeras 2pcs
- Pedroñeras black garlic 1 pc
- Quail egg 2 pcs
- Saffron bread c/s
- Black garlic bread c/s



Elaboración

Poner a cocer la patata y la hoja de laurel. Una vez tierna, incorporar el bacalao sin piel, dejar cocer y rectificar sazón; poner a escurrir, reservando el caldo de la cocción.

Triturar la patata y el bacalao con la ayuda de un poco de caldo de la cocción y comenzar a emulsionarlo con el aceite. Añadir también el ajo crudo, machacado previamente en un mortero con un poco de aceite y sal, y trabajarlo hasta conseguir una pasta homogénea y consistente.

Presentación

Servir en un plato hondo pequeño o cuenco, poner encima un filete de ajo negro, medio huevo de codorniz cocido y pelado, pan de azafrán y ajo negro. Terminar con un chorrito fino de AOVE. Se recomienda servir este plato no demasiado frío.

Preparation

Cook the potato and the laurel leaf. Once tender, add the skinless cod, leave to cook and rectify seasoning; drain, saving the cooking broth.

Mash the potato and the cod adding a little of the cooking broth and start mixing it with the oil. Then add the raw garlic, previously ground with some oil and salt in a mortar, and work it until you get a homogeneous and consistent paste.

Presentation

Serve in a small soup plate or bowl, place on top a slice of black garlic, half a cooked and peeled quail egg, saffron bread, and black garlic bread. Finish with a thin dash of Extra Virgin Olive Oil. We recommend not to serve this dish too cold.



FICHA TÉCNICA DEL VINO

Puente de Rus Sauvignon Blanc

Región: D.O.P. La Mancha

Tipo: Blanco

Varietal: Sauvignon Blanc 100%

Nota de cata: color amarillo verdoso brillante. Gran intensidad aromática, con aromas de frutas tropicales, hierbas y anisados. En boca muestra un equilibrado balance en dulzura y acidez. Meloso, con un recorrido largo y buena estructura. Ideal para arroces, pescados y verduras.

Puente de Rus Sauvignon Blanc

Región: D.O.P. La Mancha

Type: Young White Wine

Variety: Sauvignon Blanc 100%

Tasting notes: bright greenish yellow. Intensely aromatic, with aromas of tropical fruits, herbs and aniseed. Balance in the mouth, balanced sweetness and mellow with long travel and good structure. Paired with rice, fish and grilled vegetables.



DATA SHEET OF THE WINE





Sabor de siempre

DESDE ASTURIAS, POR EL MUNDO

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



Metamorfosis de la lana

CREACIONES DE LA REAL
FÁBRICA DE TAPICES EN LA
COLECCIÓN DE PARADORES

El patio de Bolaños del Parador de Lerma (Burgos) acoge hasta el próximo mes de octubre la muestra *Metamorfosis de la lana. Creaciones de la Real Fábrica de Tapices en la colección de Paradores*. Se trata de una exposición producida por Paradores y la Fundación Real Fábrica de Tapices, cuyo objetivo es presentar al público la extensa colección de obras textiles producidas en los últimos años por la histórica manufactura madrileña que atesora la empresa hotelera.

METAMORPHOSIS OF WOOL

A CONTEMPORARY
TAPESTRY EXHIBITION

Up until next October, the courtyard of Bolaños in the Parador de Lerma (Burgos) will host the exhibition *Metamorphosis of wool. Creations from the Royal Tapestry Factory in the Parador collection*. This exhibit, produced by Paradores and the Royal Tapestry Factory Foundation, aims to introduce the public to the extensive collection of textile works created in recent years by the historic Madrid factory housed by the hotel company.



El proyecto expositivo reúne alfombras tejidas en los últimos años con las mismas técnicas que ya se utilizaban en el siglo XVIII y en línea con los modelos de artistas contemporáneos de la talla de Manolo Valdés, Alberto Corazón o Keiko Matakí. También tapices según diseños de Guillermo Pérez Villalta, Joseph Domjan o Juan Gris. A través de estas obras, el visitante experimentará la mágica transformación en el lenguaje textil de los diseños ideados por los artistas plásticos.

La muestra fue inaugurada por el presidente de Paradores, Óscar López, quien destacó que “el arte es parte intrínseca de Paradores. Nuestra colección artística está formada por más de 9.000 piezas magníficas y cada año dedicamos parte de nuestro presupuesto tanto a la conservación como a la restauración de obras”.

A la exposición se suma un programa de conferencias que permitirá abundar en la trayectoria del textil desde sus inicios y sus técnicas. ¡Os esperamos!



“ OSCAR LÓPEZ

Nuestra colección artística está formada por más de 9.000 piezas magníficas y cada año dedicamos parte de nuestro presupuesto tanto a la conservación como a la restauración de obras



The exhibition gathers carpets woven in recent years applying the same techniques already used in the 18th century and in line with the designs of contemporary artists such as Manolo Valdés, Alberto Corazón or Keiko Matakí. There are also tapestries designed by Guillermo Pérez Villalta, Joseph Domjan or Juan Gris. Through these works, the visitor experiences the magical transformation of the textile language through the designs devised by plastic artists.

Óscar López, president of Paradores, unveiled the exhibition, stressing that “art is an intrinsic part of Paradores. Our art collection is comprised of over 9,000 magnificent pieces and each year we devote part of our budget to both the conservation and restoration of works”.

In addition to the exhibition, there will be a series of conferences taking place on the first Friday of the month, which will enable visitors to delve deeper into the history and techniques of textiles since its origins. We look forward to seeing you!



PLAZA MAYOR, 1
09340 LERMA
BURGOS



Parador de Lerma

Con motivo de la celebración de la exposición *Edades del Hombre*, el parador ha preparado numerosas actividades, como conciertos de órgano, tarifas promocionales o menús especiales, entre otras iniciativas.

Más información:

947 17 71 10 / lerma@parador.es



Angeli

La exposición *Edades del Hombre 2019* tendrá lugar en la localidad de Lerma (Burgos) de abril a noviembre de 2019. Bajo el título de Angeli, tendrá como sedes la Ermita de la Piedad, el Monasterio de la Ascensión de Nuestro Señor y la Colegiata de San Pedro.

'Angeli' is the twenty-fourth edition of *Las Edades del Hombre*. It will take place in the Burgos town of Lerma.

Parador de Lerma

To celebrate the *Edades del Hombre* (Ages of Man) exhibition, the Parador has prepared numerous activities, such as organ concerts, special menus and promotions, etc.

For more information:

947 17 71 10 / lerma@parador.es



CANGAS DEL NARCEA

Explora nuestro lado
SALVAJE
PARADOR DE CORIAS

AYUNTAMIENTO DE
CANGAS DEL NARCEA

FUENTES
DEL NARCEA

ASTURIAS
Parque Natural

ENCUENTRANOS EN COMARCA FUENTES DEL NARCEA

www.fuentesdelnarcea.org



deine.4111.org

"Cartas al Rey"

LA MUESTRA REFLEJA LA ACCIÓN BENEFACTORA Y DESCONOCIDA DEL MONARCA. HASTA EL 1 DE SEPTIEMBRE DE 2019 EN LA SALA GÉNOVA DEL PALACIO REAL DE MADRID

LETTERS TO THE KING

THE SAMPLE REFLECTS THE MONARCH'S UNKNOWN CHARITABLE ACTIVITY. YOU MAY VISIT UNTIL 1 SEPTEMBER 2019 IN THE GENOA ROOM OF THE MADRID ROYAL PALACE



WINDSOR CASTLE, MAY 30TH 1910

“Querida señorita: Yo procuraré lo mejor que sepa hacer que su mamá no llore; por lo tanto, tenga la bondad de darme noticias precisas sobre su tío para que yo pueda enterarme de su estado de salud y si es posible internarlo en Suiza. Mis mejores recuerdos”. Así respondía Alfonso XIII a la niña parisina de 8 años Sylviane Sartor, que le había enviado una conmovedora carta pidiendo que enviara a su tío a Suiza. Él estaba prisionero y su madre a punto de enfermar.

Achille Delmonte era el nombre del tío de la niña, apresado en un campo en la localidad alemana de Hannover. La mediación del Rey consiguió que fuera hospitalizado en Suiza, donde se enviaban numerosos prisioneros de guerra para recibir atención médica. Esta es solo una de las historias que recogen los más de 200.000 expedientes que tramitó la Oficina de la Guerra Europea creada por Alfonso XIII en el Palacio Real de Madrid para intentar paliar el dolor y devastación que provocó la Primera Guerra Mundial.

España se mantuvo neutral en el conflicto. Sin embargo, el propio Rey sufría en su propia familia la fractura de Europa. Los hermanos de su esposa, la Reina Victoria Eugenia, los Príncipes Alejandro, Leopoldo y Mauricio, fueron movilizados por el ejército británico, mientras que los Archiducos Federico, Esteban y Eugenio, hermanos de su madre, la Reina María Cristina, luchaban en el bando contrario, al mando de tropas austrohúngaras. Aunque la convivencia fue difícil, ambas reinas se apoyaron mutuamente para superar las pérdidas que sufrieron sus familias en la guerra.

No es de extrañar que Alfonso XIII hiciera suya la angustia que transmitían las cartas que le enviaban familiares y allegados de soldados desaparecidos y combatientes sin noticias de sus seres queridos que se encontraban en territorios ocupados. Tanto dolor no podía quedar sin respuesta. La Secretaría particular de Su Majestad el Rey fue el germen de la Oficina de la Guerra Europea, que pasó de contar de 6 a 48 funcionarios en su época con mayor actividad.

