

BIODIVERSIDAD Islas Atlánticas, capricho de dioses

RETRATOS Ara Malikian

GASTRO Nuevas cartas en Paradores

PARADORES



Toda una vida para venir, un segundo para

ENAMORARTE

#TORTOSALCOR



TORTOSA
ciudad del Renacimiento

www.tortosaturisme.cat

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

Paradores no es solo una cadena hotelera, también es una excelente cadena de restauración. Seguramente ustedes conocen nuestro lema: "Hoteles y Restaurantes, desde 1928".

Y Restaurantes, sí. A diferencia del resto de cadenas hoteleras, la mitad de la facturación de Paradores proviene de sus restaurantes.

Nuestros establecimientos son destino gastronómico desde hace más de noventa años. "Vamos a comer al Parador", "vamos a parar en carretera a reponer fuerzas en el restaurante del Parador", "vamos a celebrar la boda o cualquier otro evento en el Parador"... Son expresiones que se han repetido miles y miles de veces en el último siglo.

La gastronomía es hoy un fenómeno de primer orden en España, pero no lo era en 1928 cuando Paradores empezó su tarea. Fuimos pues, una vez más, pioneros. Y lo fuimos con los mismos valores que hoy queremos rescatar. El mejor producto y la mejor cocina. Puede que España perdiera ciertos trenes en el pasado frente a países como Italia y Francia, que extendieron antes que nadie su cocina por el mundo. Pero en los últimos años, la cocina española ha recuperado terreno y disfruta hoy de un prestigio universal.

España cuenta con la mayor diversidad y calidad de productos de todo el mundo, gracias a nuestras costas y nuestros campos, pero es también el país que ofrece más riqueza y variedad gastronómica gracias a nuestros fogones y tradiciones. Paradores quiere ser el mejor embajador de todos esos productos y recetas.



Las tendencias más vanguardistas en restauración pasan hoy por la vuelta a los principios: el buen producto, la modernización de la receta tradicional, la cocina más saludable... Esos han sido los valores de Paradores siempre y los vamos a potenciar aún más.

Por eso les invitamos a pasar por nuestros restaurantes y conocer las nuevas cartas que han preparado nuestros queridos chefs. Encontrarán a partir de ahora que el mayor peso descansa, precisamente, en la degustación de los productos y las recetas locales del lugar en que usted se encuentre. Pescados, mariscos, carnes o verduras excelentes regadas, además, si lo desean, con los mejores caldos, porque también España cuenta con más calidad y variedad de vinos que ningún otro país.

Llega el verano y con él un tiempo para relajarse y disfrutar en playas o montañas, en piscinas o en terrazas y, en todo caso, para degustar nuestro país con menos prisas.

Paradores es el escenario perfecto para ello. Espero que lo disfruten.

Paradores is not only a hotel chain, but it is also an excellent restaurant chain. Surely you know our motto: "Hotels and Restaurants, since 1928".

Restaurants, yes. Unlike other hotel chains, half of Paradores' turnover comes from its restaurants.

Our establishments have been a gastronomic destination for over ninety years. "Let's eat at the Parador," "we will stop on the road to recharge at the Parador restaurant," "we will celebrate the wedding or any other event at the Parador"... These expressions have been repeated thousands and thousands of times over the last century.

Nowadays Spanish gastronomy is a first-rate phenomenon, but it wasn't in 1928 when Paradores began its work. So once again, we were pioneers. Moreover, we upheld the same values we want to rescue today: the best product and the best cuisine. Spain may have missed out in the past to countries such as Italy and France, which were the firsts to spread their kitchen around the world. However, in recent years, Spanish cuisine has regained ground and now enjoys universal prestige.

Thanks to our coasts and countryside, Spain has the world's greatest diversity and quality of products, but it is also the country that offers the most significant wealth and gastronomic variety

"Summer arrives and with it a time to relax and enjoy beaches or mountains, swimming pools or terraces and, in any case, to taste our country with less haste"

Llega el verano y con él un tiempo para relajarse y disfrutar en playas o montañas, en piscinas o en terrazas y, en todo caso, para degustar nuestro país con menos prisas"

thanks to our cooks and traditions. Paradores wants to be the best ambassador of all these products and recipes.

The most avant-garde trends in catering today are a return to the basics: excellent products, updating of traditional recipes, healthier cuisine... These have always been the values of Paradores, and we are going to promote them even further.

That's why we invite you to visit our restaurants and discover the new menus prepared by our beloved chefs. From now on, you will find that the greatest weight lies precisely in the tasting of the products and local recipes of the place where you are. Fish, seafood, meat or excellent vegetables watered, as well as, if you wish, with the best wines, because Spain also has more quality and variety of wines than any other country.

Summer arrives and with it a time to relax and enjoy beaches or mountains, swimming pools or terraces and, in any case, to taste our country with less haste.

Paradores is the perfect setting for this. I hope you enjoy it.

ÓSCAR LÓPEZ
PRESIDENTE DE PARADORES

Siente Rioja



FINCA VALPIEDRA

termino el Montecillo s/n. 26360 Fuenmayor - La Rioja
lvillegas@bujanda.com www.fincavalpiedra.com
www.shopfamiliamartinezbujanda.com



WINE MODERATION AVOID EXCESS

NO VINO DULCE NI ALCOHOLICO CON ALCOHOL SUPERIOR A 12%

CONTENIDO

CARTA DE LA PRESIDENTE 04

Apuesta gastronómica de Paradores
Gastronomic commitment of Paradores

NUEVAS CARTAS 08

Paradores promociona
los platos de cercanía
Paradores promotes local specialties

BIODIVERSIDAD 16

Islas Atlánticas, capricho de dioses
Atlantic Islands, Whims of the gods

RETRATOS

Ara Malikian

“Necesito al público para emocionarme”
“I need the audience to move me”



DESTINOS STARLIGHT 26

La senda de las estrellas
Path of stars

AGENDA CULTURAL 39

EXPERIENCIAS 42

Experiencias en Paradores
Experiences in Paradores



46

54

PATRIMONIO NATURAL

La Vera: un oasis natural
La Vera: a natural oasis



COCINA DE VERANO 63

Atunes en el paraíso
Tuna in paradise

70

EN LA COCINA

Antonio Moya, jefe de Cocina del
Parador de Cádiz. “El atún de
almadraba es un manjar único con
características inigualables”



Antonio Moya, chef of the Cadiz
Parador. “The almadraba tuna is a
unique delicacy with unparalleled
characteristics”



74

GASTRO

Los maridajes de Paradores
The pairings of Paradores



TEATRO CLÁSICO

¿Mérida o Almagro? esa es la cuestión
Mérida or Almagro? That is the question



PATRIMONIO

El Real Palacio de Riofrío
The Riofrío Royal Palace



LECTURAS

93

96



PARADORES PET FRIENDLY

No sin mi perro (... o mi gato)
Not without my dog! (...or cat)



MEDIO AMBIENTE 100

Impresiones sobre el cambio climático
a través de un testigo privilegiado,
Ramón Larramendi

*Climate change insights through
the eyes of a special witness, Ramón
Larramendi*

JUEGATERAPIA 106

Colorín colorado este peque se ha
curado
Snip, snap, snoutn this kid is sound

FUE NOTICIA 110

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
Ana Martínez

REDACCIÓN
Editorial MIC

DIAGRAMACIÓN Y DISEÑO
Editorial MIC

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

TRADUCCIÓN
Helena Curulla
Lydia Medina

PÚBLICIDAD

Editorial MIC
902 271 902
987 27 27 27

Madrid: Jesús Pérez

Barcelona: Belén Matè
Àngel Ferrández

León: Esther García · Benita Espadas
Valladolid: Virginia de la Bastida

PRODUCCIÓN EDITORIAL



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

D. L.: LE-1041-2013

De g^reno

PARADORES ACTUALIZA
LA CARTA DE
SUS RESTAURANTES
PARA PROMOCIONAR
LOS PLATOS DE CERCANÍA



PARADORES
UPDATES THE
MENU OF ITS
RESTAURANTS TO
PROMOTE LOCAL
SPECIALTIES

Todo cambia para que todo siga igual. Los restaurantes de Paradores contarán con nueva carta en la que se alternan nuevas tendencias, el gusto de sus clientes y la tradición mejor interpretada. El resultado, un éxito a la altura de la excelencia de estos establecimientos.

Everything changes so that everything can remain the same. Paradores restaurants will have a new menu that alternates current trends, the preferences of its customers, and the best interpretations of tradition. The result is a success that lives up to the excellence of these establishments.



LUIS TEJEDOR

MODERNIDAD Reinterpretando los sabores de siempre
TRADICIÓN con la personalidad de Paradores
Producto de cercanía **PROXIMIDAD**



La cocina de Paradores siempre ha llevado por bandera la tradición y la cercanía, tratando en muchos casos de recuperar recetas para darles un giro, actualizarlas y ofrecer una cocina sencilla y moderna. En la cocina, como en la guerra, hay que tener las armas bien afiladas. Por eso, la Red actualiza su carta para mantener los valores de siempre. Todo cambia, pero todo sigue igual.

Recuerda Julio Cirujano, de la Dirección Técnica de Gastronomía, que los restaurantes de Paradores fueron pioneros en promocionar los platos de cercanía desde 1928. No es una cosa de hoy. Precisamente, “la intención del cambio es poner en valor esa tarea, que está en la propia misión de la compañía”.

Paradores' cuisine has always upheld tradition and proximity, in many cases trying to recover recipes and giving them a twist, updating them and offering a simple yet modern cuisine. In the kitchen, as in war, one's weapons must be sharp. That's the reason why the network has renewed its menu while maintaining the values of the past. Everything changes, but everything remains the same.

Julio Cirujano, Member of the Gastronomic Technical Direction, remembers that Parador restaurants have been pioneers in promoting local dishes since 1928. This is not a new trend. Precisely, “the change intends to highlight that task, which is part of the company's mission.”





Modernizing perfection

And it's not an easy task when what you already have is unbeatable. In fact, it has been a very collaborative work in which chefs, canteen managers, Parador directors... together with the Restoration Management team have taken part. Paradores is passionate about its clients and aware of the changes in their preferences. Tendencies evolve towards "healthier menus, for example, with updated presentations. Guests look for dishes to share and half portions to try a greater number of recipes from the menu in each area," says Cirujano.



Modernizando la perfección

Y no es tarea fácil, cuando lo que ya tienes es sencillamente imbatible. Ha sido, de hecho, un trabajo muy colaborativo en el que han intervenido jefes de Cocina, Comedor, directores de Paradores... junto al equipo de Restauración. Paradores siente pasión por sus clientes y está pendiente de cómo cambian sus preferencias. Los gustos evolucionan hacia "menús más saludables, por ejemplo, con presentaciones actualizadas. Se buscan más platos para compartir y medias raciones para poder probar un mayor número de recetas del abanico que ofrece cada zona", sostiene Cirujano.



A pedir de boca

En un país como este, cuya cocina está a la altura de su patrimonio artístico, no queda otra que fomentar la dieta mediterránea. Un deber que Paradores asume encantado. El aceite de oliva español, el mejor del mundo, toma un papel protagonista junto con el resto de los productos típicos. No faltarán, claro, la oferta de elaboraciones ligeras y accesibles. Y esto está en consonancia con las preferencias del público, que es quien ha aupado a la cadena al lugar de privilegio que le corresponde.

La estructura de la carta será parecida en todos los Paradores, de manera que el cliente pueda asociar su carta con la marca, sin perder en ningún momento la personalidad de cada establecimiento.

Exquisite

In a country like this, where the cuisine is on a par with its artistic heritage, the only thing left to do is to promote the Mediterranean diet. A duty that Paradores assumes with pleasure. Spanish olive oil, the best of its kind, plays a leading role along the rest of the typical products. Of course, there is no shortage of light and available products. And this is in line with the preferences of the public, who have elevated the chain to the place of privilege it deserves.

The structure of the menu will be similar for every Parador, so that the client can associate the menus with the brand, without ever losing the personality of each establishment.





Por un lado, estarán presentes platos elaborados con ingredientes del entorno, en el apartado de “cocina de cercanía y tradición”, como quesos, embutidos o entrantes de la zona. El quid de la cuestión está en homogeneizar y dar identidad de marca. Esto no quiere decir que se nieguen las diferencias entre las cocinas regionales, un sinsentido en un país con tanta diversidad gastronómica. Por otro, en la carta de temporada se ofertarán algunos platos que variarán en función del momento y disponibilidad de los productos en cada época del año y otros que se mantendrán fijos, como las croquetas o el jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo.

No es un tema menor para Paradores eso de poder ofrecer producto de temporada y cercanía de máxima calidad. La Red apoya la economía de las zonas donde se ubican sus establecimientos comprando a los proveedores locales. Paradores ha empezado a trabajar con razas 100% autóctonas, lo que ayuda a conservar el patrimonio genético, dar vida al campo y fijar población en la España despoblada.

On the one hand, there will be dishes made with local ingredients, in the section “local cuisine and tradition,” such as cheeses, sausages or starters from the area. The crux is to standardize and create a brand identity. This does not mean that the differences between regional cuisines are denied, that would be nonsense in a country with such gastronomic diversity. On the other hand, the seasonal menu will offer several dishes that vary according to the season and availability of products and others that will remain fixed, such as croquettes or acorn-fed, knife-cut Iberian ham.

For Paradores, offering seasonal and local products of the highest quality is not a trivial matter. The network supports the economy of the areas where its establishments are located by buying from local suppliers. Paradores has started to work with 100% native breeds, which helps preserve the genetic heritage, give life to the countryside and fix population in depopulated Spain.

Para todos los gustos

Cada parador ofrecerá menús cerrados teniendo en cuenta la temporalidad del producto, festividades y tradiciones... Estos menús no serán fijos, claro está. Serán el fundamento, y una magnífica excusa, para llevar a cabo jornadas gastronómicas, menús maridaje y otros formatos en los que dar cabida a estas propuestas.

Paradores no ha dejado un solo cabo suelto. Por eso, desea adaptarse a todo tipo de dietas y requerimientos específicos en la alimentación. En todos los establecimientos se podrá encontrar al menos un plato vegetariano. Y como cada cliente es especial, Paradores controla al detalle la presencia de alérgenos en sus elaboraciones. El personal de sala está perfectamente informado acerca de la presencia de gluten en la carta, para asesorar correctamente a todo el que lo requiera. Los procedimientos son muy estrictos y se vigilan al detalle. Así ha sido Paradores desde su primer día y así seguirá siendo en el futuro.

For everyone

Each Parador will offer closed menus taking into account the seasonality of the product, festivities, and traditions... These will not be set menus, of course. They will be the foundation, and a great excuse, to carry out culinary workshops, wine-pairing menus and other formats in which to accommodate these proposals.

Paradores didn't leave a single loose end. Therefore, it aims to adapt to all types of diets and specific dietary requirements. In every establishment, you will find at least one vegetarian dish. And since every customer is unique, Paradores monitors in detail the presence of allergens in their dishes. The room staff is precisely informed about the existence of gluten on the menu so that they can advise anyone who requires it. The procedures are stringent and monitored in detail. This is how Paradores has been from day one and how it will continue to be in the future.



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

PARQUE NACIONAL DE LAS ISLAS ATLÁNTICAS

ATLANTIC ISLANDS NATIONAL PARK

WHIMS OF THE GODS

CAPRICHOS
DE
luzes



Así llamaron los romanos a las Islas Atlánticas mientras surcaban el Mare Tenebrosum, el Mar de las Tinieblas, término alegórico con el que apodaron el Océano Atlántico. No estaban desencaminados. Entre las brumas y la inmensidad plateada de un mar inhóspito, sintieron la magia que envolvía a estas islas hechizadas por la naturaleza. De su radiante estampa, embauca el azul turquesa de las aguas cristalinas y la serenidad de las playas de arena fina y dorada. Las Islas Atlánticas son el paraíso terrenal de la costa gallega.

That is what the Romans called the Atlantic Islands as they sailed the Mare Tenebrosum, the Sea of Shadows, an allegorical term with which they dubbed the Atlantic Ocean. They were not misguided. Between the mists and the silvery vastness of an inhospitable sea, they felt the magic that enveloped these islands bewitched by nature. From their radiant setting, the turquoise of the crystalline waters and the serenity of the fine, golden sand beaches bewitch every visitor. The Atlantic Islands are the earthly paradise of the Galician coast.