La ingente cantidad de peticiones de ayuda que se atendieron solo pudo ser posible gracias al ímprobo trabajo de los miembros de la Oficina y a una metódica y ejemplar organización. La Sección de Guerra Europea gestionaba las solicitudes a través de tres servicios: el Servicio de Heridos y Prisioneros de Guerra, que atendía entre otras cuestiones las demandas de búsqueda de soldados desaparecidos; el Servicio de Información en Países Ocupados, que gestionaba las demandas de noticias o solicitudes de repatriación e



"Dear Miss, I will do my best to ensure that your mother does not cry; therefore, please give me precise information about your uncle so that I may find out about his condition and, if possible, bring him to Switzerland. My best wishes." With these words, King Alfonso XIII replied to the 8-year-old Parisian girl Sylviane Sartor, who had sent him a moving letter begging him to transfer his uncle to Switzerland. He was a prisoner, and her mother was about to get sick.

Achille Delmonte was the name of the girl's uncle, arrested in a field in Hanover, Germany. The King's mediation managed to get him hospitalized in Switzerland, where many prisoners of war were sent for medical attention. This is just one of the stories gathered in over 200,000 files filed by the European War Office created by King Alfonso XIII at the Madrid Royal Palace to try and ease the pain and devastation of the First World War.

Imagen superior

Retrato de Alfonso XIII sentado ante su mesa de despacho con el uniforme del Regimiento Inmemorial del Rey, 1915, 1915. Patrimonio Nacional. Madrid, Archivo General de Palacio.

Imagen pág. 78

Jefes de las Casas reales posan en Windsor en 1910 con motivo de los funerales de Eduardo VII. De pie y de izquierda a derecha: Haakon VII de Noruega, Fernando I de Bulgaria, Manuel II de Portugal, Guillermo II de Alemania, Jorge I de Grecia y Alberto I de Bélgica. Sentados: Alfonso XIII, Jorge V de Reino Unido y Fedrico VIII de Dinamarca. Fotografía de Downey. Patrimonio Nacional. Madrid, Archivo General de Palacio.

indultos; y el Servicio de Repatriación y Canje de Prisioneros, que se ocupaba de las demandas de repatriación, canje o internamiento en Suiza realizadas por familias y allegados de los prisioneros.

La mediación de España en este conflicto bélico y la labor de Alfonso XIII, su oficina y el servicio diplomático español, constituyen una de las páginas más encomiables y, desafortunadamente, menos conocidas de nuestra historia.

Tal era el orgullo de Alfonso XIII por la asistencia humanitaria española que planeaba dar a conocer este esfuerzo a través de un museo, sin embargo, nunca llegó a verlo hecho realidad.

El Archivo General de Palacio ha convertido en realidad el deseo de Alfonso XIII. El proyecto de catalogación y digitalización que comenzó en 2014 permite ahora contemplar la exposición “Cartas al Rey. La mediación humanitaria de Alfonso XIII en la Gran Guerra”, organizada por el Patrimonio Nacional con el patrocinio de la Fundación Banco Santander.

Spain remained neutral in the conflict. However, the King himself witnessed Europe’s division in his own family. While Princes Alexander, Leopold, and Maurice, Queen Victoria Eugenia, his wife’s brothers, were mobilized by the British army, Archdukes Frederick, Stephen, and Eugene, siblings of his mother, Queen Maria Cristina, commanded the Austrian-Hungarian troops on the opposite side. Although it was difficult, both queens supported each other to overcome their families’ losses during the war.

It is not surprising that Alfonso XIII made the heartache of the letters sent to him by relatives of disappeared on occupied territories his own. Such pain could not go unanswered. The private Secretariat of His Majesty the King was the seed of the European War Office, which went from 6 to 48 officials during its busiest period.

The overwhelming number of requests dealt with was only possible thanks to the hard work of Bureau members and a systematic and exemplary organization. The European War Department handled requests through three branches: the Wounded and POW Service, which dealt with the search for missing soldiers; the Occupied Countries Information Service, which processed applications for information, repatriation and pardons; and the Prisoner Repatriation and Exchange Service, which handled the return, exchange or internment requests in Switzerland made by relatives and close relatives of the prisoners.

Spain’s mediation in this conflict and the work of Alfonso XIII, his office and the Spanish diplomatic service, constitute one of the most commendable and, unfortunately, least known chapters of our history. Such was Alfonso XIII’s pride in the Spanish humanitarian assistance that he planned to make this effort known through a museum, but he never saw it become a reality.

The Palace’s General Archive has made Alfonso XIII’s wish come true. The cataloging and digitization project that began in 2014 now includes the exhibition “Letters to the King. The Humanitarian Mediation of Alfonso XIII in the Great War”, organized by Patrimonio Nacional with the sponsorship of the Banco Santander Foundation.

¿QUÉ PUEDE VERSE EN LA MUESTRA?

WHAT IS BEING EXHIBITED?

EL VISITANTE PODRÁ CONOCER EMOTIVAS HISTORIAS DE PERSONAS ANÓNIMAS, LAS PETICIONES DE AYUDA DE PERSONAJES COMO PUCCINI, KIPLING O RAMÓN Y CAJAL, LAS GESTIONES QUE REALIZÓ ALFONSO XIII PARA INTENTAR SALVAR AL ZAR NICOLÁS II Y SU FAMILIA, CENTENARES DE FOTOGRAFÍAS QUE DABAN CUENTA DEL TRANCURSO DE LA GUERRA, EL MODO DE FUNCIONAMIENTO DE LA OFICINA DE LA GUERRA EUROPEA Y LOS RECONOCIMIENTOS INTERNACIONALES A LA LABOR HUMANITARIA DE ALFONSO XIII Y DE NUESTRO PAÍS.

THE VISITOR WILL DISCOVER THE TOUCHING STORIES OF ANONYMOUS PEOPLE, THE APPEALS FOR HELP FROM PERSONALITIES SUCH AS PUCCINI, KIPLING OR RAMÓN Y CAJAL, ALFONSO XIII’S EFFORTS TO SAVE TSAR NICOLÁS II AND HIS FAMILY, HUNDREDS OF PHOTOGRAPHS THAT TELL THE STORY OF THE WAR, THE OPERATIONS OF THE EUROPEAN WAR OFFICE AND THE INTERNATIONAL RECOGNITION OF THE HUMANITARIAN WORK OF ALFONSO XIII AND OUR COUNTRY.

MÁS INFORMACIÓN EN:
www.patrimoniomnacional.es



**NUNCA ALGO TAN MÁGICO
ESTUVO TAN CERCA**



CEUTA 16€
FINES DE SEMANA



**FERRY ALGECIRAS-CEUTA
IDA Y VUELTA**

OFERTA DISPONIBLE EN WEB Y TAQUILLAS DE BALEARIA
www.balearia.es



El Prado, alma de España

EL MUSEO, PATRIMONIO DE LA CULTURA UNIVERSAL, CUMPLE 200 AÑOS

El Museo del Prado abrió sus puertas el 19 de noviembre de 1819 bajo el nombre de Real Museo de Pintura y Escultura y ese día, probablemente, sin que nadie lo percibiera, algo cambió en la historia de España: nació la que con el tiempo sería la institución cultural más valorada por los españoles, patrimonio común de todos nosotros y un legado de valor incalculable en la historia de la humanidad.

Entonces reunía solo 311 obras, provenientes de las colecciones reales, pero el museo alentado por una mujer que no llegó a ver cómo se inauguraba –la reina Isabel de Braganza- iniciaba su andadura paralela a la sociedad española. En estos doscientos años se ha convertido en el espejo en el que se ha reflejado lo bueno y lo malo de nuestra Historia con mayúsculas, pero también las miles de historias de todos nosotros.

El Prado es un museo capaz de entusiasmar a sus visitantes con infinidad de narraciones. Desde la

EL PRADO, THE SOUL OF SPAIN

THE MUSEUM, UNIVERSAL CULTURAL HERITAGE, CELEBRATES 200 YEARS

On 19 November 1819, the Prado Museum opened its doors under the name of the Royal Museum of Painting and Sculpture, and on that day, probably without anyone noticing, something in the history of Spain changed: something was born that would eventually be the country's most valued cultural institution, a common heritage of all of us and a legacy of immeasurable value in the history of humanity.

Back then it featured only 311 works from the royal collections, but the museum, encouraged by a woman who never saw it inaugurated - Queen Isabel de

Edad Media hasta comienzos del siglo XX, la capacidad evocadora de las obras que alberga ha modelado para siempre la visión de nuestro pasado, hasta el punto de que no es posible imaginar otro Felipe IV que el que pintó Velázquez o una imagen de Carlos IV distinta de la que representa Goya en 1800.

Se habla este año 2019 del Bicentenario del Museo del Prado, pero esta cifra tan redonda enmascara otra no menos importante: los 150 años del tránsito de Real Museo a Museo Nacional, nombre que desde 1868 ostenta la institución y refleja su condición de pertenencia al conjunto la nación española, la única propietaria del patrimonio atesorado.

“ *Cuando desde lejos se piensa en el Prado, no se representa como un museo, sino como una especie de patria*”

RAMÓN GAYA
PINTOR EXILADO

Braganza - began its parallel journey to Spanish society. In these last two hundred years, it has become the mirror in which both the good and the bad of our History - in capital letters - as well as the thousands of individual stories, have been reflected.

The Prado is a museum able to enthrall its visitors with countless stories. From the Middle Ages to the beginning of the 20th century, the evocative ability of the pieces it houses has forever shaped the perception of our past to the point where it is impossible to imagine any other Philip IV than the one Velázquez painted or an image of Charles IV different from the one Goya depicted in 1800.



“

*El Prado es a la vez la mejor
proyección de España en el mundo
y símbolo de la aportación de nuestro
país a la historia universal del arte*

La Guerra Civil y el conocido episodio del traslado de las principales obras siguiendo la senda del Gobierno de la República hasta concluir en la Exposición de Ginebra en 1939 ilustran de manera ejemplar esta condición de Museo de todos, de alma española más allá de las diferencias, por muy extremas que estas llegaran a ser.

En 1939 los españoles hicieron verdad la frase de Manuel Azaña: “El Museo del Prado es lo más importante para España. Más importante que la monarquía o la república”. Pero para entender la trascendencia del museo hay que acudir a Ramón Gaya, pintor exilado, quien escribió: “cuando desde lejos se piensa en el Prado, no se representa como un museo, sino como una especie de patria”, la patria de todos, añadiríamos hoy.

La colección del Prado está compuesta por cerca de 8.000 pinturas; unas 1.700 están expuestas en el Edificio Villanueva y más 3.200 se distribuyen en 255 instituciones de toda España. Es el “Prado disperso que ha tenido mucho que ver en que la institución haya sabido trascender su localización principal, Madrid, para ser un verdadero Museo Nacional, sentido como propio en todos los rincones de nuestra geografía. Pero que es a la vez la mejor proyección de España en el mundo y símbolo de la aportación de nuestro país a la historia universal del arte.

Miguel Falomir
Director Museo Nacional del Prado



This year 2019 we speak of the Bicentenary of the Prado Museum, but this round figure masks another no less important one: the transit from the Royal Museum to the National Museum, a name that the institution has held since 1868 and reflects its condition of belonging to the Spanish nation as a whole, the sole owner of the treasured heritage.

The Civil War and the well-known transfer of the main pieces following the path of the Government of the Republic all the way to the Geneva Exhibition in 1939 exemplify this condition of a national museum, with a Spanish soul that transcends differences, however extreme they may be.

In 1939 Manuel Azaña’s phrase became true: “The Prado Museum is Spain’s most important treasure. More so than the monarchy or the republic”. But to understand the transcendence of the museum you have to turn to Ramón Gaya, an exiled painter, who wrote: “when you think of the Prado from afar, it is not depicted as a museum, but as a kind of homeland”, the homeland of all of us, we would add today.

The Prado collection consists of nearly 8,000 paintings; some 1,700 are exhibited in the Villanueva Building, and over 3,200 are distributed among 255 institutions throughout Spain. It is the “scattered Prado that has played an important role in ensuring that the institution transcends its main location, Madrid, to become a true National Museum, which we feel as our own in all of Spain’s geography. However, at the same time it is the best projection of Spain in the world and a symbol of our country’s contribution to the world’s art history.

Miguel Falomir
Director Museo Nacional del Prado

TOLEDO

VIVE **tu** HISTORIA



No te puedes perder...

ABRIL

- Semana Santa de Toledo, del 14 al 22 de abril
- Romería de la Virgen de la Cabeza.

MAYO

- Feria del Libro, 11 a 19.
- "Noches Toledanas", 3 y 4 de mayo.
- Romerías toledanas: Virgen del Valle, La Bastida, El Ángel Custodio.
- Mercadillo medieval.

- "Sunset Wine" en Espacios Carolinos.
- "Cenas a Ciegas".

JUNIO

- Semana Grande de Corpus Christi de Toledo: 17 a 23 junio: visita a patios toledanos, recorrido procesional siguiendo el "toldo", decoración floral de las calles del Casco Histórico, ...
- Procesión solemne de Corpus Christi: 20 junio.
- "Cenas a Ciegas".

+ info: turismo.toledo.es



TOSSA DE MAR

CULTURA, NATURALEZA Y GASTRONOMÍA CON VISTAS AL MEDITERRÁNEO



Oficina Municipal de Turisme
Avinguda del Pelagri, 25 - Edifici La Nau - 17320 Tossa de Mar - Costa Brava - Girona - Spain
Tel. +34 972 340 108 - email: info@infotossa.com - www.infotossa.com

Síguenos en:



Lecturas

Los crímenes de Alicia – Guillermo Martínez

Ganador del Premio Nadal de Novela 2019

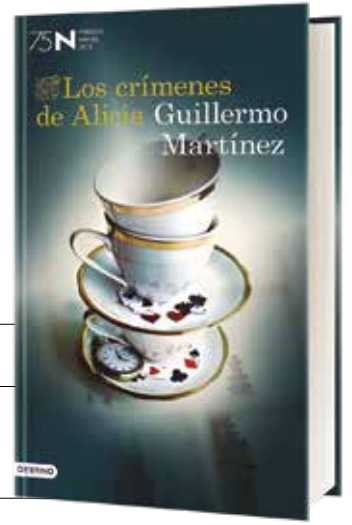
Oxford, 1994, la Hermandad Lewis Carroll decide publicar los diarios privados del autor de Alicia en el país de las maravillas. Kristen Hill viaja para reunir los cuadernos originales y descubre la clave de una página que fue misteriosamente arrancada. Pero Kristen jamás regresa a la reunión de la Hermandad con su descubrimiento. Se desencadena así una serie de crímenes cuyo propósito es impedir que este secreto vea la luz. Guillermo Martínez, autor de *Los crímenes de Oxford* presenta una fascinante novela en la que su prosa tersa y precisa teje una emocionante intriga que arrastra el relato policial al terreno literario.

Los colores del incendio – Pierre Lemaître

Pierre Lemaître presenta la segunda entrega de su trilogía de entreguerras. Febrero de 1927. Toda la ciudad de París asiste al funeral de Marcel Péricourt. Su hija Madeleine debe ponerse a la cabeza del imperio financiero que ha heredado, pero el destino le reserva otros planes. Con un acto inesperado y trágico, su hijo Paul va a llevarla a las puertas de la quiebra. Frente a la adversidad de la gente, la codicia de la época, la corrupción del sector y la ambición de su entorno, Madeleine tendrá que desplegar no sólo toda su inteligencia y energía, sino también elevadas dosis de maquiavelismo para poder sobrevivir y reconstruir su vida. Una tarea especialmente ardua en una Francia que observa con impotencia la aparición de los primeros colores del incendio que asolará Europa.

The Alice Murders – Guillermo Martínez

Winner of the 2019 Nadal book award



Oxford, 1994, the Lewis Carroll Brotherhood decides to publish the author's private diaries of Alice in Wonderland. Kristen Hill travels to collect the original notebooks and discovers the key to a page that was mysteriously torn out. However, Kristen never returns to the Brotherhood meeting with her findings. A series of crimes is thus unleashed, the purpose of which seems to be to prevent this secret from being revealed. Guillermo Martínez, the author of *The Oxford Crimes*, delivers a fascinating tale in which his precise prose weaves a thrilling intrigue that drags the police story into the realm of literature.

The Colours of the Inferno – Pierre Lemaître

Pierre Lemaître introduces the second installment of his inter-war trilogy. February 1927. All of Paris attends the funeral of Marcel Péricourt. His daughter, Madeleine, takes charge of the financial empire she inherited, but destiny has other plans for her. With an unexpected and tragic act, her son Paul takes her to the verge of bankruptcy. Faced with trials and hardships, greed, corruption and ambition

all around, Madeleine will have to deploy not only all her energy and cunning but also a great deal of Machiavellianism to survive and rebuild her life. A particularly difficult task in a France that watches helplessly the arrival of the fires that will ravage Europe.



Días sin ti

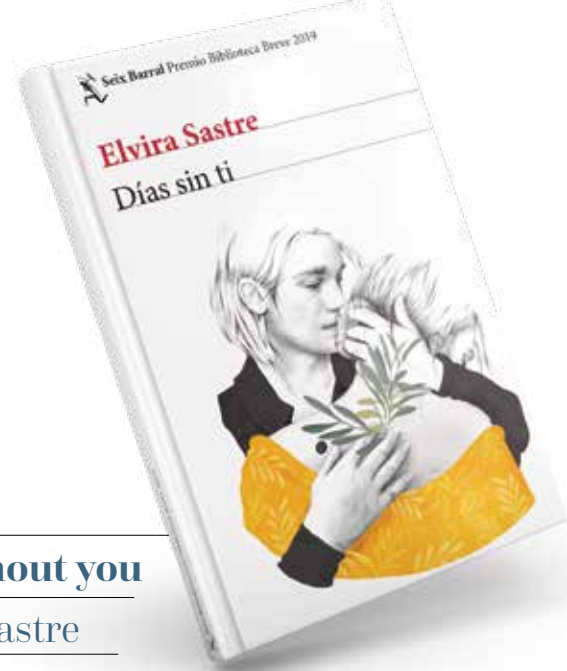
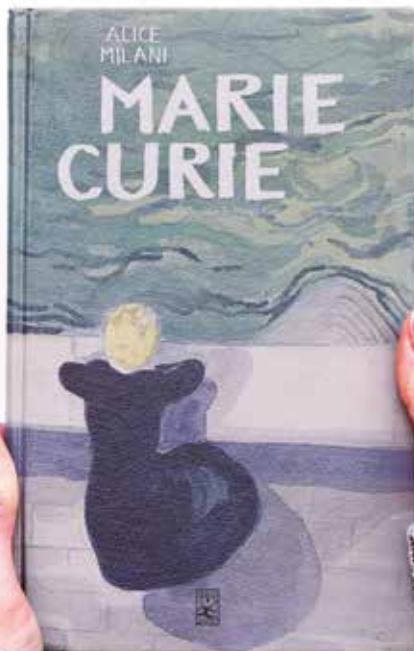
– Elvira Sastre

Elvira Sastre se hace con el Premio Biblioteca Breve con una historia sobre el amor, desamor, la pérdida y la esperanza. *Días sin ti* habla de una complicidad a través de las generaciones. Dora, una maestra en tiempos de la República, comparte con su nieto Gael la historia que la ha llevado a ser quien es. Una historia llena de ternura y crudeza que brinda a Gael las claves para reponerse de las heridas de un amor truncado. A través de la reflexión y lo que enseña la melancolía, esta novela transita esos caminos por los que todos tenemos que pasar en algún momento para comprender que la vida y el amor son sublimes, precisamente porque tienen un final.

Marie Curie

– Alice Milani

Estamos en los albores de la física nuclear, en una Europa de principios del siglo XX. Marie Curie, con ayuda de su marido Pierre Curie, investiga una sustancia desconocida de curiosas propiedades. Tras la inesperada muerte de Pierre, Marie continúa con su carrera, enfrentándose impertérrita, a la mentalidad conservadora tanto del mundo de la ciencia como de la sociedad. La lucha de la científica contra la incomprensión y desprecio de la época resulta hoy en día un importante ejemplo de grandeza y determinación.