MARÍA JOSÉ PRIETO

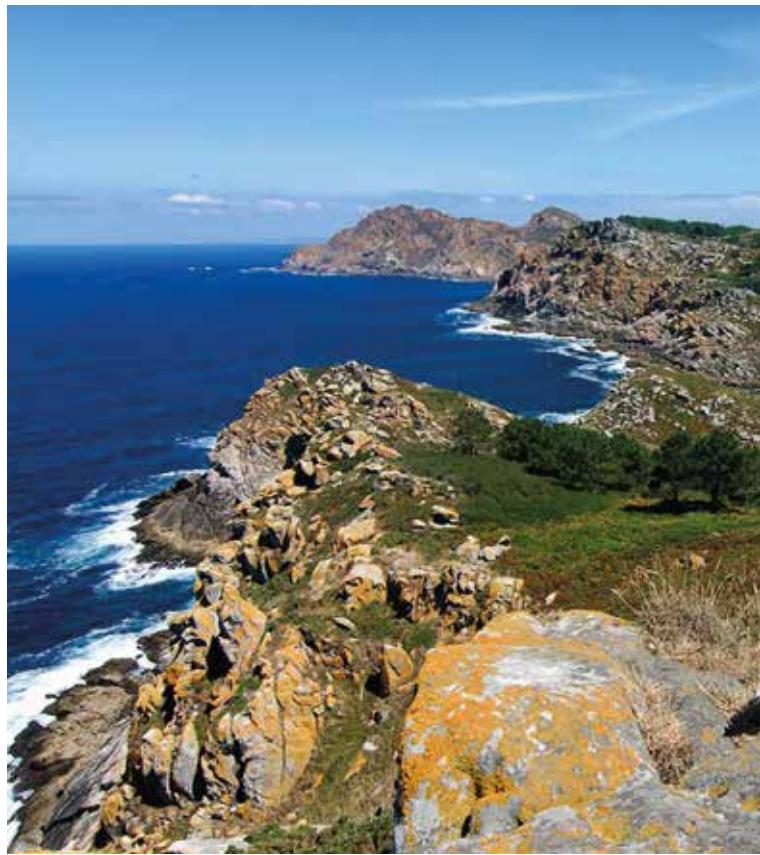
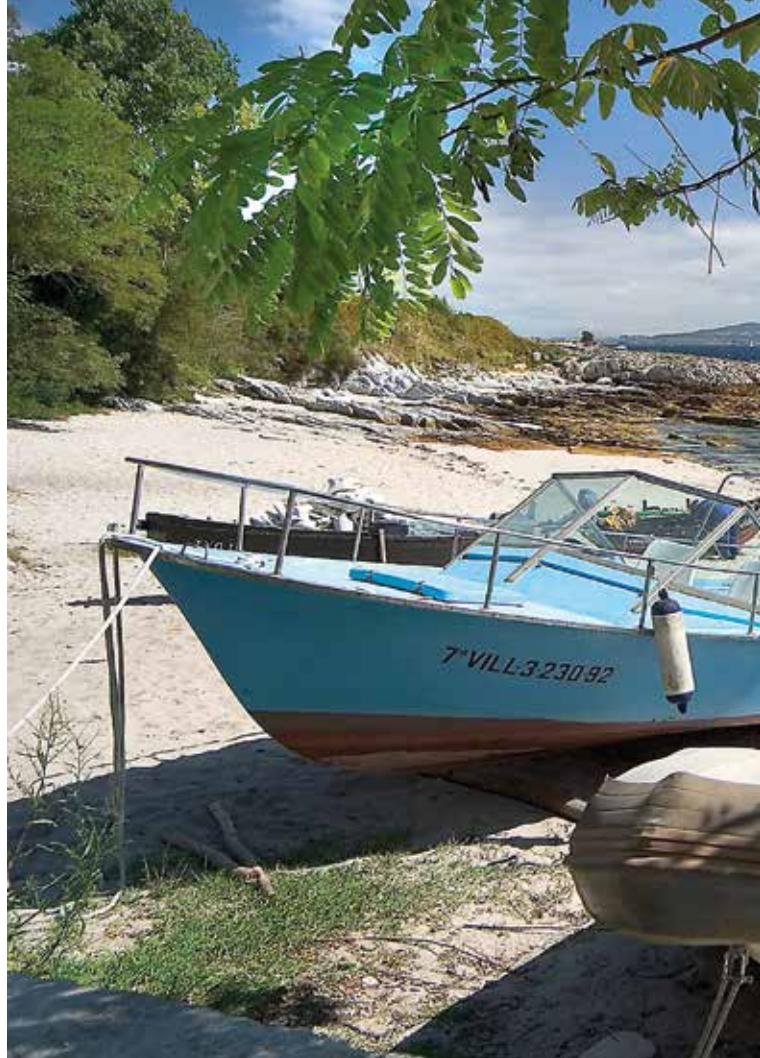
FOTOS: Fototeca Parque Nacional
Islas Atlánticas de Galicia /
Xunta de Galicia / Turismo Vigo

La llegada del barco irrumpen en el puerto de Ons como un torrente. Comienza un nuevo día en las Islas Atlánticas, uno de los parajes más hermosos del litoral gallego. Lo primero que sorprende, a escasos metros de alcanzar tierra, es la apacible imagen de la isla. Los peñascos, ariscos por la furia oceánica, dibujan un perfil dócil, bañado por aguas azul esmeralda que acarician sutilmente la luminosa arena de la playa.

Sin temor a exagerar, el paisaje de estas islas puede ser lo más parecido al paraíso. La impetuosidad de su clima, de una mansedumbre conmovedora en verano, aumenta, si cabe, su carácter singular. No en vano, el enclave parece gozar del beneplácito de los dioses, como si las ínsulas fuesen la encarnación natural de las hijas de Venus, diosa romana de la belleza que surgió de la espuma del mar.

Los archipiélagos de Cíes, Ons, Sálvora, Cortegada y el fastuoso mundo Marino que lo rodea, conforman el Parque Nacional Marítimo Terrestre de las Islas Atlánticas de Galicia. Un tesoro natural labrado con ternura por las aguas que han dotado a estos terrenos de un ecosistema rico, pero delicado y vulnerable.

Su privilegiado emplazamiento, frente a las Rías Baixas, ha prodigado la formación de un paisaje de dunas y acantilados sembrados de matorrales de tojo y brezo que vencen empecinados las embestidas del sanguino océano.





“

“Del periodo de corsarios y piratas permanecen aún las leyendas de galeones hundidos y atiborrados de tesoros”

“From the times of pirates and privateers, there still remain the legends of sunken, treasure-filled galleons”



At its arrival, the ship bursts into the port of Ons like a flash. A new day begins on the Atlantic Islands, one of the most beautiful spots on the Galician coast. After reaching the shore, the visitor is greeted by the peaceful image of the island. The cliffs, gruff due to the oceanic wrath, draw a docile profile, bathed by the emerald blue waters gently caressing the radiant sands of the beach.

Without exaggeration, the landscape of these islands may be the closest thing to paradise. The impetuosity of a climate, of moving gentleness in summer, increases, if possible, its unique nature. The area seems to carry the blessing of the gods as if the islands were the natural embodiment of the daughters of Venus, Roman goddess of beauty, emerged fully formed from the sea foam.

The archipelagos of Cíes, Ons, Sálvora, Cortegada and the splendid marine world that surrounds them, make up the Maritime-Terrestrial National Park of the Galician Atlantic Islands. A natural treasure tenderly carved by the waters that have enriched these soils with a vibrant yet delicate and vulnerable ecosystem.

Its privileged location, in front of the Rías Baixas, has produced a landscape of dunes and steep cliffs conquered by shrubs of gorse and heather.



El pirata Francis Drake

La irrupción escalonada del turismo y la fragilidad del mundo marino han hecho necesaria la protección que ahora ampara a las islas. No sólo están incluidas en el Parque Nacional las aguas que las rodean. También los fondos oceánicos, que en algunos puntos alcanzan profundidades cercanas a los 70 metros.

Las Islas Atlánticas han sido refugio de órdenes monacales y marinos que aprovecharon la proximidad a la costa para fijar su asentamiento. A finales de la Edad Media, época de los conflictos de la corona española en ultramar, tuvieron un papel crucial al convertirse en caladero y refugio de barcos extranjeros.

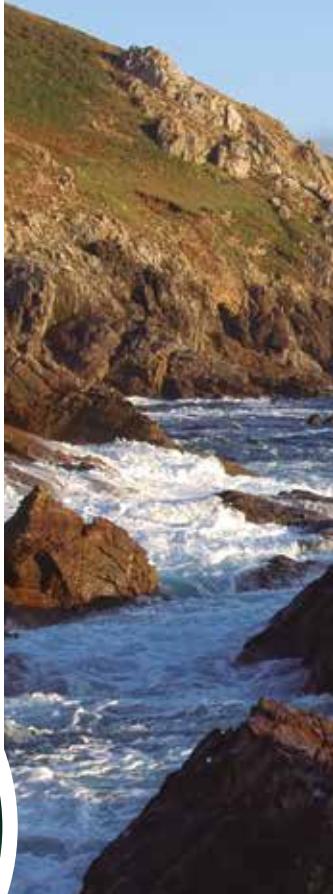
Flotas turcas, tunecinas e inglesas arribaron a estas tierras no siempre en calidad de amigos, pero respetando a los isleños que poblaban los adustos parajes. Dicen, sin embargo, que el pirata Francis Drake rompió esa convivencia “pacífica”, se ensañó con la ría de Vigo y asoló las Cíes. De ese periodo de corsarios y piratas proceden múltiples leyendas que aún se cuentan sobre galeones hundidos y tesoros generosos.

The pirate Francis Drake

The gradual irruption of tourism and the fragility of the marine world make it necessary to protect the islands. At the same time, it is not only the waters surrounding them are included in the National Park but also the oceanic beds, that at some points reach depths close to 70 meters.

The Atlantic Islands have been a refuge for monastic orders that took advantage of the proximity to the coast to establish their settlements. At the end of the Middle Ages, a time of conflicts for the Spanish crown, the island played a crucial role in becoming a haven for foreign ships. Turkish, Tunisian and English fleets arrived in these coasts not always as friends but respecting the islanders who populated the harsh landscape. It is said, however, that the pirate Francis Drake broke this “peaceful” coexistence. He ravaged the Vigo estuary and devastated the Cíes. From that time of pirates and privateers, arise many legends about sunken galleons and bountiful treasures that are still told today.





Entre riscos y acantilados

Persiste en Ons una población autóctona, con casas que impregnán la isla de un encanto rural, huertas cultivadas y artes de pesca tradicional, la única que está permitida en el Parque.

Impresionante es el revuelo de las vivarachas aves marinas que se agolpan entre riscos y acantilados. Precisamente, la escasa presencia humana, la disponibilidad de buenos sitios de cría y la extraordinaria abundancia de recursos marinos, hacen de las Islas Atlánticas un hogar idóneo. Los archipiélagos de Cíes y Ons están catalogados como zonas ZEPA (Zonas de Especial Protección para las Aves).

Between crags and cliffs

Ons is home to a native population, whose houses impregnate the island with rural charm, cultivated orchards and traditional fishing gear, the only type permitted inside the Park.

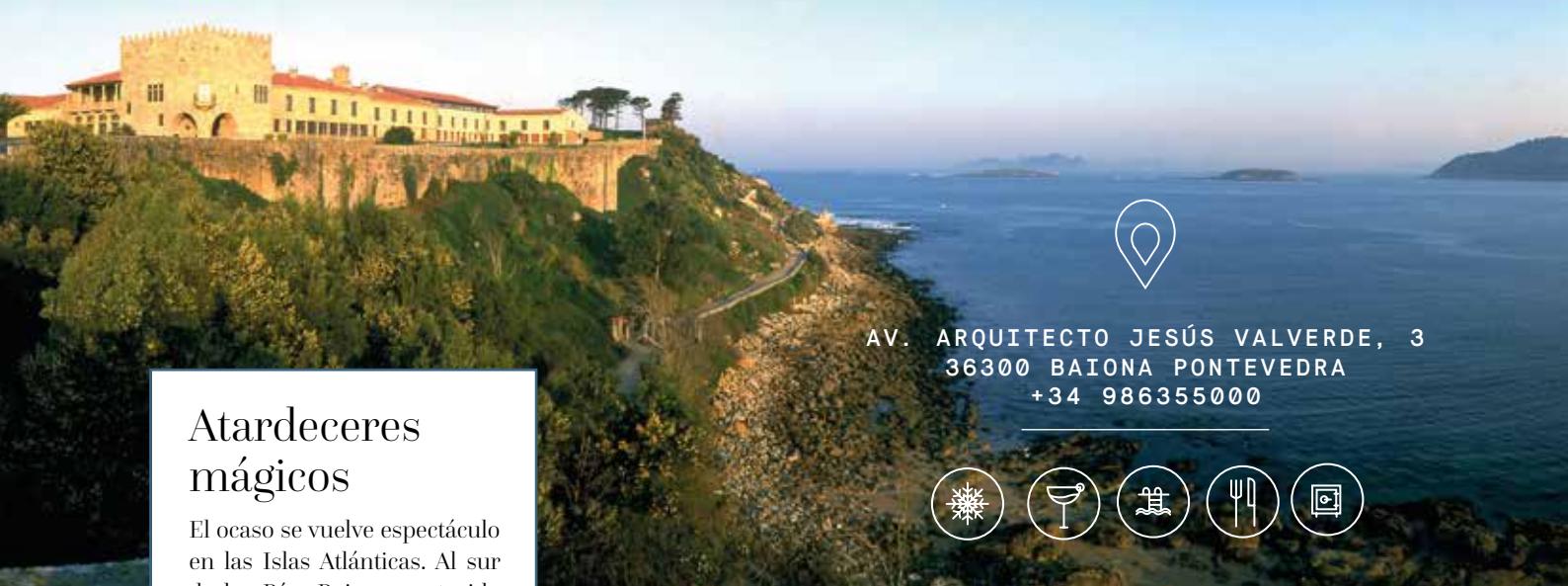
Impressive is the commotion of the sea birds that crowd between cliffs and crags. The scarce human presence, the availability of good breeding grounds, and the extraordinary abundance of marine resources make the Atlantic Islands an ideal home. The Cíes and Ons islands are classified as SPA zones (Special Protection Areas for Birds).

Atardeceres mágicos

El ocaso se vuelve espectáculo en las Islas Atlánticas. Al sur de las Rías Baixas, protegido por una hermosa bahía, se encuentra el Parador de Baiona, un mirador de excelencia para disfrutar el atardecer sobre las Cíes, que regala las panorámicas más hermosas de la costa gallega. La elegancia y los robustos muros de esta fortaleza medieval son un enclave perfecto para deleitarse con el descanso y la excelente gastronomía gallega, tan prolífica en virtudes.

Magical sunsets

Dusk on the Atlantic Islands is a feast for the eyes. To the south of the Rías Baixas, protected by a beautiful bay, the Parador de Baiona is an excellent vantage point to enjoy the sunset over the Cíes, which offers the most beautiful panoramic views of the Galician coast. The elegance and the sturdy walls of this medieval fortress are a perfect setting to enjoy a relaxing stay and the excellent Galician gastronomy, so prolific in virtue.



AV. ARQUITECTO JESÚS VALVERDE, 3
36300 BAIONA PONTEVEDRA
+34 986355000



SUBMARINISMO EN EL PARAÍSO

LA TRANSPARENCIA DE LAS AGUAS Y LA RIQUEZA DE LOS FONDOS CONVIERTEN EL ENTORNO EN UN PARAÍSO PARA EL BUCEO, TANTO EN LA MODALIDAD DE ESCAFANDRA COMO APNEA CON PLOMOS. ES NECESARIA AUTORIZACIÓN, QUE PUEDE OBTENERSE EN LA WEB DEL PARQUE, EN LAS OFICINAS QUE SE ENCUENTRAN EN LAS ISLAS Y EN EL CENTRO DE VISITANTES DE VIGO.

SCUBA DIVING IN PARADISE

THE CLEAR WATERS AND THE RICHNESS OF THEIR DEPTHS MAKE THIS ENVIRONMENT A DIVING PARADISE, BOTH IN SCUBA DIVING AND LEADED APNEA. AN AUTHORIZATION IS REQUIRED AND CAN BE OBTAINED ON THE PARK'S WEBSITE, AT THE OFFICES ON THE ISLANDS AND AT THE VIGO VISITOR CENTER.



La ría más turística del norte

Pontevedra es también un extraordinario punto de partida para conocer la Isla de Ons. A pocos kilómetros salen barcos de Sanxenxo o Portonovo. El Parador de Pontevedra es un espectacular palacio renacentista del siglo XVI. Su interior conserva una escalinata de piedra labrada que conduce a acogedoras habitaciones, en las que la decoración clásica y señorial convive con el buen gusto y la comodidad. Los excelentes vinos y la gastronomía costera son señas de su identidad gallega.