Days without you

– Elvira Sastre

Elvira Sastre wins the Biblioteca Breve Prize with a story about love, heartbreak, loss, and hope.

Days without you speaks of the complicity across generations. Dora, a teacher in times of the Republic, shares with her grandson Gael the story that has made her who she is today. A story full of tenderness and rawness that gives Gael the keys to recover from the wounds of a broken heart. Through the contemplation of what melancholy teaches, this novel follows the paths we all have to go through at some point to understand that life and love are sublime, precisely because they are finite.

Marie Curie

– Alice Milani

We are at the dawn of nuclear physics, in the Europe of the early 20th century. Marie Curie, with the help of her husband Pierre Curie, is studying an unknown substance with unusual properties. After Pierre's unexpected death, Marie carries on with her investigation, facing, undeterred, the conservative mentality of both the world of science and society. Today, the scientist's struggle against the ignorance and contempt of the times is an outstanding example of greatness and empowerment.

#CádizAtúnlovers

RUTA del ATÚN²⁰₁₉

Barbate

del 1 al 15 de mayo

Conil

del 3 de mayo al 3 de junio

Zahara

de los atunes

del 14 al 19 mayo

Tarifa

24 de mayo al 2 de junio

Andalucía



@cadizturismo



Diputación
de Cádiz

PATRONATO
PROVINCIAL DE
TURISMO

APP'S

HELENA CURULLA

viajeras



Waze - GPS, Maps, Traffic Alerts & Live Navigation

Aplicación de tráfico y navegación basada en la comunidad más grande del mundo. Únete a los millones de conductores que comparten información vial y de tráfico a tiempo real, para evitar atascos, ahorrar combustible y acceder a la mejor ruta posible.

Recibe alertas de policía, accidentes, peligros de la carretera o atascos, todas compartidas en tiempo real por otros conductores.

Waze the world's largest community-based traffic and navigation application. Join the millions of drivers in your area who share real-time traffic and road information to avoid traffic, save fuel and make everyone have the best possible route.

Receive alerts from police, accidents, road hazards or traffic jams, all shared in real time by other drivers.



Gboard - the Google Keyboard

Gboard tiene todo lo que te gusta de la velocidad y fiabilidad del teclado de Google, la escritura deslizante, la escritura por voz y mucho más, además de la búsqueda integrada en Google. Se acabó el cambio de aplicaciones; sólo tienes que buscar y compartir, desde el teclado.

Gboard has everything you love about Google keyboard: speed and reliability, slider typing, voice typing, and more, plus built-in Google search. No more switching applications - just search and share from the keyboard.



10 años de Whatsapp

La aplicación de mensajería celebra este año su décimo aniversario. Diez años de acercar a las personas y facilitar la comunicación a distancia de forma intuitiva y gratuita, ya sea entre dos interlocutores o en grupos de hasta 256 personas. Whatsapp permite sincronizar todos los chats con el ordenador, lo cual permite al usuario utilizar el dispositivo de su preferencia.

The messaging app celebrates its tenth anniversary this year. Ten years bringing people together and enabling distance communication intuitively and free of charge, either between two people or in groups of up to 256 people. Whatsapp synchronizes with your computer, so you can use the device of your choosing.



iWish - Life Goals, Wishlists Bucket List

¿Nunca sabes qué regalar? Gracias a iWish puedes guardar todo lo que te guste en una lista y compartirla con amigos y familiares. El servicio permite incluir productos de cualquier tienda y es accesible desde cualquier lugar tanto a través del móvil como del ordenador.

Añade deseos a tu lista, editándola en cualquier momento. La opción de privacidad permite ocultar o compartir las listas de deseos para ayudar a familiares y amigos a acertar en las ocasiones especiales.

You never know the right gift? Thanks to iWish that's a thing of the past: save everything you like on your list and share it with friends and family. The service allows you to include products from any store and is accessible through both the mobile phone and the computer. Add wishes to your list, edit it at any time and add as many things as you want. The privacy setting allows to hide or share wish lists to help family and friends make the right choice on special occasions.





XV EDICIÓN MÁSTER EN DIRECCIÓN HOTELERA

(Modalidad presencial)

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

XI EDICIÓN MÁSTER EN DIRECCIÓN HOTELERA

(Modalidad On Line)

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

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

(Modalidad On Line)

Cursos desarrollados completamente on line
Metodología interactiva que permite el desarrollo de destrezas orales y escritas
Enfoque eminentemente práctico
Dos niveles consecutivos independientes: Nivel Inicial y Nivel Avanzado

INFORMACIÓN

Carlos Sanz Domínguez - carsanz@us.es - 954 557 640 Facultad de Turismo y Finanzas
www.masterdireccionhotelerasevilla.com

PREINSCRIPCIÓN Y MATRICULACIÓN

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

Los Monteros®

¡¡El auténtico sabor Triguero!!

- al natural y en aceite de Oliva -



Centro-Sur, Soc. Coop. Andaluza - Ctra. de la Estación, s/n.
18360 Huétor Tájar (Granada) España - Tel.: +34 958 33 20 20 - Fax: +34 958 33 25 22
info@centro-sur.es - www.centro-sur.es

 CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA

Los Mayos

EXALTACIÓN DE LA PRIMAVERA A RITMO DE POESÍA



DIEGO ÁLVAREZ RAMOS

FOTOGRAFÍA: ROBÉS, ÓSCAR RODRÍGUEZ Y MARÍA BARTOLOMÉ

VILAFRANCA DEL BIERZO

LOS MAYOS: THE EXALTATION OF SPRING TO
THE RHYTHM OF POETRY



Cuando alguien se adentra en El Bierzo percibe al instante que no es una tierra cualquiera. El carácter peculiar de sus gentes, su cuidada gastronomía, su espectacular paisaje y un microclima benigno lo convierten en lugar particular por derecho propio. Muy cerca del espacio natural de Las Médulas –declarado Patrimonio Mundial por la UNESCO–, se halla el municipio de Villafranca del Bierzo que, con apenas tres mil habitantes, ostenta la declaración de Conjunto Histórico-Artístico desde 1965.

Desde tiempos ancestrales, la primavera representa renovación, el resurgir de la vida natural aletargada por el frío invierno. En Villafranca del Bierzo, una pequeña localidad leonesa de El Bierzo, celebran la fiesta de Los Mayos, un sorprendente rito de origen precristiano que rinde culto a la fertilidad y saluda con poesía el cambio de estación.

Esta bella festividad de origen pagano, declarada de Interés Turístico Provincial, anima a vecinos y visitantes a cubrirse el cuerpo con ramas de "cañabeiras" o "mazadores", también conocidas como "maios", que aparentan formas humanas o "mayos vivos". El ritual incluye un recorrido callejero al son de cánticos y ritmos musicales tradicionales y peticiones de donativos que suelen transformarse en castañas, caramelos o propinas para alentar a los singulares "mayos". El ambiente festivo comienza la víspera, con preparativos y adornos florales en

When you reach El Bierzo, you instantly realize that this is not any other place. The peculiar nature of its people, its excellent gastronomy, spectacular landscape and a mild micro-climate make it a special place in its own right. In the vicinity of the Médulas National Park, declared a World Heritage Site by UNESCO, lies the town of Villafranca del Bierzo, which, with barely three thousand inhabitants, boasts the title of Historic-Artistic Site since 1965.

Declared of Provincial Tourist Interest, this magnificent pagan festivity encourages locals and visitors to cover their bodies with the branches of "cañabeiras" or "mazadores," also known as "maios." This way they form human-like shapes or "mayos vivos." The ritual includes a parade to the sound of traditional chants and music in which the Mayos Vivos ask for donations in the form of chestnuts, sweets or tips. The festive atmosphere kicks off on the eve, with preparations and the ornate decoration of the balconies, especially on historical Calle del Agua, followed by a poetry recital. Ladder in hand, the boldest



los balcones, especialmente en la histórica Calle del Agua, para dar paso después a un recital de poesía. Escalera en mano, los más atrevidos suben a los balcones para entregar un ramo de flores al destinatario de su poema y, desde allí, proceden con la lectura.

Conciertos y representaciones teatrales completan el programa de víspera, que tiene como broche final la confección del "Burro do Inverno", una figura mítica, realizada con paja y hierba, que se quema durante la representación del 'Drama de la Primavera' en la plaza del Campairo.

A la mañana siguiente, los mozos se dirigen al campo para cortar las "cañabeiras" y vestir "al mayo". A las doce del mediodía, los "maios vivos" salen desde cuatro puntos de la villa y recorren las calles al grito de "marzo airoso abril chuvinoso, sacan o mayo florido y hermoso" [...] "Tire castañas señora María, tire castañas quas ten na cociña...". La particularidad del mismo acontece cuando, dependiendo de la generosidad del donante, se aplica una estrofa u otra: "esta casa es de cristal donde vive un general" o "esta casa es de losa donde vive una roñosa".

Finalizado el recorrido, los mayos se reúnen en la plaza Mayor y se tumban en el suelo a la espera de que los asistentes pidan que se alcen, con una tradicional tonada, para dar inicio a un nuevo ciclo: "Levántate maio, bastante durmiche, pasou un burro e non o sentiche". La celebración finaliza con una comida popular para todos los asistentes.

poets climb the balconies to deliver a bouquet of flowers to the recipient of their poem and, from up there, proceed to read it.