BARÓN, 19 36002 PONTEVEDRA
+34 986855800



The north's most touristic estuary

Pontevedra is also an excellent starting point to get to know the Ons Island. Only a few kilometers away sail the ships from Sanxenxo or Portonovo. The Parador de Pontevedra is a spectacular 16th century Renaissance palace. Its interior maintains a carved stone staircase that leads to cozy rooms, in which classic and stately decoration coexists with good taste and comfort. The excellent wines and the seaside gastronomy are signs of its Galician identity.



BARÓN, 19 36002
PONTEVEDRA
986855800



El edén en los platos

Si hay algún calificativo para la cocina gallega es su exuberancia. Mariscos, pescados, productos de la huerta o la espectacular suavidad de los quesos, conforman un bodegón de infinitos detalles. Tanto en el Parador de Baiona, que cuenta con el restaurante Torre del Príncipe y el Enxebre A Pinta, como en el Parador de Pontevedra, con el Enxebre “Casa do Barón”, se puede disfrutar de la sobresaliente gastronomía tradicional. El pulpo á Feira, la empanada del obrador, las zamburiñas á grella, las excelentes carnes o las vieiras al horno son una muestra de la fertilidad de unas mesas que no conviene perderse.

Eden at the table

If any adjectives describe Galician cuisine, then it is exuberance. Seafood, fish, vegetables and the incredible softness of its cheeses form a still life of infinite details. You can enjoy the outstanding traditional gastronomy both in the Parador de Baiona, which has the Torre del Príncipe restaurant and the Enxebre A Pinta and in the Parador de Pontevedra, with the Enxebre “Casa do Barón.” The octopus á Feira, the empanada del obrador, the zamburiñas á grella, the excellent meats or the baked scallops are a sample of the fertility of a dinner you can't miss.



¿HAMBRE DE EXPERIENCIAS?



¿Hace cuánto tiempo que no visitas Rías Baixas?

5 restaurantes con estrellas Michelin y 6 establecimientos Sol Repsol convierten la provincia de Pontevedra en tu destino ideal para pasar un fin de semana suculento e inolvidable. Date el lujo de probar la mejor cocina de autor, entra en contacto con el paisaje y redescubre los productos excelentes de las rías y del interior.

Organiza tu escapada y sacia tu hambre de experiencias gastronómicas innovadoras y creativas.



LA SENDA DE LAS ESTRELLAS

/ DESTINOS STARLIGHT

26

El 20 de julio de 1969 el hombre pisó la Luna por primera vez. Este año se cumplen 50 años de un hito que cambió la historia. Proponemos una ruta por los mejores lugares de España para contemplar las estrellas en un año tan profundamente vinculado al espacio. La certificación de Destino Starlight, creada por La Fundación Starlight y avalada por la UNESCO, cataloga los mejores cielos del planeta para la observación astronómica, entre los que nuestro país es referencia mundial.

PATH OF STARS

On 20 July 1969 man set foot on the moon for the first time. This year marks the 50th anniversary of a milestone that changed history. We offer a route through the best places in Spain to contemplate the stars in a year so deeply linked to space. The Starlight Destination certificate, created by the Starlight Foundation and endorsed by UNESCO, catalogs the best skies on the planet for astronomical observation, among which our country is a world reference.



MARÍA JOSÉ PRIETO / FOTOS: FUNDACIÓN STARLIGHT

2019 / VERANO / SUMMER /

Destino y reserva Starlight de Gúdar-Javalambre

La comarca de Gúdar-Javalambre obtuvo la doble calificación de Destino y Reserva Starlight en 2016. El territorio comprende 23 municipios y preserva un excepcional cielo estrellado y limpio de contaminación lumínica. Estas condiciones han propiciado la construcción de uno de los observatorios más importantes de España: el Observatorio Astrofísico de Javalambre, ubicado en El Pico del Buitre. En sus proximidades se encuentra el edificio Galáctica, un centro de difusión y práctica de la Astronomía promovido por el Centro de Estudios de Física del Cosmos de Aragón, que cuenta con instalaciones para visitas científicas, divulgativas y de educación cultural y ambiental.

Destination and reservation Gúdar-Javalambre Starlight

The region of Gúdar-Javalambre obtained the double rating of Destination and Starlight Reserve in 2016. The territory includes 23 towns and preserves an exceptional starry sky, clean of light pollution. These conditions led to the construction of one of the most important observatories in Spain: the Javalambre Astrophysical Observatory, located at El Pico del Buitre. Nearby is the Galáctica building, a center for the diffusion and practice of Astronomy promoted by the Centro de Estudios de Física del Cosmos de Aragón, which has facilities for scientific, educational, cultural and environmental visits.



Atmósfera encantada

La elegancia del Parador de Teruel está presente en todas las estancias. El palacete de estilo mudéjar está decorado con mármoles, azulejería, arcos ojivales y detalles arábigos conforman unas estancias muy refinadas. Toda la ciudad mantiene una atmósfera encantada, vinculada a la eterna historia de los amantes de Teruel que tantas veces contemplaron el cielo ensimismados.

Enchanted atmosphere

The elegance of the Parador de Teruel is present in all its rooms. The Mudejar-style palace decorated with marble, tiles, pointed arches, and Arabic details that makeup very refined rooms. The whole city maintains an enchanted atmosphere, linked to the eternal history of the lovers of Teruel who gazed at the sky in amazement.



Destino Turístico Starlight Sierra de Gredos

El cielo de la sierra de Gredos preserva unas condiciones extraordinarias para la observación astronómica y la astrofotografía. Fue declarado Destino Starlight en 2013, distinción con la que pretende proteger el cielo y fomentar el desarrollo turístico sostenible. La sierra alberga un magnífico paisaje de enorme sensibilidad. Los programas de conservación son imprescindibles para concienciar sobre el turismo ecológico. Como ejemplos, el Festival del Piorno y la promoción de la gastronomía Km0 demuestran la vocación por la defensa de los valores naturales.

Sierra de Gredos Starlight touristic destination

The sky of the Sierra de Gredos preserves excellent conditions for astrophotography and astronomical observation. In 2013, it was declared a Starlight Destination, a distinction that aims to protect the sky and promote sustainable development in tourism. The mountains are home to a magnificent landscape of great beauty. Conservation programs are essential to raising awareness of ecotourism. As examples, the Piorno Festival and the promotion of the Km0 gastronomy prove the vocation for the defense of natural values.



Gredos

Un enclave pionero

Los regios muros del Parador de Gredos sobresalen entre el hermoso paraje de la sierra: un radiante tumulto de aguas cristalinas, intrincadas rocas y verdes pinares. El grandioso edificio fue el primero de la red de Paradores, un establecimiento pionero en conjugar la excelencia del entorno natural con una estancia acogedora y señorial. Desde sus impecables habitaciones pueden obtenerse impactantes vistas al macizo de Gredos y recorrer sendas de montaña de gran espectacularidad.

A pioneering site

The royal walls of the Parador de Gredos stand out among the splendid landscape of the Sierra: a radiant tumult of crystalline waters, intricate rocks, and green pine groves. The magnificent building was the first in the Parador network, a pioneer in combining the excellence of this natural environment with cozy and stately accommodation. From its impeccable rooms, you can enjoy breathtaking views of the Gredos massif and spectacular mountain paths.



Parque Nacional de Monfragüe, Cáceres

El primer reconocimiento de Destino Turístico Starlight de Extremadura se concedió en el año 2016 y comprende el increíble entorno del Parque Nacional de Monfragüe. El espacio es un paraíso para los amantes de las aves y un extraordinario ejemplo de dehesa, uno de los ecosistemas más emblemáticos de la España mediterránea. La oscuridad del cielo, la buena climatología y la transparencia atmosférica fueron imprescindibles para ganar la merecida catalogación.

Monfragüe National Park, Cáceres

The first Starlight Tourist Destination of Extremadura award was given in 2016 and comprises the incredible scenery of the Monfragüe National Park. The park is a paradise for bird lovers and an extraordinary example of Dehesa (grasslands), one of the most emblematic ecosystems of Mediterranean Spain. The darkness of the sky, good weather, and atmospheric clarity were essential to win the deserved recognition.



Cáceres

Entre estrellas y cerezos

El Parador de Plasencia es un punto de partida extraordinario para iniciar un viaje por el valle del Jerte mientras los cerezos en flor deslumbran con su blanco incandescente. Todo el edificio saborea el poso de la historia en este sosegado convento del siglo XV que brinda reconocimiento y tranquilidad.

También en tierra extremeña, el Parador de Trujillo se alza sobre el hermoso convento de Santa Clara del siglo XVI. Ambos hoteles pueden presumir no sólo de la serenidad del tiempo sino de estar muy próximos a entornos donde la dehesa se exhibe en su apoteósica plenitud.

Between stars and cherry trees

The Parador de Plasencia, while the cherry blossoms dazzle with their incandescent white, is an excellent starting point for a journey through the Jerte Valley. The whole building tastes of history in this peaceful 15th-century convent.

Also in Extremadura, the Parador de Trujillo rises above the beautiful 16th-century convent of Santa Clara. Both hotels pride themselves not only on the serenity of their history but on being very close to environments where the Dehesa displays its full splendor.

Foto: José Luis Quiñones



Parque Astronómico de la Serranía de Cuenca

El Parque Astronómico de la Serranía Conquense está inmerso en el Parque Natural de la Serranía de Cuenca, un lugar que destaca por su impactante riqueza natural. El terreno es privilegiado por la imponente orografía y el valor de los recursos medio ambientales. Resulta espectacular vislumbrar las estrellas entre las formaciones calizas de la Ciudad Encantada, un capricho esculpido por la naturaleza que ha recreado en la roca auténticas calles, plazas y edificios.

Cuenca

Un lienzo de leyendas

Cuenca, ciudad Patrimonio de la Humanidad desde 1998, recibe al visitante con los brazos abiertos en el Convento de San Pablo, donde se ubica el parador. Desde sus habitaciones se contempla un lienzo de escarpadas paredes de la Hoz del Huécar y frondosa vegetación que mira hacia las casas colgadas.

A canvas of legends

Cuenca, a World Heritage City since 1998, welcomes visitors with open arms at the San Pablo Convent, which houses the Parador. From its rooms, you can contemplate a canvas of steep walls of the Hoz del Huécar and abundant vegetation facing the hanging houses.

The Astronomical Park of the Serranía, Cuenca

The Astronomical Park of the Serranía Conquense is part of the Natural Park of the Serranía de Cuenca, a place that stands out for its extraordinary natural wealth. The land is privileged by the imposing orography and the value of its environmental resources. To glimpse the stars among the limestone formations of the Enchanted City is spectacular, a whim of nature which has carved streets, squares and buildings into the rock.

Foto: Joaquín Alvaro





Valles de Leza, Jubera, Cidacos y Alhama, (La Rioja)

La Reserva de la Biosfera de La Rioja ubicada en los valles del Leza, Jubera, Cidacos y Alhama, fue reconocida en 2012 como el primer espacio natural de España en recibir la certificación Destino Turístico Starlight, por las aptitudes del cielo nocturno y sus recursos naturales y culturales vinculados al turismo astronómico. Este hermoso paisaje de valles verdes y espesos bosques ampara especies protegidas como el buitre leonado que circunda el cielo con su majestuoso vuelo.

Valles de Leza, Jubera, Cidacos y Alhama, (La Rioja)

The La Rioja Biosphere Reserve, located in the valleys of Leza, Jubera, Cidacos, and Alhama, was the first natural space in Spain to receive the Starlight Tourist Destination certification in 2012, for the aptitudes of its night sky as well as its natural and cultural resources linked to astronomy tourism. This beautiful landscape of green valleys and thick forests shelters protected species such as the griffon vulture that circles the sky with its majestic flight.



Confort entre estrellas

En la Rioja, el Parador de Santo Domingo de la Calzada ocupa un antiguo hospital del siglo XII levantado para acoger a los peregrinos del Camino de Santiago. Los arcos góticos, artesonados y las amplias salas otorgan una atmósfera solemne que da paso a habitaciones cálidas y confortables. También en tierra riojana se encuentra el Parador de Calahorra, un elegante edificio rojizo que contrasta con el verde intenso de su jardín de palmeras. Su carácter acogedor lo convierte en un alojamiento ideal para compartir en familia.

Comfort among stars

In La Rioja, the Parador de Santo Domingo de la Calzada occupies an old 12th-century hospital built to accommodate pilgrims on the Way of Saint James. The Gothic arches, coffered ceilings, and the large rooms provide a solemn atmosphere that gives way to warm and comfortable bedrooms. Also in La Rioja is the Parador de Calahorra, an elegant reddish building that contrasts with the intense green of its palm garden. Its cozy character makes it an ideal family retreat.

Córdoba

Palmeras centenarias

Sobre las ruinas del palacete de verano de Abderramán I, se asienta el Parador de Córdoba, un moderno y fresco edificio rodeado por un jardín denominado “Los Naranjos” donde se encuentran las palmeras más antiguas de Europa. Un lugar perfecto para descansar y disfrutar de algunas de las joyas más memorables del legado andalusí.

Centennial palms

On the ruins of the summer palace of Abderramán I, sits the Parador de Córdoba, a modern and cool building surrounded by a garden called “Los Naranjos” where you can find the oldest palm trees in Europe. A perfect place to rest and enjoy some of the most memorable jewels of the Andalusian legacy.



Foto: Gabriel Pizzorno García

Los Pedroches (Córdoba)

Los Pedroches fue declarada Reserva Starlight en 2016, confirmando así la calidad del cielo de esta comarca situada al norte de la provincia de Córdoba. El área cuenta con numerosos puntos para observar las estrellas, entre los que destacan parques periurbanos, ermitas o antiguas minas que se distribuyen por 17 municipios. Los cielos poseen, entre otras cualidades, una extraordinaria oscuridad y limpieza.

Los Pedroches Starlight Reserve

Los Pedroches was declared a Starlight Reserve in 2016, thereby confirming the quality of the sky in this region located to the north of the province of Cordoba. There are several star watching spots in the area, including periurban parks, hermitages and old mines spread over 17 municipalities. The skies have, among other qualities, extraordinary darkness and cleanliness.



Lleida

Foto: Mar Tapia

Destino y reserva Starlight del Montsec (Lleida)

La sierra del Montsec, situada en el Prepirineo catalán, fue en los años 90 un lugar pionero en la observación astronómica. La baja pluviometría, un porcentaje elevado de noches despejadas, la buena estabilidad de las imágenes y, sobretodo, la constatación de su baja contaminación lumínica, lo acreditan actualmente como el mejor cielo de Catalunya y uno de los mejores del mundo. Un total de veinticuatro municipios están certificados como Destino Turístico Starlight y once de ellos son Reserva Starlight, es decir, poseen la catalogación de cielos excelentes.

Montsec Starlight destination and reserve

The Montsec mountain range, in the Catalan Prepyrenees, was a pioneer in astronomical observation in the 1990s. The low rainfall, a high percentage of clear nights, the good stability of the images and, above all, the confirmation of its low light pollution, currently credit it as the best sky in Catalonia and one of the best in the world. A total of twenty-four municipalities have been awarded the Starlight Tourist Destination certificate, and eleven of them are Starlight Reserves, in other words, they possess outstanding skies.

Disfrutar de la calma

El Parador de Lleida es un hotel de 4 estrellas ubicado en el Convento del Roser del siglo XVII. Las estancias, organizadas alrededor de un precioso claustro central de tres pisos de altura, son el lugar idóneo para el sosiego.

Enjoying the calm

The Parador de Lleida is a 4-star hotel located in the 17th-century Roser Convent. The rooms, organized around a beautiful three-story central cloister, are the ideal place for peace and quiet.

Trevinca (Orense, Santo Estevo)

La zona protegida se encuentra dentro del Espacio Natural de Pena Trevinca, declarado zona LIC y Zepa en el municipio de A Veiga, colindando con el Parque Natural de Sanabria. La contemplación de las lluvias de estrellas de las Perseidas en agosto y de las Gemínidas en diciembre; la marcha nocturna “Entre Lobos e Estrelas”, coincidiendo con la luna llena de septiembre; las jornadas de “AstroTrevinca” en octubre; los choco-anocheceres y conciertos musicales “Nanas para Trevinca” desde el Mirador Estelar de O Rañadoiro, constituyen las principales actividades organizadas bajo el paraguas del Destino Turístico Starlight.