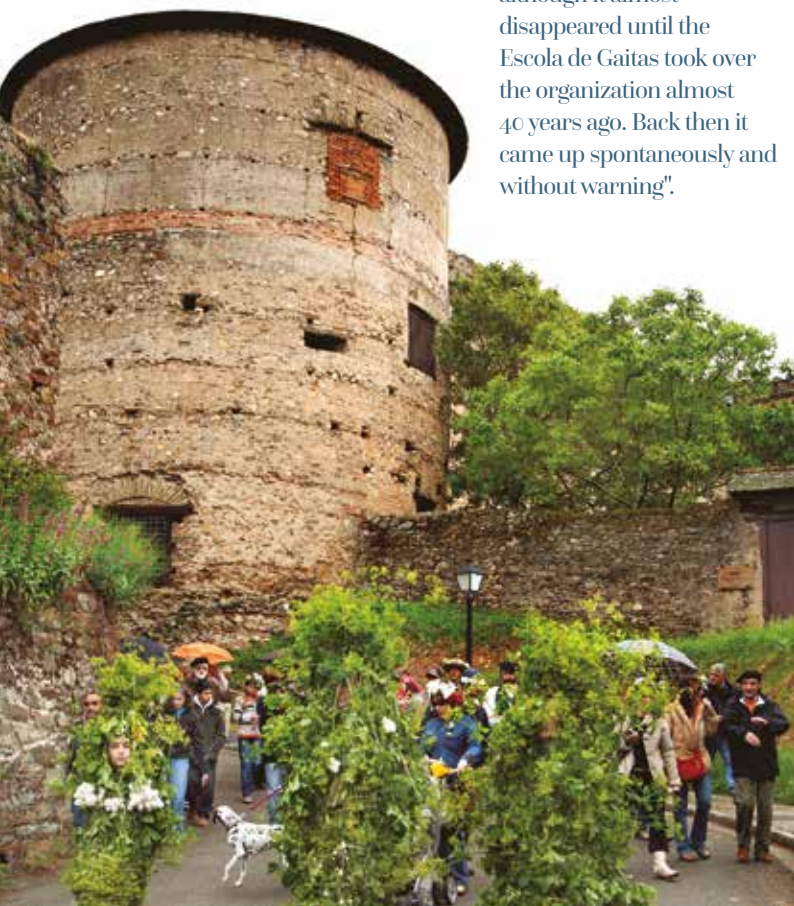
Concerts and theatrical performances complete the evening program, which culminates with the creation of the "Burro do Inverno," a mythical creature made of grass and straw, which is burned during the representation of the 'Drama de la Primavera' in the Campairo square.

The next morning, the boys go to the field to cut the "cañabeiras" and dress the "mayo". At noon, the "mayos vivos" set out from four spots in the village and roam the streets shouting "marzo airoso abril chuvinoso, sacan o mayo florido y hermoso" [...] "Tire castañas señora María, tirtañas quas ten na cociña...". The particularity of the saying happens when they apply one stanza or another, depending on the donors' generosity: esta casa es de cristal donde vive un general ["in this glass house lives a general"] or "esta casa es de losa donde vive una roñosa" ["in this slab house lives a stingy person."]

Once the parade is over, the Mayos gather in the town square and lie down on the ground waiting for the audience to ask them to stand up and start a new cycle, with a traditional tune: "Levántate maio, bastante durmiche, pasou un burro e non o sentiche". After that, there's a traditional lunch for all the attendees.

Los orígenes

La fiesta de Los mayos en Villafranca del Bierzo nació a partir de un ritual ancestral de culto al mundo natural. La celebración se remonta a tiempos precristianos. Juan Manuel Méndez, miembro de la Escola de Gaitas que organiza el festejo, lo define como “un acto simbólico sobre el despertar de la naturaleza transmitido de generación en generación. Se conserva desde tiempos inmemoriales, aunque estuvo a punto de desaparecer hasta que la Escola de Gaitas asumió la organización hace casi ya 40 años. Años atrás surgía de manera espontánea y sin previo aviso”.



FIESTA
LOS MAYOS

LUGAR
VILAFRANCA
DEL BIERZO
(LEÓN)

DÍAS
1 DE MAYO Y
VÍSPERA

The origins

The festival of Los Mayos in Villafranca del Bierzo began with age-old ritual worship of nature. The celebration originates in pre-Christian times. Juan Manuel Méndez, a member of the Escola de Gaitas which organizes the festival, defines it as "a symbolic act on the awakening of nature transmitted through generations. It has been preserved for centuries, although it almost disappeared until the Escola de Gaitas took over the organization almost 40 years ago. Back then it came up spontaneously and without warning".



AVDA. CALVO SOTELO, 28
24500 VILAFRANCA
DEL BIERZO-LEÓN



MAIOS VIVIENTES con ramas de "cañabeiras"
CULTO al mundo natural

RECORRIDO de cánticos y poesía



**Parador
de Villafranca
del Bierzo**

A la entrada de Villafranca, una singular villa de iglesias, conventos y edificios nobles, y rodeada de sierras plagadas de cerezos, higueras, montes de castaños, álamos y huertos, sorprendéste parador, alojamiento turístico referente en la preciosa comarca. Si las impresionantes vistas a sierra de Ancares no te dejan exhausto, su interior alberga dos piscinas de temporada, una interior con sauna y fuente de hielo.

La rica gastronomía berciana seduce el paladar de cuantos visitan esta zona: truchas, pimientos, castañas, manzanas y su afamado botillo no dejan indiferente a nadie. Todo ello regado con vinos del Bierzo, completarán su paso por esta tierra.

**The Villafranca
del Bierzo
Parador**

The Parador stands at the entrance to Villafranca, a singular town of churches, convents and noble buildings, surrounded by mountains full of cherry, fig and chestnut trees, poplars and orchards. If the impressive views of the Sierra de Ancares do not leave you exhausted, its interior houses two seasonal swimming pools, one of which has a sauna with an ice fountain.

The rich Bierzo cuisine seduces the palate of all those who visit this area: trout, peppers, chestnuts, apples and their famous botillo won't leave you indifferent. All this washed down with wines from Bierzo, will complete your visit to this land.





DONDE NACE
EL SABOR
 WHERE FLAVOURS
 ARE CREATED



www.picualia.com
Info@picualia.com

PICUALIA *one of the best
 extra virgin olive oil in the world*



Descubre, siente, enamórate de
Almagro



www.ciudad-almagro.com

Oficina de turismo: 926 86 07 17

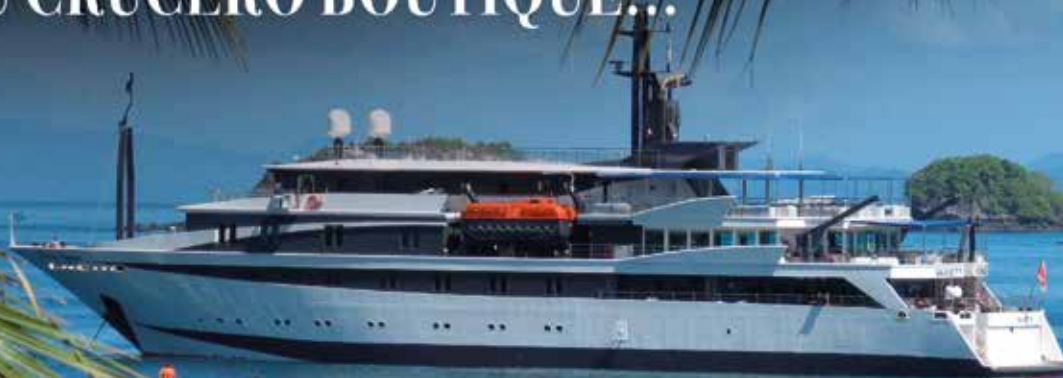
La Alberca



Situada al sur de la provincia de Salamanca, el Parque Natural de Las Batuecas Sierra de Francia forma parte de las estribaciones occidentales de la Cordillera Central.

La singularidad del entorno albercano no se limita a la riquísima flora o a su variada fauna. Encierra además una gran riqueza cultural: la presencia de abundantes abrigos con pinturas rupestres, que existen en el valle de Batuecas, en el valle de Lera o en el Valle de Belén; la existencia de castros betones o las explotaciones mineras romanas...son una muestra de este patrimonio.

SU CRUCERO BOUTIQUE...



LE PROPONEMOS CRUCEROS A BORDO DE YATES Y VELEROS EN ESTOS DESTINOS:

Adriático | Caribe | Cabo Verde | Caribe (Antillas) | Costa Rica y Panamá
Cuba | Egipto, Israel y Jordania | España y Portugal | Indonesia (Bali y Borneo)
Islas Griegas | Islandia | Senegal y Gambia | Seychelles