Foto: Manu Bermúdez

Orense

Trevinca Starlight Destination

The protected area located within the Natural Area of Pena Trevinca, declared LIC and Zepa in the municipality of A Veiga, adjacent to the Natural Park of Sanabria. The main activities organized under the umbrella of the Starlight Destination are the observation of the Perseids meteor showers in August and the Geminids in December; the night walk “Between wolves and stars,” coinciding with the September full moon; the “AstroTrevinca” days in October; the choco-anocheceres (choco-dusk) and musical concerts “Nanas para Trevinca” from the Star Viewpoint of O Rañadoiro.

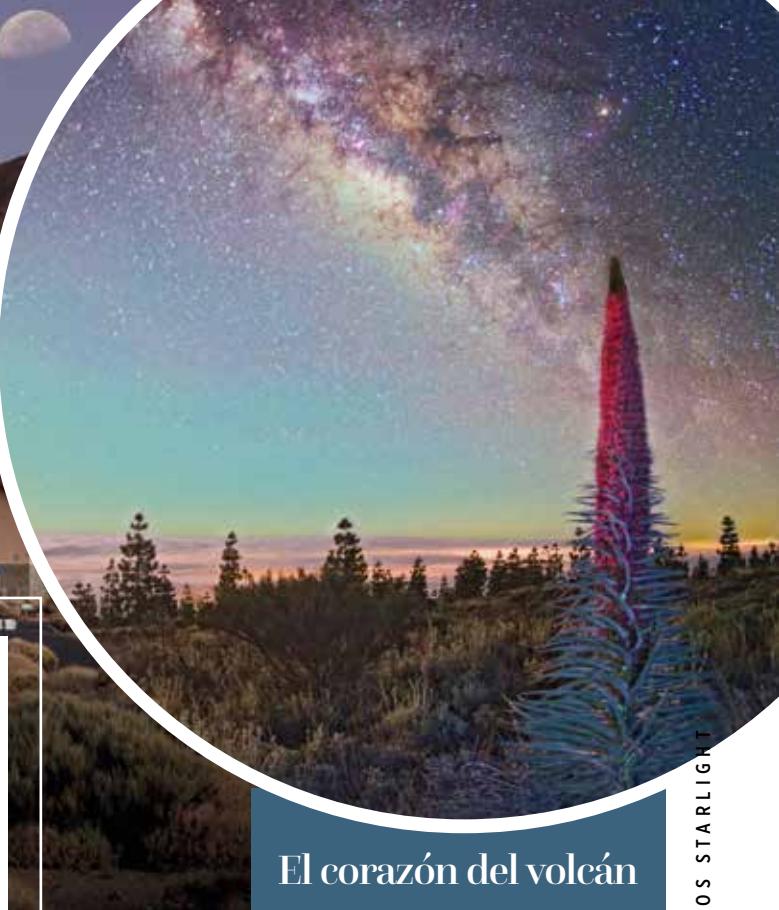
Vistas imponentes

En el corazón de la Ribeira Sacra, se esconde entre un gran manto de arboleda el Parador de Santo Estevo. El edificio conserva tres impresionantes claustros, por los que podrás pasear en noches tranquilas, bajo tenue iluminación y con un leve sonido de música religiosa acompañándote.

Impressive views

In the heart of the Ribeira Sacra, the Parador de Santo Estevo hides among a large blanket of trees. The building preserves three impressive cloisters, through which you can walk on quiet nights, under dim lighting accompanied by a faint sound of religious music.





Reserva Starlight de El Teide

El Teide se convirtió en enero de 2014 en el primer lugar Patrimonio de la Humanidad catalogado como Destino Turístico Starlight. Desde Tenerife es posible observar 83 de las 88 constelaciones oficialmente reconocidas. En verano tiene lugar uno de los fenómenos más espectaculares ya que es posible contemplar la banda plateada de estrellas que conforman la Vía Láctea.

El Teide Starlight Reserve

In January 2014, Teide became the first World Heritage Site to be listed as a Starlight Tourist Destination. From Tenerife, it is possible to observe 83 of the 88 officially recognized constellations. In summer the most spectacular phenomenon takes place as it is possible to contemplate the silvery band of stars that make up the Milky Way.

El corazón del volcán

El Parador de las Cañadas del Teide está ubicado en el corazón del Parque Nacional del Teide desde el que se pueden obtener impresionantes panorámicas sobre el cono del volcán. El aire limpio y reponedor, el mar de nubes y el bellísimo cielo estrellado convierten el horizonte en una visión idílica.

The heart of the volcano

The Parador de las Cañadas del Teide, in the heart of the Teide National Park, offers breathtaking views over the cone of the volcano. The clean and refreshing air, the sea of clouds and the beautiful starry sky turn the horizon into an idyllic picture.

Fotos Starlight: Turismo de Tenerife

Tenerife

EXPERIENCIAS

Starlight en Paradores

CANADAS DEL TEIDE

En el parador (nombrado Hotel Starlight) un guía titulado starlight ofrece una amena introducción a la astronomía. A continuación, salida para contemplar las constelaciones a ojo desnudo. Consultar fechas con el parador. Gratuito para clientes alojados. 24 de agosto Star Party. Alojamiento, desayuno, cena tipo cóctel y actividad de observación de estrellas. Habitación doble 210 € / individual 150 €

Teide Gorges

At the Parador, a Starlight guide offers a fun introduction to astronomy. Then, an excursion to contemplate the constellations with the naked eye. Ask for the dates at the Parador. Free for hosted guests. 24 August, Star Party. Board, breakfast, dinner with fingerfood and stargazing activity. Double room 210 € / single 150 €



CRUZ DE TEJEDA

Disfruta de una cena entre estrellas. Incluye una master class y observación en la terraza con telescopios profesionales. Consultar fechas con el parador. 55 € por persona. / Todo el público.

Cruz de Tejeda (Teje da Cross)

Enjoy a star-studded dinner. Includes a master class and observation on the terrace with professional telescopes. Ask for the dates at the Parador. 55 € per person. / All public.



EL HIERRO

En las noches de luna nueva se apaga el alumbrado de jardines y acceso al parador para estar iluminados sólo por la luz de las estrellas. Noches de luna nueva. Gratuito / Clientes alojados.

El Hierro

On nights with a new moon, the garden and access to the Parador lights are switched off to allow the stars to light the way. New moon nights. Free of charge / Hosted guests.



TORDESILLAS

A 35 km. del parador de Tordesillas se encuentra el Centro Astronómico de Tiedra. Podrás realizar observación diurna y nocturna. Todo el público.

Tordesillas

The Tiedra Astronomical Centre is 35 km from the Parador de Tordesillas. You can make day and night observation. All the public.



CORIAS

Observa el cielo con telescopio desde la terraza del parador, acompañado de un experto. Temporada alta. Los domingos a las 23,00 horas. Todo el público. 5 € por persona / gratis niños menores de 12 años

Corias

Accompanied by an expert, observe the sky with a telescope from the terrace of the Parador. High season. On Sundays at 23,00 hours. All the public. 5 € per person / children up to 12 years free

Dos noches de estancia en el parador (una de ellas en media pensión) con monitor certificado por la Fundación Starlight y observación de estrellas en la terraza con telescopio. Incluye dos mantas escocesas y dos termos que se pueden llenar de chocolate, infusión o caldo. Del 1 de abril al 31 de octubre. Sólo clientes alojados con este paquete.

Gredos

Two nights at the Parador (one of them as a half-board) with certified Starlight Foundation monitor and stargazing on the terrace with a telescope. It includes two Scottish blankets and two thermoses with chocolate, infusion or broth. From 1 April to 31 October. Only guests who have acquired this offer.



GUADALUPE

Incluye cena y contemplación de estrellas en el parador. Julio y agosto.

Guadeloupe

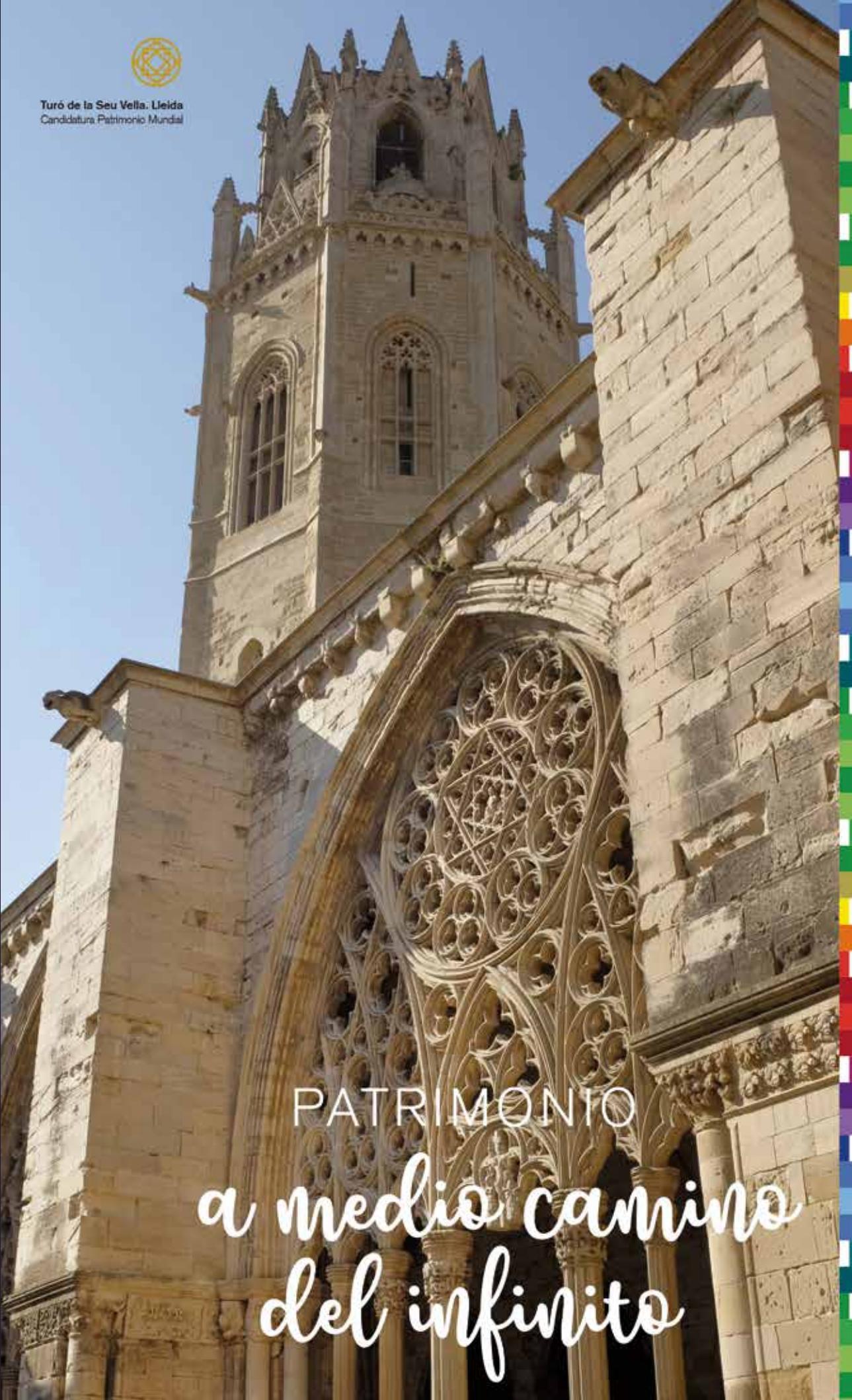
Includes dinner and stargazing at the Parador. July and August.





Turó de la Seu Vella, Lleida
Candidatura Patrimonio Mundial

soy
de
Lleida



PATRIMONIO
*a medio camino
del infinito*



Consulte la programación
de verano, visitas guiadas
y bus turístico:
www.turismedelleida.com

@turismedelleida
#LleidaInfinita
#soydeLleida





CHILLIDALEKU

Descubre el lugar de Eduardo Chillida

Más información y entradas en:
www.museochillidaleku.com

Donostia-San Sebastián, País Vasco

Abierto todos los días de verano
de 10 a 20 h, excepto los martes



Foto: Iñigo Santiago.
Imágenes: © Zabalaga Leku, San Sebastián, VEGAP, 2019.
Sucesión de Eduardo Chillida y Hauser & Wirth.

CÁCERES

COLECCIÓN PERMANENTE DEL MUSEO CATEDRALICIO CÁCERES

Fecha: Exposición permanente

Dónde: Museo Catedralicio

Horarios: De L a V de 10.30 a 13.30 y de 17.30 a 19.30 h.

Precio: 1 euro

Descubra la majestuosidad del arte y utensilios religiosos en una exposición que exhibe, entre otros, una escultura de la Virgen del Sagrario, pequeñas tallas del niño Jesús y Cristo crucificados, alguno atribuido a Pompeo Leoni. En la nave del Evangelio se encuentran ropas litúrgicas y una tabla de Luís de Morales que representa a Cristo atado a una columna. Asimismo, se incluye una colección arqueológica con materiales del Paleolítico y Calcolítico.

Discover the majesty of religious art and utensils in an exhibition that includes, among others, a sculpture of the Virgin of the Tabernacle, small carvings of the baby Jesus and crucified Christ, one of them attributed to Pompeo Leoni. In the Gospel hall, there are liturgical clothes and a tablet by Luis de Morales representing Christ tied to a column. An archaeological collection of Paleolithic and Chalcolithic materials is also included.



AGENDA



Kafka: ¿Y seremos? Serie: Kafka el visionario. 2008. Óleo sobre lienzo.

MADRID

KAFKA, EL VISIONARIO

Fecha: Desde 09 de abril de 2019 hasta 31 de agosto de 2019

Dónde: Casa Sefarad-Israel. Palacio de Cañete

Horarios: L a J, de 10 a 14.30 y de 15.30 a 20 h. V, de 10 a 14 h.

La exposición cuenta con más de 30 obras de la pintora Sofía Gandarias dedicadas al universo del famoso escritor judío. El dramatismo de las pinturas ilustra la vida y obra de uno de los autores más influyentes del siglo XX. Tras exponerse en la Haus am Kleistpark de Berlín y en el Centro para la Cultura Judía de Leipzig, llega ahora al Centro Sefarad-Israel de Madrid, donde podrá visitarse hasta finales de agosto.

The exhibit includes over 30 works by the artist Sofia Gandarias dedicated to the universe of the famous Jewish writer. The drama the paintings illustrates the life and work of one of the 20th century's most influential authors. After being displayed at the Haus am Kleistpark in Berlin and the Centre for Jewish Culture in Leipzig, it now arrives at the Centro Sefarad-Israel in Madrid, where it can be visited until the end of August.

TERUEL

GRABADOS, DE ANTONI TÀPIES

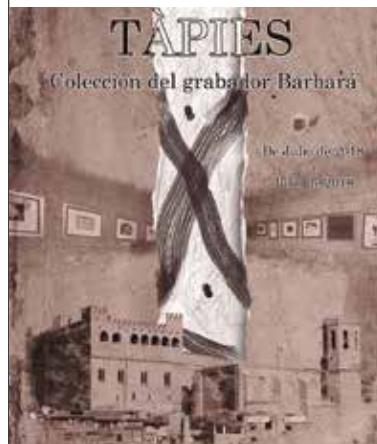
Lugar: Castillo de Valderrobres

Fecha: 27 julio - 31 julio

La muestra, perteneciente a la colección del grabador Joan Barberà que trabajó con Tàpies y fue también grabador de Miró y Picasso, consiste en 29 obras, en su mayoría "Bon à Tirer". Los "Bon à Tirer" son piezas que el artista considera perfectas. Se usan como modelo para tiradas de grabados, que deben acercarse lo máximo posible a su calidad. Generalmente son el número o que, con frecuencia, se queda el grabador y tienen anotaciones a lápiz del artista. Aunque predominan las de los años 80, las obras expuestas abarcan un amplio repertorio artístico en el que se pueden apreciar las diversas fases creativas de Antoni Tàpies.

The exhibition, which belongs to the collection of the engraver Joan Barberà who worked with Tàpies as well as with Miró and Picasso, it consists of 29 works, mostly "Bon à Tirer". The "Bon à Tirer" are pieces deemed perfect by the artist. They are used as a template for print runs, which should be as close as possible to their original quality. They are usually the number o that the engraver keeps and have the artist's pencil annotations.

Although most of the pieces are from the 1980s, the works on display cover a wide artistic repertoire in which one can appreciate Antoni Tàpies' various creative phases.



CÓRDOBA

RAPHAEL

Fecha: 14 de septiembre de 2019

Dónde: Teatro de la Axerquía

Hora: 22 h

Precio venta anticipada: Desde 43 euros

Mucho ha llovido desde el Festival de Benidorm de 1962 que lanzó a Raphael al estrellato. Con más de 75 discos a sus espaldas ha vendido 50 millones de copias, colaborado con artistas de la talla de Cliff Richards y Tom Jones y actuando en los escenarios más importantes del mundo. El cantante linarense se encuentra ahora de gira, dispuesto a emocionar a su público una vez más con un cuidado repertorio y una voz que enamora. Many years have passed since the 1962 Benidorm Festival that launched Raphael's career into stardom. With over 75 albums to his name, he has sold 50 million copies, collaborated with renowned artists such as Cliff Richards and Tom Jones, and performed on some of the most important stages in the world. The Linarense singer is now once again on tour, ready to thrill his audience a carefully selected repertoire and his enchanting voice.



CUENCA

ESTIVAL CUENCA 2019

Fecha: Desde 18 de junio de 2019 hasta 4 de julio de 2019

Dónde: Parador de Cuenca

Durante los meses de junio y julio se celebra una serie de actividades veraniegas en el Parador de Cuenca, para amantes de la música, la gastronomía y el deporte. El primero se llevará a cabo la noche del jueves 27, de la mano del chef Miguel Ángel Martínez y el grupo The Heart Swingers, en una

SEVILLA

MANU SÁNCHEZ - EL ÚLTIMO SANTO

Fecha: 22 de junio de 2019

Dónde: Cartuja Center Cite

Horarios: 21 h

Precios: De 25 a 35 euros

El mundo está a punto de acabarse. La Creación no ha salido tal como Dios esperaba. La corrupción, el egoísmo y el desagradecimiento de los seres humanos ha provocado un ultimátum lanzado directamente por el Altísimo. ¿Quién es el encargado de recibirla? Un ser que ha estado en el paraíso y en el infierno, un pecador capaz de convertir lo bueno en malo y viceversa. Tras el éxito de su anterior espectáculo, Manu Sánchez vuelve a los escenarios con un show lleno de humor y crítica social en la que el cómico andaluz presenta su cara más polifacética.

The world is about to end. The Creation did not turn out as God had hoped. The corruption, selfishness and ungratefulness of humans has triggered an ultimatum directly from the Almighty. Who is in charge of receiving it? A being who has been both to paradise and hell, a sinner capable of turning good into evil and vice versa. After the success of his previous show, Manu Sánchez returns to the stage with a show full of humor and social criticism in which the Andalusian comedian presents his most multi-faceted side.

cena-concierto del más alto nivel. En sus diversas secciones (Estival Yoga, Estival Zen y Estival Música) Paradores ofrece una programación que invita a los clientes a relajarse, cuidarse y disfrutar del momento.

El programa completo puede consultarse en parador.es/es/paradores/parador-de-cuenca

During the months of June and July, the Cuenca Parador offers a series of summer activities for those who love music, gastronomy, and sport. The first of these events will be held on Thursday night 27 by chef Miguel Angel Martinez and the group

ALICANTE

VANESA MARTÍN

Fecha: 6 de julio de 2019

Dónde: Plaza de Toros de Alicante

Hora: 23 h

Precio venta anticipada: Desde 32 euros

Nacida en Málaga en 1980, esta cantante y compositora se dio a conocer hace trece años con su disco debut Agua. Tras componer temas para artistas de la talla de Pastora Soler, María Toledo o Manuel Lombo, Vanesa Martín publicó Trampas. Su tercer trabajo salió al mercado en 2012 bajo el título Cuestión de piel. En él se incluían colaboraciones con Malú, Pablo Alborán o La Mari de Cambao. Ahora, la malagueña presenta su quinto trabajo Todas las mujeres que habitan en mí.

Born in Malaga in 1980, this singer and composer debuted thirteen years ago with her album Agua. After composing songs for artists such as Pastora Soler, María Toledo or Manuel Lombo, Vanesa Martín published her second work, Trampas, in 2009. Her third album was released in 2012 under the title Cuestión de piel, and included collaborations with Malú, Pablo Alborán and La Mari de Cambao. Now, she

presents her fifth work Todas las mujeres que habitan en mí (All the women who live in me).



The Heart Swingers in a dinner-concert of the highest level. In its various sections (Estival Yoga, Estival Zen and Estival Music) Paradores proposes a program that invites clients to relax, take care of yourself, and enjoy the moment. You can find the complete schedule at parador.es/es/paradores/parador-de-cuenca



ANIVERSARIO 1959-2019

60 CUEVA DE NERJA

HORARIO DE APERTURA OPENING HOURS

Del 23 de Junio al 8 Septiembre
From June 23 to September 8

09:30 - 19:00 H.

ÚLTIMA ENTRADA | LAST ADMISSION | 18:00H

Del 2 de Enero al 22 de Junio
Del 9 de Septiembre al 31 de Diciembre
From January 1 to June 22
From September 9 to December 31

09:30 - 16:30 H.

ÚLTIMA ENTRADA | LAST ADMISSION | 15:30H

1 de Enero y
15 de Mayo cerrado
Closed January 1
and May 15

SEMANA SANTA
De Jueves a Domingo
HOLY WEEK
From Thursday to Sunday

09:30 - 19:00 H.

ÚLTIMA ENTRADA | LAST ADMISSION | 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



IMSERSO
VISITAS AUDIO-GUIDADAS

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



Súbete al Get in the
Cuevatrein

PARADAS



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...

Experiences 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...

PARADOR DE BAIONA

Sunsets en La Pinta

Sunset at La Pinta

Puestas de sol sobre las Islas Cíes con música chill-out en directo desde la terraza del Enxebre La Pinta. Oferta gastronómica y de coctelería para los sunsets a precios populares.

¿Cuándo? Todos los domingos de julio y agosto. De 19:00 h. a 24:00 h.

¿A quién está dirigido? Todo el público.

Sunsets over the Cíes Islands with live chill-out music on the terrace of Enxebre La Pinta. Gastronomic and cocktail offer for the evenings at attractive prices.

When? Every Sunday in July and August. From 19:00 h. to 24:00 h.

Who is it for? All public.



Otros conciertos

Other concerts

Sábado 13 de julio "Carlos Nuñez"

- Xira Lugares Máxicos -

entrada a la venta en [ataquilla.com](#), precio 27,00 €
Viernes 26 de julio "OBK" - Concierto en La Huerta del Parador - entrada 25,00 €

Saturday 13 July "Carlos Nuñez"

- Xira Lugares Máxicos -

tickets on sale at [ataquilla.com](#), €27,00
Friday 26th July "OBK" - Concert in La Huerta del Parador - €25,00

Noches en la huerta

Nights In The Orchard

Cena en la huerta del parador disfrutando de una romería gallega. Encontrarás puestos de comida para servirte directamente: churrasco, pulpeira, empanadas, postres, bebidas... Concierto en directo de 23:00 a 01:00 horas.

¿Cuándo? Viernes 9 de agosto - "Los Limones"; entrada 10,00 €

Viernes 16 y 23 de agosto - "Tributo años 90"; entrada gratuita

Viernes 30 de agosto - "Teo Cardalda (Cómplices) y Sole Jiménez (Presuntos implicados); entrada 10,00 €

De 20:00 h. a 02:00 h.

¿A quién está dirigido? Todo el público.

Dinner in the Parador's orchard enjoying a Galician pilgrimage. You will find food stalls with churrasco, octopus, empanadas, desserts, drinks...

Live concert from 23:00 to 01:00 hours.

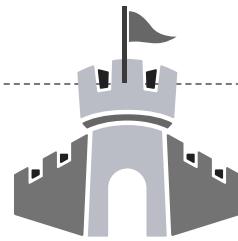
Friday 9th August - "Los Limones"; €10.00

Friday 16 and 23 August - "Tribute to the 90's", free admission

Friday 30 August - "Teo Cardalda (Complices) and Sole Jiménez (Presuntos implicados); €10.00

From 20:00 h. to 02:00 h.

All public.



Visita una fortaleza

Visit a fortress

Descubre la fortaleza de Monterreal del siglo XII. Al final de la visita, podrás degustar moluscos y vinos gallegos en la terraza del Enxebre La Pinta sobre las Islas Cíes.

¿Cuándo? Viernes de julio y agosto.

A las 19:00 h.

¿A quién está dirigido? Clientes alojados.

Discover the 12th-century Monterreal fortress. At the end of the visit, you can sample mollusks and Galician wines on the terrace of Enxebre La Pinta overlooking the Cíes Islands.

When? Friday in July and August.

At 19:00 h.

Who is it for? Hosted guests.



CANGAS DE ONÍS**Buscando animales***Looking for animals*

Encuentra a los animales escondidos en el parador entre las obras de arte. Enfocado al público infantil.

¿Cuándo? Todo el año.

Gratis.

¿A quién está dirigido? Solo alojados.

Looking for animals

Find the animals hidden among the works of art in the Parador. Aimed at children.

When? All year round.

Free of charge.

Who is it for? Only lodged guests.

CAZORLA
Senderismo nocturno
Nighttime hike

Escucha los sonidos de la noche y contempla las estrellas en una ruta nocturna guiada desde el parador, con subida al Puerto del Tejo.

La actividad se realiza acompañados de un especialista en flora y fauna.

¿Cuándo? Fines de semana de verano con luna.

Necesario reservar en el parador.

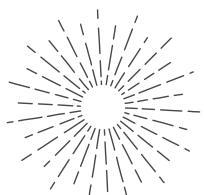
¿A quién está dirigido? Todo el público.

Enjoy the sounds of the night and gaze at the stars on a guided nocturnal route from the hostel, up to Puerto del Tejo. A specialist in flora and fauna accompanies the activity.

When? Moonlit summer weekends.

Reservation required at the Parador.

Who is it for? All public.

CIUDAD RODRIGO**Velada con fuegos artificiales***Evening with fireworks*

Barbacoa en los fabulosos jardines del Parador con motivo de los fuegos artificiales de las fiestas de la ciudad. Al finalizar, música en directo.

¿Cuándo? Agosto.

¿A quién está dirigido? Todo el público.

Barbecue in the fabulous gardens of the Parador on the occasion of the fireworks of the city's festivities.

Later, live music.

When? August

Who is it for? All the public.

VI Festival de las Veladas Mágicas en el Claustro
VI Festival of Magic Evenings in the Cloister

Conciertos en el claustro y ábside del Monasterio de San Pedro de Villanueva.

¿Cuándo? Julio y agosto. Ciclo de 15 conciertos. Gratis hasta completar aforo.

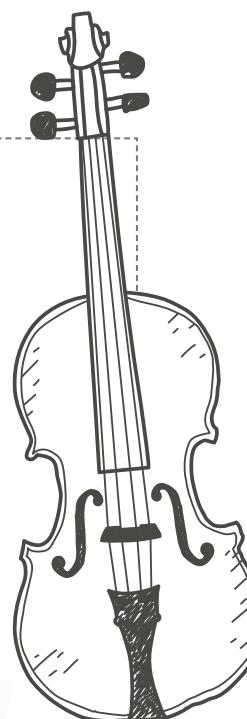
¿A quién está dirigido? Todo el público.

Concerts in the cloister and apse of the San Pedro de Villanueva Monastery.

When? A cycle of 15 concerts during July and August.

Free until full capacity.

Who is it for? All public.

**CORIAS****Artesanía de madera***Wooden crafts*

Podrás fabricar tus propios cuencos y productos en un torno de madera instalado en el Parador guiado por un artesano local.

¿Cuándo? Julio y agosto, a diario por las tardes.

Gratis.

¿A quién está dirigido? Clientes alojados.

With the help of a local craftsman, you will be able to make bowls and other products on a wood lathe installed in the Parador.

When? July and August, daily in the afternoons.

Free of charge.

Who is it for? Hosted guests.

**CÓRDOBA****Medina Azahara***Medina Azahara*

Visita guiada nocturna a la ciudad palatina

Patrimonio de la Humanidad

¿Cuándo? Fines de semana de mayo a octubre.

¿A quién está dirigido? Todo el público. Necesario reservar.

Guided nocturnal visit to the Palatine World Heritage city.

When? Weekends from May to October.

Who is it for? All the public. Reservation required.



FERROL

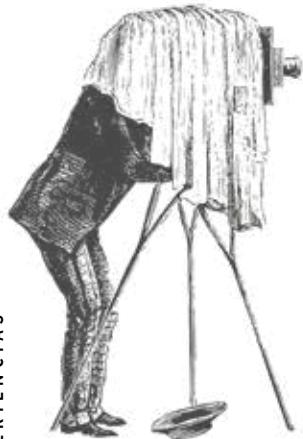
Fotografía nocturna

Night photography

Curso para aprender a hacer fotografías nocturnas y de "light painting". Impartido por Simón López, 3º del mundo en la disciplina. La parte teórica se realiza en los salones del parador y la práctica en los entornos de la costa de Ferrol.

¿A quién está dirigido? Todo el público.

¿Cuándo? Fechas (siempre sábados): 27 de julio / 28 de septiembre / 26 de octubre



Course on how to take nighttime and light-painting photographs. Taught by Simón López, world' 3rd in the discipline. The theoretical part is carried out in the Parador halls and the practical one in the surroundings of the Ferrol coast.

Who is it for? All public.

When? Dates (always

Saturdays): 27 July / 28 September / 26 October

CUENCA

Estival de Música

Summer of Music

Durante la celebración del Estival de Música de Cuenca, el Parador instala una barra exterior de bebidas y pinchos.

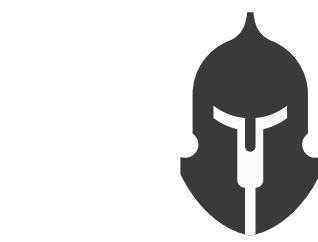
¿Cuándo? Primera semana de julio.

¿A quién está dirigido? Clientes alojados entrada gratuita. Para todo el público.

During the celebration of the Cuenca Summer of Music, the Parador installs an outdoor bar.

When? The first week of July.

Who is it for? Hosted guests free of charge. For the general public.



GREDOS

Jornada medieval

Medieval day

Una noche de estancia con desayuno buffet y cena medieval. Con posibilidad de alquilar los trajes medievales en el parador.

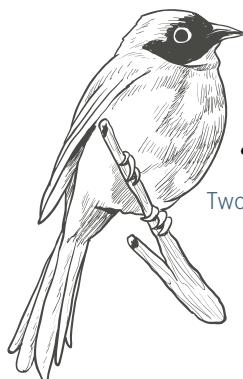
¿Cuándo? Sábado, 27 de julio

One night's stay with buffet breakfast and medieval dinner. With the possibility of renting the medieval costumes at the Parador.

When? Saturday, 27 July

Concierto en la naturaleza

Concert in nature



Estancia de dos noches en el parador con desayuno, picnic y concierto en Hoyos del Espino, a 7 km. del parador.

¿A quién está dirigido? Clientes alojados

Two nights stay at the Parador with breakfast, picnic, and a show in Hoyos del Espino, only 7 km from the Parador.

Who is it for? Hosted guests



Melodías en el patio

Melodies in the courtyard

Música en directo en el patio del s. XVI con cenas al aire libre.

¿Cuándo? Todo el verano. Gratuito con servicio de restauración.

Live music in the 16th-century courtyard with open-air dinner.

When? All summer. Free of charge with catering service.

Barbacoas de verano / Summer Barbecues

Disfruta mucho más de la época estival con las barbacoas de Paradores.

Enjoy the summer season even more with the Parador barbecues.



Benicarló (del 23 de junio al 15 de septiembre)
Teruel (mediados de junio - mediados de septiembre)
Jávea (mediados de junio - mediados de septiembre)
Artés (todo el año)
Málaga Golf (mediados de julio - finales de septiembre)
Ciudad Rodrigo (de junio a mediados de septiembre)
Chinchón (mayo a octubre)
Baiona (del 1 de julio al 30 de septiembre)
Aiguablava (10 de junio al 31 de septiembre)

Benicarló (mid-June - mid-September)
Teruel (mid-June - mid-September)
Jávea (mid-June - mid-September)
Artés (all year round)
Málaga Golf (mid-July - end of September)
Ciudad Rodrigo (from June to mid-September)
Chinchón (May to October)
Baiona (from 1 July to 30 September)
Aiguablava (10 June to 31 September)



MÁLAGA GOLF

Clase "Stretching Mind"

"Stretching Mind" class

Combinación de movimientos de Tai-Chi Yoga y Pilates.
¿Cuándo? Julio y agosto en los jardines del parador
 Reserva previa.

Combination of Tai-Chi Yoga and Pilates.

When? July and August at the Parador gardens
 Book in advance.