Web: www.varietycruisesspain.com

Email: varietycruises@discoverspain.net

Teléfono: 93 217 15 74

Dirección: Vía Augusta, 42-44 1º 4ª 08006 - Barcelona

Cruceros a partir de

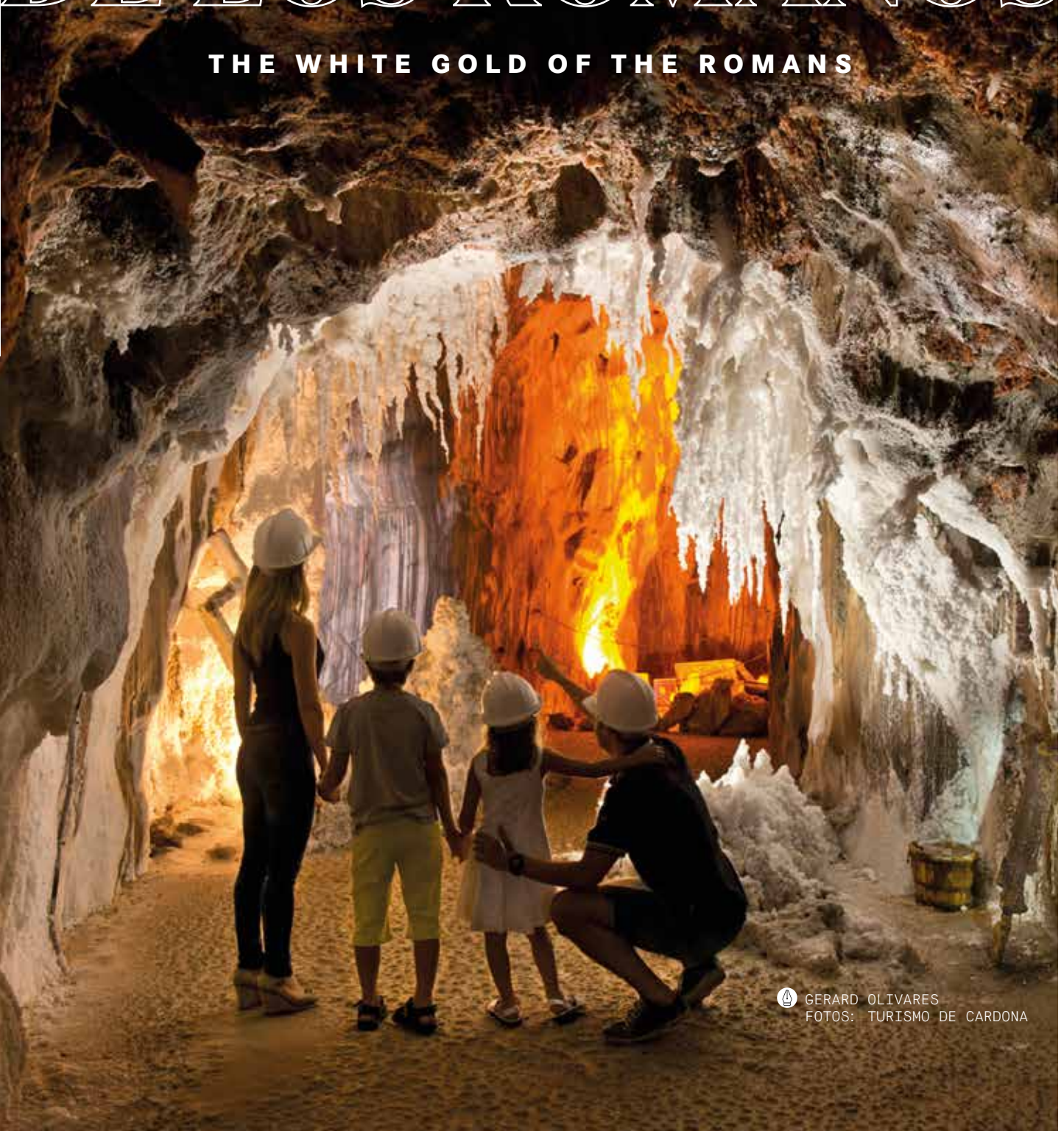
605€



 VARIETY CRUISES

El oro blanco DE LOS ROMANOS

THE WHITE GOLD OF THE ROMANS



GERARD OLIVARES
FOTOS: TURISMO DE CARDONA



La Montaña de Sal de Cardona es un fenómeno natural único en el mundo. Tiene 4 millones de años, 46 metros de altura y más de 2 kilómetros de profundidad. Catalogada como Bien de Interés Cultural y declarada Patrimonio de la Humanidad, sigue creciendo al compás de la lluvia que la erosiona.

Cardona Salt Mountain is a unique natural phenomenon in the world. It is 4 million years old, 46 meters high and over 2 kilometers deep. Cataloged as an Asset of Cultural Interest and declared a World Heritage Site, it continues to grow as the rain erodes it.



Inefable es aquello que no puede describirse con palabras. Ese término moderno no pudo usarlo el cónsul romano Marco Catón, cuando tras contemplar el afloramiento que brotaba de la roca, dijo asombrado “una gran montaña de sal pura que crece a medida que se va extrayendo”, pero seguro que pensó algo similar. Sin saberlo, Catón, en el siglo II d.C, había descrito un fenómeno geológico único en el mundo, la Montaña de Sal de Cardona.

Hace millones de años esta región se encontraba bajo las aguas saladas del océano y cuando se retiró se formó un mar que fue secándose hasta originar el actual Valle Salino de Cardona. La función de conservante de la sal es conocida desde tiempos inmemoriales (los celtas ya la utilizaban) pero fue adquiriendo tanta importancia que los romanos la tildaron de “oro blanco”. No en vano, los servicios de los soldados se pagaban con sal, de ahí el origen de la palabra salario.

Durante la Edad Media, Cardona se convirtió en el centro de producción salino más importante de la Península Ibérica, partiendo del puerto de Barcelona hacia toda Europa. Hoy recibe el nombre de Parque Cultural de la Montaña de Sal, tras la creación de un centro que pretende divulgar la importancia mineral, la excepcionalidad geológica del yacimiento y su aprovechamiento humano durante siglos.

El Parque brinda una experiencia singular para disfrutar en familia desde el momento en el que uno se coloca el casco minero. Un recorrido guiado discurre a 86 metros de profundidad por el interior de las galerías, que desvela espectaculares pliegues y vetas de fascinantes colores y formas, así como oquedades de gran belleza como la sala Coral –plagada de estalactitas y estalagmitas de sal- o la Capilla Sixtina, una deslumbrante bóveda de tonalidades ocres y rojizas.



La Montaña de Sal que vemos en la actualidad es sólo la punta del iceberg del enorme depósito de sales que se encuentran en la zona, y que llega a más de mil metros bajo el nivel del suelo

Ineffable is that which cannot be described in words. The Roman consul Marco Catón could not use this modern term when, after contemplating the outcrop that sprang from the rock, he uttered in astonishment “a great mountain of pure salt that grows as it is extracted,” but he certainly thought something similar. Without knowing it, Cato had described in the 2nd century A.D. a geological phenomenon unique in the world, the Salt Mountain of Cardona.

Millions of years ago this region was under the salty waters of the ocean that formed a sea as it retreated. This then dried up to create the current Salt Valley of Cardona. Although the function of preserving salt has been known since time immemorial (the Celts already used it), it became so important that the Romans called it “white gold.” After all, the soldiers’ services were paid with salt, hence the origin of the word salary.

During the Middle Ages, Cardona became the most important salt production center on the Iberian Peninsula, sailing from the port of Barcelona to the rest of Europe. Today it receives the name of Cultural Park of the Salt Mountain, after the creation of a center that tries to divulge the mineral importance, the geological exceptionality of the deposit and its human exploitation during centuries.

From the very moment you put on your mining helmet, the Park offers a unique experience for the whole family to enjoy. A guided tour runs 86 meters deep through the interior of the galleries, which reveals spectacular folds and veins of fascinating colors and shapes, as well as caves of great beauty such as the Coral Room -plagued with salt stalactites and stalagmites- or the Sistine Chapel, a dazzling vault of ochre and reddish tones.



Construcción colegiata de Sant Vicenç
Building of the Sant Vicenç
collegiate church

s. XV



Los Cardona se convierten en duques
The Cardonas become Dukes

s. XVIII



Resistencia al asedio 1711
Resistance to the 1711 siege

s. XX



Explotación sal potásica
Potassium salt mining

s. XXI



Hoy Cardona camina para ser pueblo saludable
Today, Cardona is on track to being a healthful town



Ourense

Capital Termal

Aquí comienza tu Camino



turismodeourense.gal

f facebook.com/capitaltermal t [@capitaltermal](https://twitter.com/capitaltermal)



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

Ribadesella

Toda Asturias sin ir más lejos



www.ribadesella.es





CASTELL DE CARDONA, S/N
08261 CARDONA
BARCELONA



Un viaje a la Edad Media

Tras la Montaña de Sal, el casco antiguo de Cardona espera al visitante. Sus angostas callejas, vetustos soportales y casas nobiliarias son una demostración de la riqueza que la explotación salina reportó a la ciudad, forjada en la primera mitad del siglo XI, y un auténtico viaje a la Edad Media. La villa es vigilada desde lo alto por el Castillo que fue la residencia oficial de los Señores de Cardona entre los siglos XI y XV. Desde esta fortaleza controlaban el Valle Salino, base de su riqueza y de su sobrenombre, “los ricos señores de la sal”.

La imponente y majestuosa fortaleza, por la que parece no haber transcurrido el tiempo pese a contar con más de 11 siglos a sus espaldas, alberga hoy en día el Parador de Cardona. El recinto está completamente fortificado y permite la visita de la Torre Miñona y una bonita iglesia, ambas del siglo XI, así como la colegiata de Sant Vicenç, joya del románico catalán.

La cuidada decoración hace que el castillo conserve todo su encanto y que los fosos, torres, murallas y elementos góticos se aprecien en todo su esplendor medieval.

La guinda espera al visitante en el interior de la fortaleza. Unánime es la opinión de que no hay rincón más especial que el mirador tras el ábside de la colegiata. Allí, con el ocaso tiñendo de ocre y dorados Cardona, la panorámica del pueblo y de las tierras bañadas por el río Cardener es un auténtico regalo para los sentidos.





El interior y exterior de la Montaña de Sal son unos espacios idóneos para celebrar actos singulares. Su interior ha sido protagonista de cenas, recitales y acontecimientos musicales en directo. Además de las visitas guiadas, se realizan visitas teatralizadas especialmente divertidas para los pequeños de la casa.

The interior and exterior of the Salt Mountain are ideal spaces for holding unique events. Its interior has been the star of live dinners, recitals, and musical events. In addition to the guided tours, there are dramatized tours especially fun for the children of the house.

Journey to the Middle Ages

After the Salt Mountain, the old town of Cardona awaits the visitor. Its narrow alleys, ancient arcades, and noble houses are proof of the wealth that salt exploitation brought to a city, forged in the first half of the 11th century, and provide an authentic journey back to the Middle Ages. The town is guarded from above by the Castle, official residence of the Lords of Cardona between the 11th and 15th centuries. From this fortress, they controlled the Saline Valley, the base of its wealth and its nickname, “the rich lords of salt.”

The imposing and majestic fortress, which seems to stand still in time despite being over 11 centuries old, houses the Parador de Cardona. The enclosure is wholly fortified and allows the visit of the Miñona Tower and a beautiful church, both from the 11th century, as well as the collegiate church of Sant Vicenç, a jewel of Catalan Romanesque.

The impeccable decoration ensures that the castle retains all its charm and that the moats, towers, walls, and Gothic elements can be appreciated in all their medieval splendor.