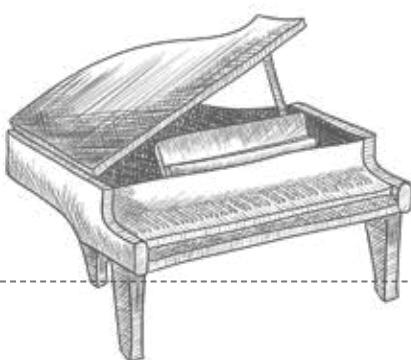


Noches de guitarra clásica y piano

Classical guitar and piano nights

Todos los sábados por la noche, amenización de la cena con un concierto de guitarra clásica o piano de media cola.

Every Saturday evening, dinner with a classical guitar concert or half grand piano.



SANTO DOMINGO DE LA CALZADA Y BERNARDO DE FRESNEDA

Visita guiada

Guided visit

Visita guiada nocturna a la catedral de Santo Domingo.

¿Cuándo? Junio a septiembre.

¿A quién está dirigido? Clientes alojados.



Guided nocturnal visit to the Santo Domingo Cathedral.

When?

June to September.

Who is it for?
 Lodged clients.



Vive la Feria

Live the Fair

Con motivo de la Feria de Málaga, el parador recrea el ambiente de una caseta. Con farolillos, barriles, raciones típicas y flores para el pelo.

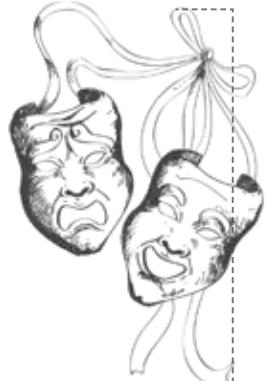
¿Cuándo? Semana de la Feria (agosto).

¿A quién está dirigido? Todo el público.

On the occasion of the Malaga Fair, the Parador recreates the atmosphere of a stand. With lanterns, barrels, typical rations and flowers for the hair.

When? Fair Week (August).

All the public.



VILLAFRANCA DEL BIERZO

Cata fusión con pinchos

Tasting fusion with skewers

Disfruta de un maridaje de pinchos y vinos en colaboración con las bodegas bercianas. La cata se realiza en la terraza con música en directo y charlas explicativas.

¿Cuándo? 10 y 24 de agosto /14 y 21 de septiembre
When? All the public.

Enjoy a pairing of pinchos and wines in collaboration with bodegas bercianas. The tasting takes place on the terrace with live music and informative talks.

When? 10 and 24 August /14 and 21 September
 All public.



Shiatsu para clientes alojados y golfistas:

Shiatsu for guests and golfers

Medicina tradicional japonesa que consiste en presionar con los dedos en determinados puntos del cuerpo humano para aliviar dolores, anestesiar determinadas zonas y curar ciertas enfermedades.

A partir de junio, todos los clientes tienen la posibilidad de ser tratados con esta técnica en el parador en su habitación.

Reserva previa.

Traditional Japanese medicine that consists of pressing on specific points of the body to relieve pain, anesthetize certain areas, and cure specific diseases.

When? From June, all clients can be treated with this technique in their room.
 Book in advance.

ÚBEDA

Visita nocturna teatralizada

Dramatized night visit

Conoce Úbeda de una manera original y divertida.

¿Cuándo? Todo el año.
 Información y reservas en el parador.

Get to know Úbeda in an original and fun way.

When? All year round.
 Information and reservations at the Parador.

ARA MALIKIAN



*"Necesito al público
para emocionarme"*



CON ESA IMAGEN A MEDIO CAMINO ENTRE ROCKSTAR Y PROFETA, ARA MALIKIAN ES UN VIOLINISTA DIFERENTE. ¡CÓMO NO IBA A MEZCLAR TONALIDADES E INFLUENCIAS UN ARMENIO NACIDO EN BEIRUT Y CIUDADANO DEL MUNDO! AHORA DEFIENDE EN DIRECTO, EN ESCENARIOS DE TODO EL MUNDO, SU ÚLTIMA PROPUESTA, ROYAL GARAGE EN EL QUE LLEVA AL EXTREMO ESA INTENCIÓN TAN SUYA DE HACER LO QUE LE GUSTA A SU MANERA. Y HACE MUY BIEN.

El título de su último trabajo, Royal Garage, trae a la memoria aquel garaje de Beirut en el que ensayaba cuando era un niño. Aquellas sensaciones debieron ser muy poderosas...

Sí que fueron poderosas porque, más que nada, lo que había tocado no era tan importante. La reacción de la gente que estaba en ese garaje sí que era impactante. Era una situación bastante peculiar. Estábamos metidos en garajes subterráneos durante semanas para protegernos de las bombas en la guerra del Líbano. El ambiente era de tristeza y stress, pero un día, como mi padre había bajado lo más valioso para él, sus violines, me pidió que tocara un poco. Vi el poder de la música, cómo transformaba a la gente y los llevaba a la alegría. En esa situación tan dramática, comenzó una fiesta en la que se bailaba y tocaban instrumentos.

Le queda una enorme gira por delante, que le llevará por todo el mundo. ¿Qué le aporta como músico el contacto con el público?

El contacto con el público lo transforma todo. Yo puedo estar tocando en casa y me divierto, pero si comparto esta obra con la gente que me viene a ver se convierte en otra pieza. Es algo emocionante. Como músico necesito al público para emocionarme y compartir lo que siento.

¿Qué ha aprendido de tantos conciertos? ¿Se comporta igual el público mexicano que el inglés?

En el fondo, he visto que a todos los seres humanos nos llega la música. Es un lenguaje universal. Luego cada uno puede tener una reacción un poco diferente. En China pueden comportarse de manera distinta que en Irlanda. Como todos estamos abiertos a recibir la música me inclino más a pensar que el público es lo mismo en todo el planeta.

"I NEED THE AUDIENCE TO MOVE ME"

WITH AN IMAGE HALFWAY BETWEEN ROCKSTAR AND PROPHET, ARA MALIKIAN IS A COMPLEX VIOLINIST - HOW COULD AN ARMENIAN BORN IN BEIRUT AND A CITIZEN OF THE WORLD NOT MIX TONES AND INFLUENCES! NOW HE PERFORMS LIVE ON STAGES ALL OVER THE WORLD, DEFENDING HIS LATEST PROPOSAL, ROYAL GARAGE, IN WHICH HE TAKES HIS INTENTION OF DOING WHAT HE LIKES IN HIS OWN WAY TO THE EXTREME. AND HE DOES SO VERY WELL.



LUIS TEJEDOR

The title of your latest work, Royal Garage, is reminiscent of that garage in Beirut where you rehearsed as a child. Those memories must have been very powerful...

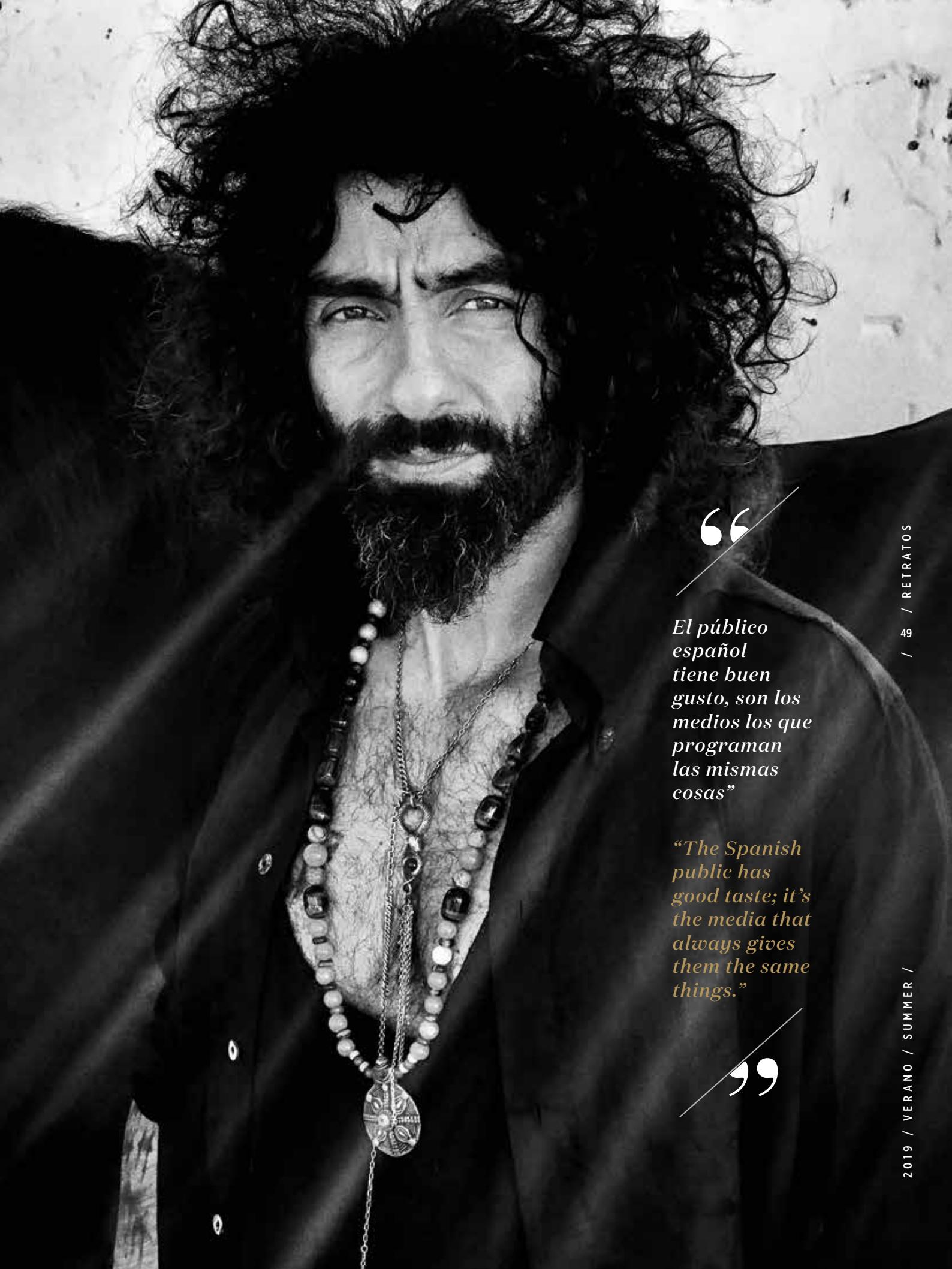
They were powerful because, above all, what I played wasn't so important. The reaction of the people in that garage was surprising. It was quite a peculiar situation. We were stuck in underground garages for weeks to hide from the bombs during the Lebanon war. The atmosphere was one of sadness and stress, but one day, since my father had brought his most valuable possessions, his violins, he asked me to play a little. I saw the power of music, how it transformed people and brought them joy. In such a tense situation, we started a party where people danced and played instruments.

You have an enormous tour ahead of you, which will take you all around the world. What does contact with the audience bring you as a musician?

Contact with an audience transforms everything. I may be playing at home, and I have fun, but if I share this work with those who come to see me, it becomes another piece altogether. It's something exciting. As a musician, I need the audience to move me and share what I feel.

What have you learned from so many concerts? Do Mexican audiences behave the same way as English ones?

Deep down, I've seen music move all human beings. It's a universal language. Everyone behaves slightly different. In China, they may act differently than in Ireland. As we are all open to music, I am more inclined to think that the public is the same across the globe.



*“El público
español
tiene buen
gusto, son los
medios los que
programan
las mismas
cosas”*

*“The Spanish
public has
good taste; it's
the media that
always gives
them the same
things.”*



¿Cómo fue el proceso creativo que le llevó a Royal Garage? No sería fácil alternar los conciertos de *The incredible world tour of violin* con la preparación de este trabajo...

Los dos proyectos se solaparon. Fue terminar la gira anterior y comenzar la gira del nuevo disco, en el plazo de una semana. La grabación del nuevo trabajo se hizo en los huecos que teníamos libres, aunque la preparación fue muy larga. Comencé a plantear este disco un año antes. Sabíamos que iba a ser difícil seguir de gira y grabar, pero la experiencia fue muy satisfactoria. Finalmente ha salido como doble disco, porque hubo tiempo para grabar muchas cosas.

Está usted bien acompañado. En el disco hay artistas invitados como Bunbury, Tankian o Battiatto. ¿Es fácil entenderse con tantos genios?

Como decía antes, el lenguaje universal es la música. Cuando la música habla, la música anda. Es verdad que cada artista de los que sale en este disco viene de un mundo diferente, pero a todos nos une el amor a la música y a las emociones que genera. El trabajo fue muy fácil y muy natural. No elegimos los artistas invitados de una manera estratégica, por intereses económicos. Llamamos a los artistas de los que me siento cercano, por eso fue todo muy sencillo con ellos.

No es la primera vez que trabaja con músicos de rock...

Me gusta el rock. Siempre he escuchado rock y me siento cercano a este género como al clásico, al jazz o a las músicas zíngaras. Soy un artista que hace de todo. No pretendo ser un artista rock ni un artista flamenco. Hago lo que me gusta a mi manera. Además, la primera estrella de rock fue un violinista clásico, Paganini.

¿Le ha importado alguna vez la opinión de los puristas de la música clásica?

Alguna vez sí, por supuesto. Luego me di cuenta de que no servía para nada y que un artista no debe estar pendiente de las opiniones de los demás. Debe estar pendiente de la reacción del público, que es para quien uno toca. Yo vivo del directo. Cuando un crítico me da su opinión de un concierto le escucho, claro, pero a quién más caso hago es al público. Si el público se queda a medias no me sirven los demás cumplidos. Soy feliz cuando recibo la energía del público.

How was the creative process that led you to Royal Garage? It could not have been easy alternating the concerts of *The incredible world tour of violin* with the preparation of this work.

The two projects overlapped. I finished the previous tour and, within a week, started the tour of the new album. We recorded the latest work in the gaps we had, although the preparation was very long. I started recording this album a year earlier. We knew it was going to be challenging to continue touring and recording, but the experience was very satisfying. It finally became a double album, because we had time to record a lot.

You're in excellent company. In the album, there are guest artists like Bunbury, Tankian or Battiatto. Is it easy to get along with so many geniuses?

As I said before, music is a universal language. When music speaks, music walks. Every artist on this album may come from a different background, but we are all united by our love of music and the emotions it arouses. The work was effortless and very natural. We didn't choose the guest artists strategically, because of economic interests. We called the artists I feel close to, that's why working with them it was straightforward.

It's not the first time you've worked with rock musicians...

I love rock. I've always listened to rock, and I feel as close to that genre as I do to classical, jazz, or gypsy music. I'm an artist that does everything. I don't pretend to be a rock or a flamenco artist. I do what I like in my own way. Besides, the first rock star was a classical violinist, Paganini.

Has the opinion of classical music purists ever mattered to you?

Every once in a while, of course. But I realized that it wasn't useful at all and that an artist shouldn't be concerned about other people's opinions. You have to pay attention to the reaction of the audience, which is who you play for. I love live performances. When a critic gives me his opinion of a concert, I listen to him, of course, but who I listen to most is the audience. If the audience is left half-hearted, compliments won't do. I'm happy when I get the audience's energy.

¿Es un mitómano de los violines? Recuerdo cuando bromeaba hablando de Alfredo Ravioli, un luthier inventado por usted...

La verdad que no. En el mundo de la música clásica hay una obsesión muy grande por tener el violín adecuado para los conciertos. Con los años he aprendido que uno saca el sonido que quiere con sus dedos. Hay una anécdota sobre un violinista muy famoso de los 50 que tenía un Warner muy bueno. Una señora fue a su camerino y le dijo que el sonido de ese violín era increíble. El violinista llevó el violín a su oído y le decía que él no oía nada... Al final es la persona quien hace el sonido.

¿Qué hace falta para convencer a este país de que no pasa nada por escuchar música clásica?

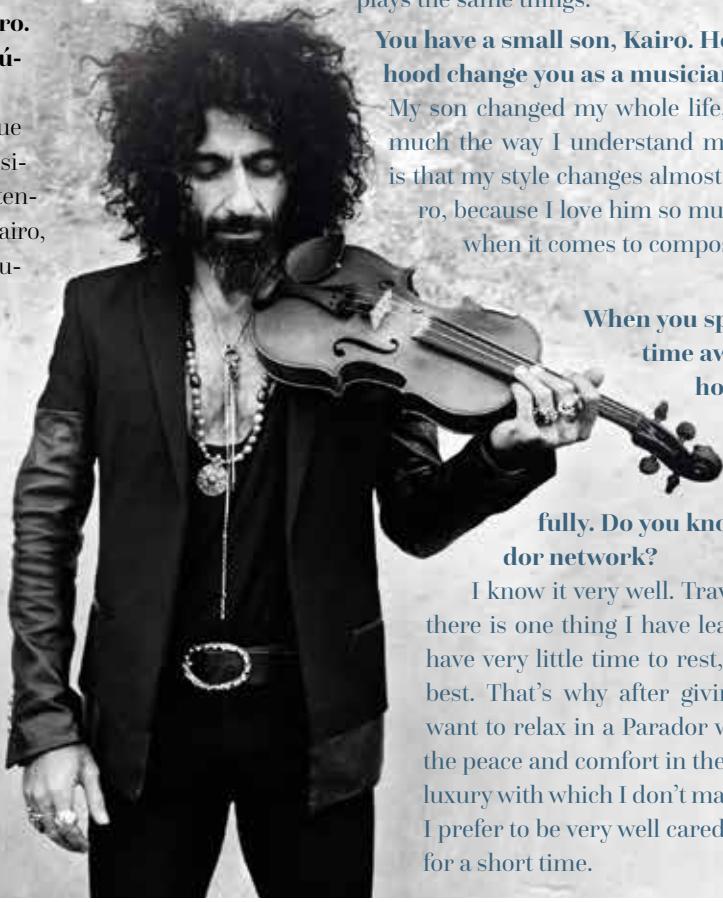
España es un país con mucha afición a la música. Quizá la clásica no sea la más escuchada, pero hay una tradición musical muy rica gracias a todos los pueblos que han pasado por aquí. Lo importante es que tengamos medios para que suene todo tipo de música, y parece que en radio o televisión cuando suena una música más alternativa va a ocurrir un desastre económico. Eso me da pena. En todas las cadenas suena el mismo tipo de música y no hay atrevimiento en hacer cosas diferentes. El público español tiene buen gusto, son los medios los que programan las mismas cosas.

Usted tiene un hijo pequeño, Kairo. ¿Cómo cambió la paternidad al músico?

Mi hijo cambió mi vida entera, aunque no tanto la manera de entender la música. ¡La verdad es que mi manera de entender la música cambia casi a diario! Kairo, como le amo tanto, me ha inspirado mucho a la hora de componer.

Cuando uno pasa tanto tiempo fuera de casa supongo que elige con cuidado dónde descansar. ¿Conoce la red de Paradores?

La conozco muchísimo. Viajando tanto hay una cosa que he aprendido. Para el poco tiempo que tenemos para descansar, intento tener lo mejor. Por eso después de dar un concierto, quiero descansar en un Parador donde tengo toda la tranquilidad y el confort del mundo. Eso es un lujo muy grande con el que no hago concesiones. Prefiero estar muy bien cuidado, aunque tenga poco tiempo para descansar.



"Descansar en un Parador es un lujo muy grande con el que no hago concesiones"

Are you a violin mythomaniac? I remember when you joked about Alfredo Ravioli, the luthier you made up...

Not really. In the world of classical music, there is an obsession with having the right violin for every concert. Over the years, I've learned that you get the sound you want with your fingers. There is an anecdote about a very famous violinist from the 50s who had an excellent Warner. A lady went to his dressing room and told him the sound of that violin was incredible. The musician brought the instrument to his ear and said that he couldn't hear anything... In the end, it's the musician who makes the sound.

How can we convince this country that listening to classical music isn't a bad thing?

Spain is a country with a great love for music. Classical may not be the most popular, but there is a rich musical tradition thanks to all the people who have passed through here. The important thing is that we have the means to listen to all kinds of music, and it seems that when alternative music plays on radio or television, it will be an economic disaster. I regret that. All the networks play the same kind of music, and no one dares to do things differently. The Spanish public has good taste; it's the media that always plays the same things.

You have a small son, Kairo. How did fatherhood change you as a musician?

My son changed my whole life, though not so much the way I understand music. The truth is that my style changes almost every day! Kairo, because I love him so much, inspires me when it comes to composing.

When you spend so much time away from home, I guess you pick where to rest carefully. Do you know the Parador network?

I know it very well. Traveling so much, there is one thing I have learned. Since we have very little time to rest, I try to get the best. That's why after giving a concert, I want to relax in a Parador where I have all the peace and comfort in the world. That's a luxury with which I don't make concessions. I prefer to be very well cared for, even if it is for a short time.



TOSSA DE MAR

CULTURA, NATURALEZA Y GASTRONOMÍA CON VISTAS AL MEDITERRÁNEO



Oficina Municipal de Turisme

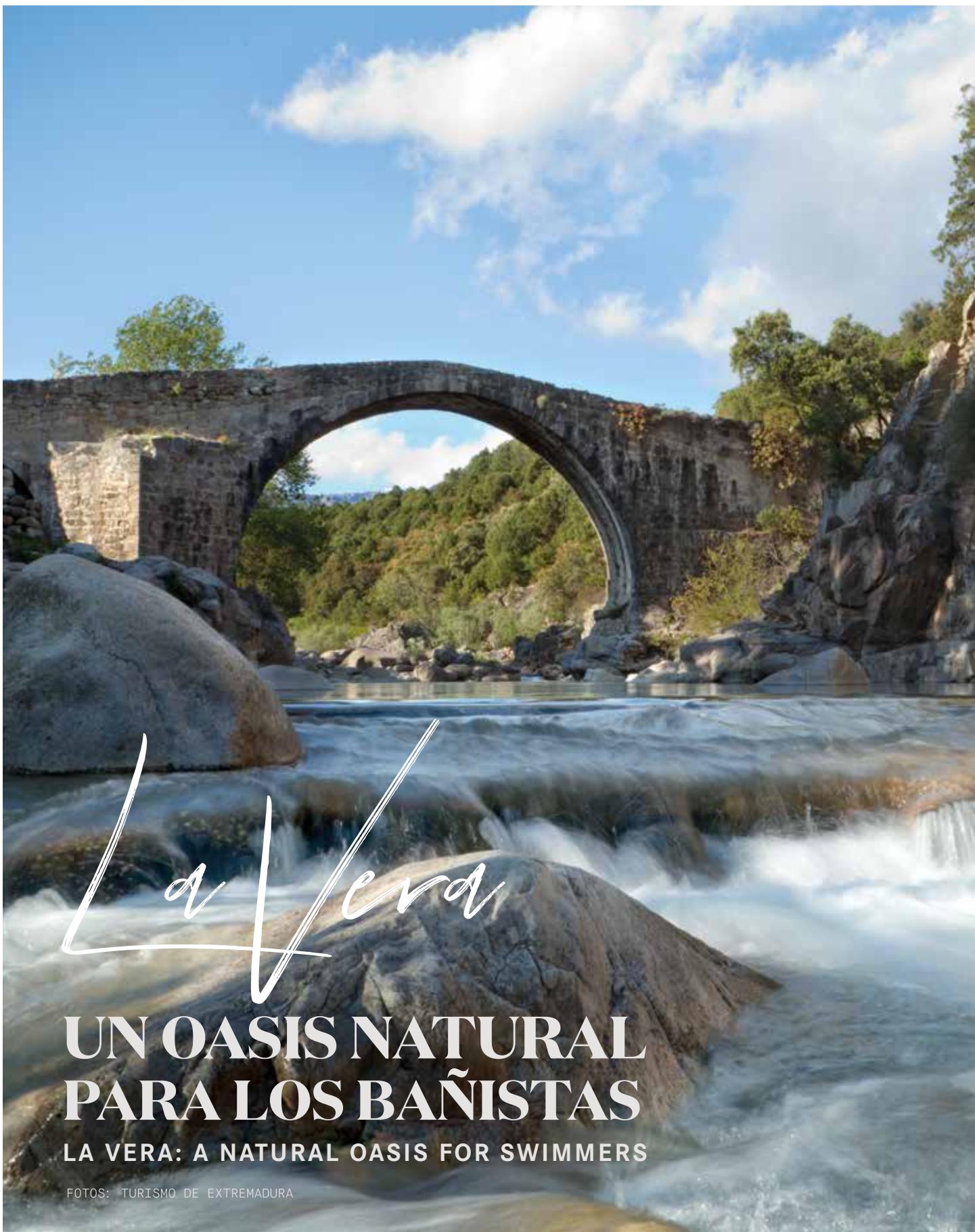
Avinguda del Pelegrí, 25 - Edifici La Nau - 17320 Tossa de Mar - Costa Brava - Girona - Spain
Tel. +34 972 340 108 - email: info@infotossa.com - www.infotossa.com

Síguenos en:



Viaja Molt Feliç Costa Brava





La Vera

UN OASIS NATURAL PARA LOS BAÑISTAS

LA VERA: A NATURAL OASIS FOR SWIMMERS

FOTOS: TURISMO DE EXTREMADURA



Infinidad de ríos y arroyos construyen bellos enclaves para disfrutar de las zonas naturales de baño que, además, posibilitan la práctica de un sinfín de actividades vinculadas al agua, como turismo activo, termal, náutico o fluvial. La Vera, famosa por su pimentón y por la floración de sus almendros, es todo un oasis durante el periodo estival en Extremadura.

Infinity of rivers and streams paint beautiful environments to enjoy the natural bathing areas which allow an endless number of water-related activities, such as active, thermal, nautical or fluvial tourism. La Vera, famous for its paprika and the flowering of its almond trees, is an oasis during the summer period in Extremadura.

Situada en la vertiente sur de la Sierra de Gredos se encuentra La Vera, una comarca con una esencia especial y una riqueza paisajística enviable. Más de 46 gargantas de aguas cristalinas, fruto del deshielo de las cumbres de la Sierra de Tormantos, serpentean por estas montañas para desembocar en el río Tiétar, charcas de inigualable belleza que cautivan cada vez a más turistas.

El antojo del devenir del agua durante siglos nos deslumbra formando gargantas caudalosas, pozas naturales creadas de la nada entre piedras, quedades de granito y piscinas naturales, bellísimas imágenes que nos sorprenden una tras otra y que dotan de vida y fertilidad a la comarca, desde el corazón de las montañas de la Sierra de Gredos.

Pese a no ser un lugar muy conocido, su atractivo ya era patente tiempo atrás. No en vano, hay escritos del siglo XVII del cronista Rodrigo Méndez Silva refiriéndose a la Vera: “*es sitio no sólo de los más fértiles, amenos y abundantes que hay en España, sino también en toda Europa y Asia*”.

Located on the southern slope of the Sierra de Gredos is La Vera, a region with a unique essence and an enviable scenic wealth. Over 46 gorges of crystalline waters, the result of the melting of the Sierra de Tormantos peaks, wind through these mountains to flow into the river Tiétar, breathtaking pools captivate innumerable tourists every season.

Over the centuries, the whims of the waters have dazzled us, carving plentiful gorges, natural pools between stones, granite cavities and natural lakes, beautiful spectacles that surprise us every step of the way and breathe life and fertility into this region, at the heart of the mountains of the Sierra de Gredos.

Although it is not a famous place, its appeal was already evident centuries ago. Not in vain, there are 17th-century writings by historian Rodrigo Méndez Silva referring to the Vera: “it not only one of the most fertile, pleasant and plentiful places in Spain, but also in all Europe and Asia.”



Cascada del Diablo

Considerada como una de las mejores cascadas del territorio nacional, sus aguas bravas transcurren por la Garganta de Gualtaminos (cuyo significado en árabe es «garganta que no se seca») y proceden de la Sierra de Gredos, yendo a parar al río Tiétar. De fácil acceso, la cascada es una sucesión de saltos de más de 20 metros en total, de diferente altura cada tramo.

Garganta de Minchones

Su gran caudal genera numerosos charcos a lo largo del descenso. También está situada en Villanueva de la Vera y esconde otras muchas sorpresas, como Los Muros, donde se hallan los restos de un antiguo puente romano, el charco de las Islillas y el embalse de Minchones.



Devil's Waterfall

Considered to be one of the best waterfalls in the country, its rough waters run through the Garganta de Gualtaminos (which in Arabic means “throat that never dries up”) and come from the Sierra de Gredos, reaching the river Tiétar. Easily accessible, the waterfall consists of a succession of cascades, each section of a different height and a total altitude of over 20 meters.

Gorge of Minchones

The mighty river produces numerous pools along its path. Located in Villanueva de la Vera, it hides many wonders, such as Los Muros, where you can find the remains of an old Roman bridge, the Islillas pool, and the Minchones reservoir.





Las Pilatillas en Garganta La Olla

Pozas en las que abundan oquedades naturales formadas por la erosión fluvial y se componen de tres piscinas naturales llamadas Pilatillas de Arriba, Charco del Calderón y las Pilatillas de Abajo.

The Pilatillas in La Olla Gorge

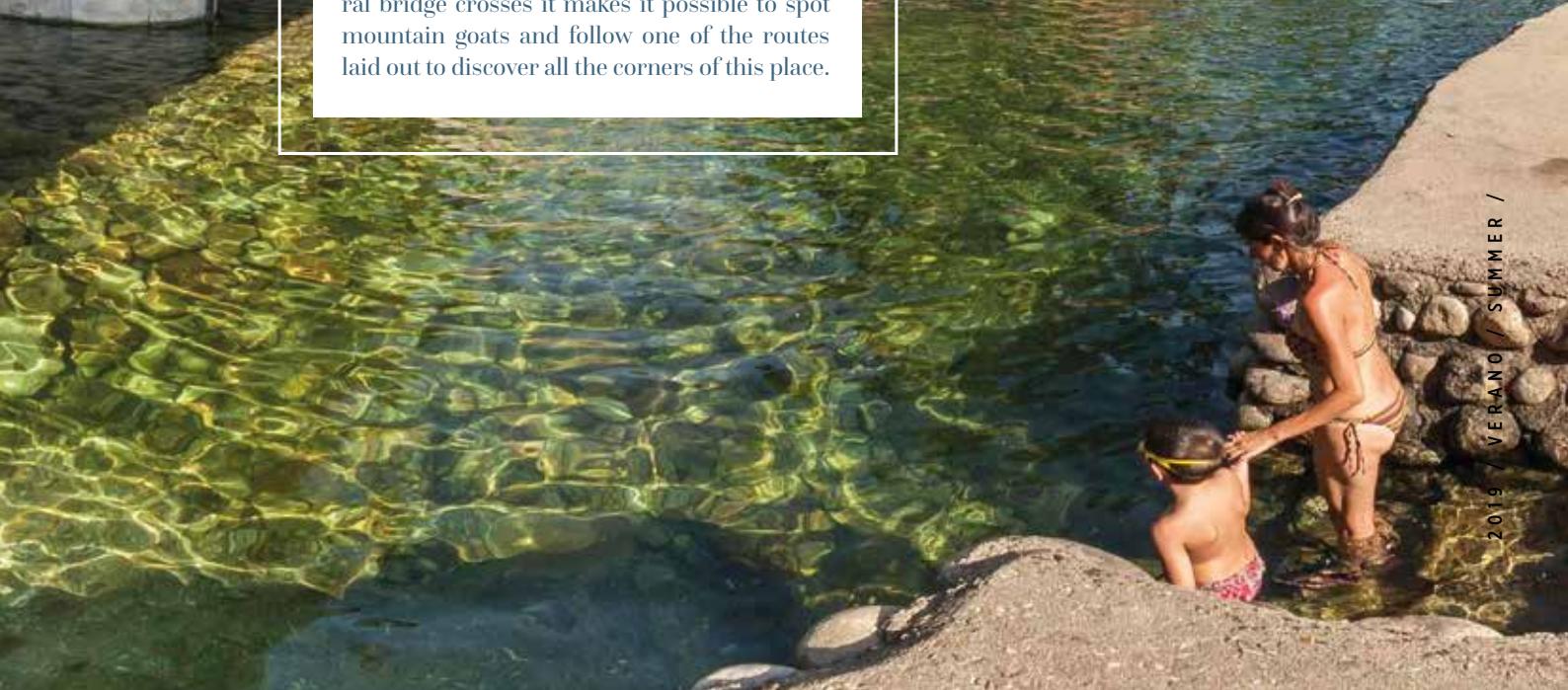
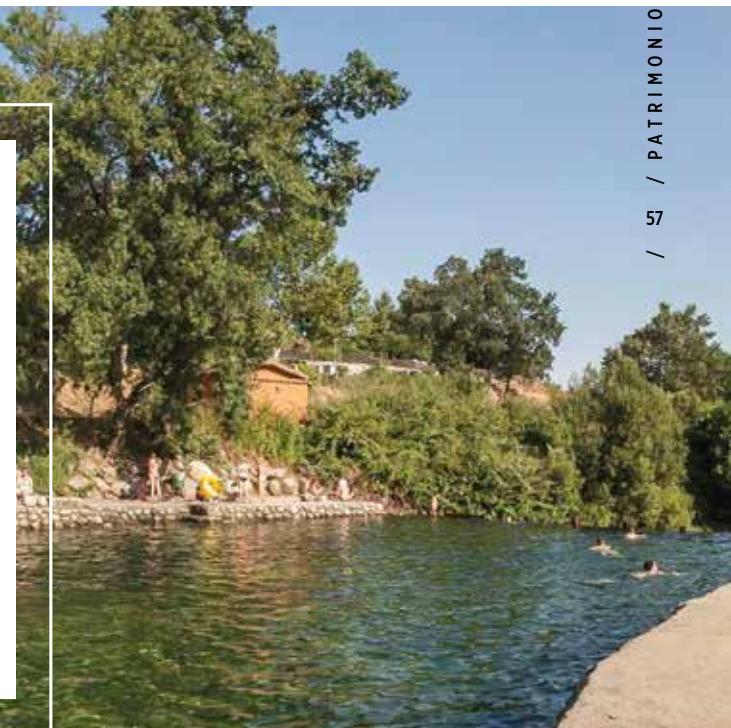
These wells are rich in natural hollows formed by fluvial erosion and consist of three natural pools called Pilatillas de Arriba, Charco del Calderón and Pilatillas de Abajo.