The cherry on top awaits the visitor inside the fortress. Unanimous is the opinion that there is no better corner than the viewpoint behind the apse of the collegiate church. There, with the sunset dyeing Cardona in ochre and gold, the panoramic view of the village and the lands bathed by the river Cardener offers a real gift for the senses.

Muriel Fincas de la Villa
Crianza
2015

Muriel Fincas de la Villa
Reserva
2013

Muriel Viñas Viejas
Gran Reserva
2010

Spirit of Rioja

SINCE 1926



#DISCOVERMURIELWINES

WWW.MURIELWINES.COM



CASTILLA
LA-MAN
CHA

VILLANUEVA DE LOS INFANTES

Foto: M. José Valle Sarrion

Foto: M. José Valle Sarrion

Foto: aQuics 2016

Foto: M. José Valle Sarrion



"... y comenzó a caminar por el antiguo y conocido Campo de Montiel. Y era verdad que por él caminaba."

Cap. II - Primera Parte de "El Quijote"



Ayuntamiento
Villanueva de los
Infantes



Compañía
de Calidad Turística

Villanueva de los Infantes
(Ciudad Real)





GALARDONES



Cádiz y Chinchón, Premios Wedding Awards 2019

El Parador Hotel Atlántico de Cádiz y el Parador de Chinchón (Madrid) han obtenido el premio Wedding Awards 2019 en la categoría de Banquetes. En su 6ª edición, el portal bodas.net otorga estos galardones que reconocen la excelencia en el servicio ofrecido por las empresas del sector nupcial de España. Se trata de uno de los premios con más reconocimiento en este segmento por tratarse de los únicos basados en las valoraciones personales de los novios.

Cadiz and Chinchon, Wedding Awards 2019

The Parador Hotel Atlántico de Cádiz and the Parador de Chinchón (Madrid) won the 2019 Wedding Awards in the Banquets category. In its 6th edition, the bodas.net portal grants these prizes recognizing the excellent service offered by Spanish bridal companies. This is one of the most prestigious awards in the sector, as it is the only one based on the personal appraisals of the couple.

Paradores incrementa su presencia en la guía Repsol

La Guía Repsol hizo entrega de los Soles Repsol 2019, la prestigiosa distinción que reconoce a aquellos restaurantes y cocineros de España y Portugal por su excelencia culinaria y profesional. Este año mantienen la calificación de 1 SOL Repsol el restaurante Dos Reis (Santiago de Compostela) y los de los paradores de Alcalá de Henares, Granada y Segovia. El listado de establecimientos recomendados se ha engrosado e incluye a los paradores de Soria, Ávila, Toledo, Cádiz, Chinchón, La Granja y la Hostería del Estudiante (Alcalá de Henares).

Paradores' presence in the Repsol guide grows

The Repsol Guide presented the 2019 Repsol Suns, the prestigious prize that recognizes restaurants and chefs in Spain and Portugal for their culinary and professional excellence. This year the Dos Reis restaurant (Santiago de Compostela) and those of the Paradores of Alcalá de Henares, Granada and Segovia maintain the rating of 1 Repsol Sun. The list of recommended establishments now includes the Paradores in Soria, Ávila, Toledo, Cádiz, Chinchón, La Granja and Hostería del Estudiante (Alcalá de Henares).

FUE NOTICIA EN PARADORES



Corias, entre los 20 mejores hoteles de España

El Parador de Corias (Cangas del Narcea, Asturias) se encuentra entre los 20 mejores hoteles de España, según los usuarios de TripAdvisor. Los premios Travellers' Choice Hoteles de TripAdvisor se otorgan anualmente puntuando las opiniones de los viajeros. El Parador de Corias se ubica en un monasterio benedictino del s. XI declarado Monumento Histórico-Artístico Nacional. Su monumentalidad representa "una experiencia excepcional", según los usuarios de TripAdvisor.

Corias, among the 20 best hotels in Spain

According to TripAdvisor users, the Parador de Corias (Cangas del Narcea, Asturias) is among the 20 best hotels in Spain. Each year TripAdvisor's Travellers' Choice Hotels awards rate travelers' opinions. The Parador de Corias occupies an 11th-century Benedictine monastery, declared a National Historic-Artistic Monument. Its majestic nature represents "an exceptional experience," according to TripAdvisor users.

GALARDONES

Premio “Alimentos de España 2018”

Paradores de Turismo ha obtenido el premio “Alimentos de España 2018” concedido por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación por ser un referente en la promoción de la gastronomía española dentro y fuera de nuestras fronteras. La cadena es pionera en ofrecer la cocina de cercanía y ha apostado por los productos de kilómetro cero para garantizar la mejor calidad y su compromiso con la sostenibilidad de sus entornos.

2018 “Spanish Foods” Awards

Paradores de Turismo obtained the 2018 Spanish Food Award from the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food for being a benchmark in the promotion of Spanish gastronomy within and beyond our borders. The chain pioneers in offering local cuisine and has opted for zero kilometer products to guarantee the best quality and its commitment to the sustainability of its surroundings.



El Saler recibe el Premio Cavanilles 2018

El Parador de El Saler (Valencia) fue galardonado con el Premio Cavanilles 2018 de la Asociación Valenciana de Periodistas y Escritores de Turismo (AVPYETUR). Se trata de un reconocimiento a la contribución del Parador de El Saler al desarrollo, calidad y crecimiento sostenible de la Comunidad Valenciana. Su ubicación en el corazón del Parque Natural de l'Albufera -una de las zonas más húmedas de Europa-, lo convierte en un parador fuertemente comprometido con el respeto de su entorno.

El Saler receives the Cavanilles Award 2018

El Parador de El Saler (Valencia) won the Cavanilles Award 2018 from the Valencian Association of Tourism Journalists and Writers (AVPYETUR). This is a recognition to the Parador de El Saler's contribution to the development, quality and sustainable growth of the Valencian Community. Its location in the heart of the Albufera Natural Park, one of the wettest areas in Europe, makes it a Parador strongly committed to respecting its environment.



Paradores recibe el Premio Patrimonio 2019

El Grupo de Ciudades Patrimonio de la Humanidad ha galardonado a la cadena hotelera con el Premio Patrimonio 2019 por “poner en valor, conservar y proteger” el patrimonio histórico de España. “Paradores es una cadena hotelera pública con 90 años a sus espaldas que se dedica a poner en valor, a conservar, y a proteger el patrimonio.

Doce ciudades patrimonio cuentan con un establecimiento de esta “marca emblemática, que contribuye a que España sea una de las grandes potencias turísticas”, señaló el presidente del Grupo de Ciudades Patrimonio de la Humanidad, Ángel Mariscal. El premio se entregará este otoño en una gala que se celebrará en Ibiza.

Paradores receives the Heritage Award 2019

The World Heritage Cities Group has awarded the hotel network with the 2019 Heritage Award for “enhancing, conserving and protecting” Spain's historical heritage. “Paradores is a 90-year-old public hotel chain dedicated to valuing, conserving and protecting our heritage.

Twelve heritage cities have an establishment of this “emblematic brand, which contributes to Spain being one of the great tourist powerhouses,” said the president of the World Heritage Cities Group, Angel Mariscal. The price will be presented this autumn at a gala in Ibiza.

Paradores alcanza las mejores cifras de ingresos de la última década

Paradores de Turismo arrancó el año con la mejor cifra de ingresos desde 2008. La mejora en los datos se refleja tanto en los ingresos totales como en el índice de ocupación, el ingreso medio por habitación, restaurantes y otros servicios. Los ingresos totales fueron rozan los 25 millones de euros (12 millones de ingresos por hospedaje y 11 por restauración). El índice de ocupación, en plena temporada baja, alcanzó el 49,33%. El presidente, Óscar López, afirmó que “trabajamos cada día para ofrecer la mejor atención a nuestros clientes y para conseguir, al mismo tiempo, que la compañía sea más sostenible y más rentable”.

Paradores achieves the best revenue figures for the last decade

Paradores de Turismo started the year with the best revenue figures since 2008. The improvement is displayed in total income as well as in the occupancy rate, average income per room, restaurants and other services. The total revenue is close to 25 million euros (12 million profit from lodging and 11 from catering). The occupancy rate, in the middle of the low season, reached 49.33%. The president, Óscar López, stated that "we work every day to offer the best attention to our clients and, at the same time, make the company more sustainable and more profitable."

Paradores diseña la línea estratégica 2019

Paradores celebró el pasado febrero su Convención Anual, para definir las líneas estratégicas de 2019. La cita comenzó con la intervención de la directora ejecutiva del Pacto Mundial de la ONU en España, Cristina Sánchez, que puso en valor la Agenda 2030. En este sentido, Paradores ha fijado los ODS como guía para su actividad de negocio en el presente ejercicio. El presidente, Óscar López, destacó la buena salud económica de Paradores. López anunció las aperturas de dos nuevos establecimientos de la Red en 2019: Veruela (Vera del Moncayo, Zaragoza) y Muxía (Costa da Morte, A Coruña) y agradeció la labor de la plantilla. “Vamos a desarrollar el convenio colectivo para mejorar el clima laboral y reconocer la tarea de los más de 4.000 empleados”, prometió.

Paradores designs its strategic line for 2019

Last February, Paradores held its Annual Convention to define the strategic lines for 2019. The event began with the intervention of the executive director of the UN Global Compact in Spain, Cristina Sánchez, who highlighted the value of the Agenda 2030. In this sense, Paradores has set the ODS as a guide for its business activity. President Óscar López stressed the good economic health of Paradores. López announced the opening of two new Network establishments in 2019: Veruela (Vera del Moncayo, Zaragoza) and Muxía (Costa da Morte, (A Coruña) and thanked the staff for their work. "We are going to develop the collective agreement to improve the working environment and recognize the work of over 4,000 employees," he promised.



Becas para los huérfanos de violencia de género

El presidente de Paradores, Óscar López, y Marisa Soletto, secretaria técnica del Fondo de Becas Fiscal Soledad Cazorla Prieto, han firmado un convenio de colaboración por el que la empresa pública se compromete a contribuir en las becas para niños y niñas huérfanos por la violencia de género. El Fondo de Becas Fiscal Soledad Cazorla Prieto está destinado a ayudas que facilitan el acceso universitario o a servicios de refuerzo educativo y/o psicológico. Paradores colaboró también en la II edición de la carrera solidaria “Corre por los huérfanos y las huérfanas de la violencia de género”, que se celebró en Madrid el 10 de febrero.

Scholarships for orphans of domestic violence

The president of Paradores, Óscar López, and Marisa Soletto, technical secretary of the Soledad Cazorla Prieto Fiscal Scholarship Fund, signed a collaboration agreement by which the public company agrees to contribute in scholarships for children orphaned by domestic violence. The Soledad Cazorla Prieto Fiscal Scholarship Fund aims to help access universities or educational and/or psychological support services. Paradores also collaborated in the second edition of the solidarity race "Run for orphans of domestic violence".



Eliminación de plásticos de un solo uso

Paradores ha comenzado la eliminación de los plásticos de un solo uso en sus establecimientos. La primera medida pasa por repartir botellas de cristal, eliminar de las máquinas de “vending” las botellas de agua e instalar más fuentes para los empleados, lo que evitará el consumo de medio millón de botellas de plástico. Paradores se compromete, además, a que sus habitaciones sean 100% libres de plástico este verano.

Removal of single-use plastics

Paradores has started eliminating single-use plastics in its establishments. The first step is to distribute glass bottles, remove water bottles from vending machines and install more fountains for employees, which will avoid the use of half a million plastic bottles. Paradores is also committed to making its rooms 100% plastic-free this summer.



Paradores apaga sus luces en “La Hora del Planeta”

Un año más, Paradores se ha sumado a la campaña “La Hora del Planeta”, una iniciativa mundial contra el cambio climático promovida por organización WWF. “La Hora del Planeta” es la mayor campaña de movilización global en defensa del medio ambiente. El último sábado del mes de marzo, a las 20:30 horas, los 97 establecimientos de la red de Paradores apagaron sus luces exteriores y redujeron la iluminación en zonas comunes.

Paradores turns off their lights during Earth Hour

Once again this year, Paradores has joined the "Earth Hour" campaign, a global initiative against climate change promoted by the WWF organization. "Earth Hour" is the most extensive global mobilization campaign in defense of the environment. On the last Saturday in March, at 8:30 p.m., the 97 establishments in the Parador network turned their outdoor lights off and reduced the lighting in common areas.

Compromiso por la igualdad

Paradores se ha marcado como objetivo irrenunciable alcanzar la igualdad real entre las mujeres y hombres que trabajan en la compañía. Actualmente, la plantilla está formada por más mujeres que hombres, aunque, son más numerosos los hombres en los puestos de dirección. En 2018 la plantilla media de Paradores fue de 4.569 personas: 2611 mujeres (57%) y 1.958 hombres (43%). La Red cuenta con un Plan de Igualdad vigente hasta 2020 y trabaja en un nuevo documento para reducir los desequilibrios existentes.

Commitment to equality

Paradores has set itself the objective of achieving real gender equality among the company's workers. Currently, the workforce is made up of more women than men, although there are more men in management positions. In 2018, the average Parador workforce was 4,569 people: 2611 women (57%) and 1,958 men (43%). The Network has an Equality Plan in place until 2020 and works on a new document to reduce existing imbalances.



ENCUENTROS



El Simposio Internacional Paradores, Turismo y cultura. Estudiosal.comcastro.es
75 - 11 de enero de 2019

Expertos internacionales analizan el papel de Paradores

El Parador de Santiago acogió el pasado enero un Simposio Internacional organizado en colaboración con el Grupo de Innovación Iacobus de la Universidad de Santiago de Compostela. El presidente, Óscar López, destacó en la inauguración el papel de la Red en la conservación del patrimonio histórico español. Varios expertos analizaron el impacto turístico y cultural de la cadena desde la perspectiva patrimonial, histórica, geográfica, económica, hostelera, turística y cultural a través de 26 ponencias de carácter científico.

International experts analyze the role of Paradores

The Parador de Santiago hosted last January an international symposium in collaboration with the Iacobus Innovation Group of the University of Santiago de Compostela. The president, Óscar López, highlighted at the inauguration the role of the Network in the conservation of Spain's historical heritage. Several experts analyzed the tourist and cultural impact of the chain from a heritage, historical, geographical, economic, hotel, tourist and cultural.

TENDENCIAS

Juan Duyos inspira su colección en Paradores

El diseñador madrileño Juan Duyos presentó su colección inspirada en Paradores en la Semana de la Moda de Madrid Mercedes-Benz Fashion Week 2019. El presidente de Paradores, Óscar López, se mostró "muy satisfecho por la colaboración de Paradores con una manifestación cultural tan importante como la moda, una industria creativa que exporta una extraordinaria imagen de nuestro país". La colección otoño-invierno 2019-2020 del creador hace un guiño a la artesanía de lo cotidiano y a los trajes regionales supervivientes al paso del tiempo.

Juan Duyos draws inspiration for his collection from Paradores

Madrid designer Juan Duyos showcased his Parador-inspired collection during Madrid's Mercedes-Benz Fashion Week 2019. The president of Paradores, Óscar López, was "delighted with the collaboration between Paradores and a cultural event as important as fashion; a creative industry that exports an extraordinary image of our country." The autumn-winter 2019-2020 collection of the creator nods to the craftsmanship of everyday life and to the regional costumes that survived the passage of time.



Música y flores para saludar a la primavera

Paradores de Turismo dio la bienvenida a la primavera llevando flores y música a algunos de los principales nudos de conexión del transporte público de Madrid. Se trata de pequeños conciertos a cargo de jóvenes intérpretes de música clásica. En los eventos se repartieron flores, símbolo máximo de la primavera. Todas las actuaciones se pudieron seguir en directo a través de Facebook Live de @paradores.

Music and flowers to greet spring

Paradores de Turismo welcomes spring by bringing flowers and music to some of Madrid's main public transport hubs. These will be small concerts by young classical musicians. The events will feature flowers, a symbol of spring. All performances can be followed live on Facebook Live @paradores. Also, Paradores will raffle different prizes among those who share their photos with flowers with the hashtag #HelloSpring. The 97 Paradores will decorate their installations with flowers so that customers can also participate in this raffle on social media.

VEN BIEN IDO A LORCA



lorcaturismo.es | Hay planes que siempre salen bien.



Concello de Lugo

Ven;
es
Lugo

www.lugo.gal

fb.com/LugoTurismo [@lugoturismo](https://twitter.com/lugoturismo)

App de lugoturismo:



Descubre la
**SEMANA
SANTA
LUCENSE**

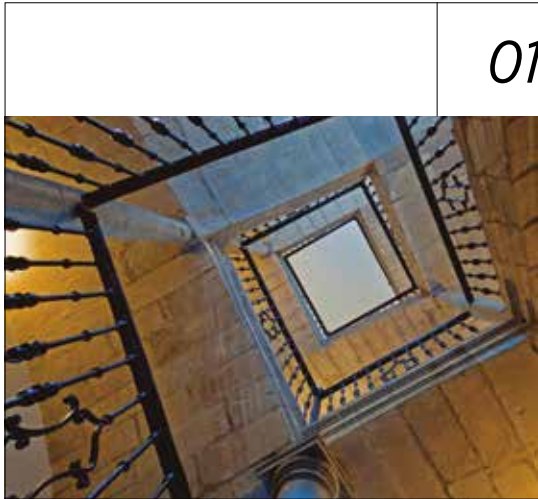
Lugo
**"SABER
Y SABOR"**

Aspirante a
**FIESTA DE
INTERÉS
TURÍSTICO
GALLEGO**



¿Cuánto sabes de Paradores?

Paradores *How much do you know?*



Ganador/Winner:

María Belén Rodríguez

Chimeneas en los paradores de Tordesillas, Cáceres y Cervera de Pisuerga

SOLUCIÓN NÚMERO ANTERIOR

14 / IN & OUT

concurso
IN & OUT



La majestuosidad de la arquitectura se viste en Paradores con sorprendentes escalinatas para el disfrute de sus huéspedes. ¿Dónde fueron tomadas estas imágenes?

Paradores dresses with surprising staircases the majesty of its architecture for the enjoyment of its guests. Where were these images taken?

03

PARTICIPA Y GANA

UNA ESTANCIA EN TU PARADOR FAVORITO

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

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 June 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 / PRIMAVERA / SPRING /



Jerez de los Caballeros

La Ciudad Templaria

Descubre su espectacular Semana Santa,
declarada de Interés Turístico Nacional,
donde se conjuga tradición, fervor y arte.

Diviértete en su Festival Templario,
de Interés Turístico Regional,
donde Jerez se convierte en la villa medieval
que tanto esplendor alcanzó bajo el dominio de la Orden del Temple.

Divisa sus dehesas de encinas y alcornoques,
donde descubrirás nuevos aromas y colores.

Disfruta de su rica gastronomía,
donde el Jamón Ibérico es su principal protagonista
y uno de los más preciados manjares de la dieta jerezana.

Todo ello dentro de un marco patrimonial excepcional:
su fortaleza, iglesias, palacios, ermitas, conventos y un
sinfín de rincones hacen de Jerez de los Caballeros
un reclamo turístico de primer orden.

Ayuntamiento de Jerez de los Caballeros (Badajoz)
Oficina de Turismo Tlf 924 730 372
Email: turismo@jerezcaballeros.es

www.jerezcaballeros.es




**DIPUTACIÓN
DE BADAJOZ**


JEREZ DE LOS CABALLEROS
AYUNTAMIENTO



MATARROMERA

EXCELENCIA | DISTINCIÓN | ELEGANCIA



WINE MODERATION 50ml
WINE & CULTURE OF MODERATION