Garganta de Jaranda

Su gran caudal la hace idónea para darse un buen baño. Además, el atractivo de su ubicación y el hecho de que la atraviesa el puente Parral hacen que sea posible divisar algunas cabras montesas y realizar una de las rutas trazadas para conocer todos los rincones de este paraje.

Jaranda Gorge

The large river is ideal for a good bath. Also, the charm of its location and the fact that the Parral bridge crosses it makes it possible to spot mountain goats and follow one of the routes laid out to discover all the corners of this place.





Garganta de Alardos

Ubicada en Madrigal de la Vera, en un paraje protegido. Es tal la fama que han adquirido los charcos que componen esta garganta que todos tienen nombre propio. Su puente romano es una de las postales más bonitas de la localidad.

Alardos Gorge

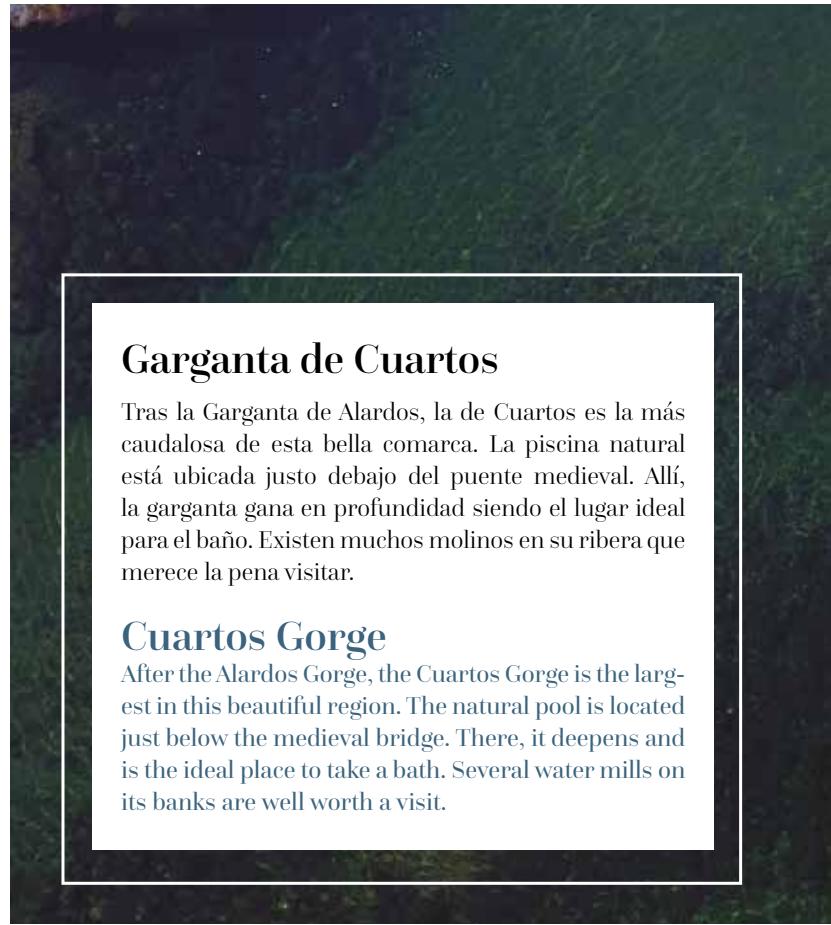
Located in the protected area of Madrigal de la Vera. The pools that comprise this gorge are so famous they all have proper names. Its Roman bridge delivers one of the most beautiful panoramas of the town.

Garganta y Piscina natural de Vadillo

Un lugar perfecto para los amantes de la naturaleza y el deporte de montaña. Atravesando un espeso bosque de robles y tras un estrecho sendero, se accede a la Garganta de Vadillo. Un corto descenso con cuatro rápeles, tres saltos y dos toboganes harán las delicias de los más aventureros.

Vadillo Natural Gorge and Pool

A perfect place for nature lovers and mountain sports. Crossing a thick oak forest and after a narrow path, you reach the Garganta de Vadillo. A short descent with four rappels, three jumps, and two slides will delight the boldest travelers.

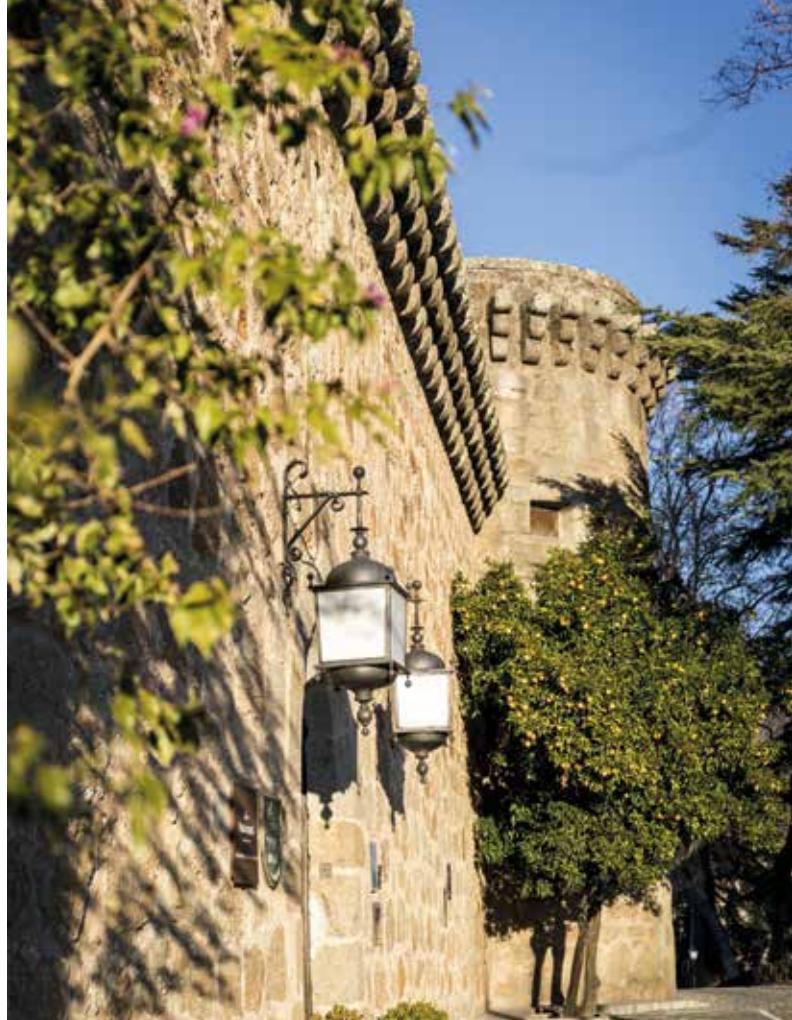


Garganta de Cuartos

Tras la Garganta de Alardos, la de Cuartos es la más caudalosa de esta bella comarca. La piscina natural está ubicada justo debajo del puente medieval. Allí, la garganta gana en profundidad siendo el lugar ideal para el baño. Existen muchos molinos en su ribera que merece la pena visitar.

Cuartos Gorge

After the Alardos Gorge, the Cuartos Gorge is the largest in this beautiful region. The natural pool is located just below the medieval bridge. There, it deepens and is the ideal place to take a bath. Several water mills on its banks are well worth a visit.



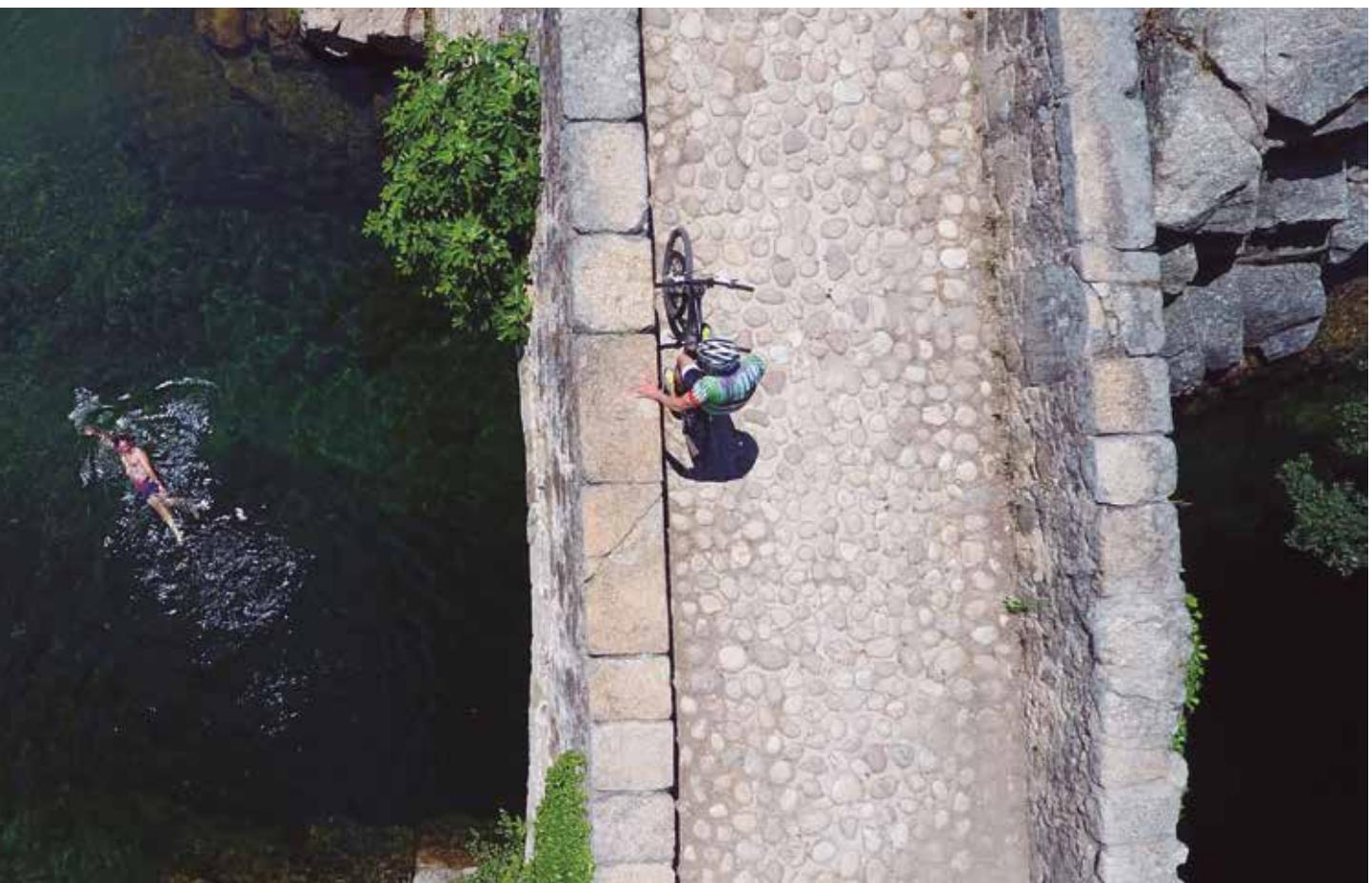
Jarandilla es otro de esos pueblos con encanto que embellece con el paso del tiempo. De su arquitectura civil destaca la casa de Don Luis de Quijada, así como diversos puentes medievales. Encontramos también muchos edificios religiosos como el convento de San Francisco, o la iglesia de Nuestra Señora de la Torre.

En sus alrededores de Jarandilla, podemos visitar cinco poblaciones declaradas Conjunto Histórico Artísticos; Pasaron de la Vera, Garganta de la Olla, Cuacos de Yuste, Valverde de la vera y Villanueva de la Vera.

/

Jarandilla is another of those charming villages that become more beautiful over time. Its civil architecture includes the house of Don Luis de Quijada, as well as several medieval bridges. There are also many religious buildings such as the convent of San Francisco, or the church of Nuestra Señora de la Torre.

In the vicinity of Jarandilla, we can visit five towns declared Historical-Artistic Sites; Pasaron de la Vera, Garganta de la Olla, Cuacos de Yuste, Valverde de la Vera and Villanueva de la Vera.



Descanso imperial en el Parador de Jarandilla

Entre arroyos y con la sierra de Gredos de telón de fondo, el Parador de Jarandilla se encuentra en la bella comarca elegida para el retiro del hombre más poderoso de su tiempo. El castillo, hoy parador, fue el penúltimo refugio del emperador Carlos V en 1557.

El que fuera castillo de los condes de Oropesa fue construido probablemente a finales del siglo XIV. El castillo se levantó en torno a tres recintos cuadrangulares, fabricados con mampostería y sillería y a él se accedía a través de un puente levadizo porque tuvo muralla y foso, todavía visibles. Su carácter defensivo lo acreditan sus macizas torres. Fue prácticamente destruido durante la Guerra de la Independencia, y tras varias reformas, se adaptó como Parador de Turismo en 1966. El castillo está declarado Monumento Histórico de Interés Cultural. Su patio de armas da paso a un interior donde se respira tranquilidad e intimidad. En su restaurante se encuentran las especialidades gastronómicas de la zona como paletilla de cabrito, bacalao con muselina de ajo, patatas revolconas y repápalos con anisete y canela. Todo un placer para los sentidos.



Imperial rest at the Parador de Jarandilla

Between streams and with the Gredos mountain range as a backdrop, the Parador de Jarandilla is located in the lovely region chosen as a retreat by the most powerful man of his time. The castle, now a Parador, was the second-to-last refuge of Emperor Charles V in 1557.

The former castle of the Counts of Oropesa was probably built at the end of the 14th century. The castle was erected around three quadrangular enclosures, made of masonry and ashlar and could be accessed via a drawbridge as it had a wall and moat, which are still visible. Its defensive character is evidenced by its massive towers. It was practically destroyed during the War of Independence, and after several reforms, it became a Parador de Turismo in 1966. The castle has been declared a Historical Monument of Cultural Interest. Its parade ground gives way to an interior in which one breathes peace and intimacy. The restaurant offers local gastronomic specialties such as kid shoulder, cod with garlic muslin, revolconas potatoes and repápalos with anisette and cinnamon. A pleasure for the senses.





gruponorteños

carne excelente

Centro Cárnico Mercamadrid M-40 – salida 20
Tel. +34 91779 65 06 | at.cliente@gruponortenos.com
www.gruponortenos.com



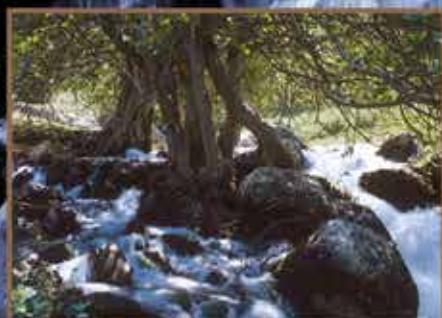
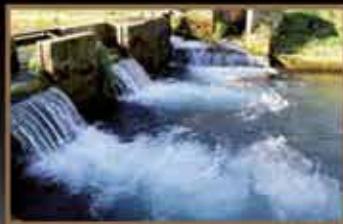


CAVIAR DE RIOFRÍO

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)

Atunes en el paraíso

LA VIEJA ALMADRABA DEJA EN LAS LONJAS DE CÁDIZ

AL REY DE LOS MARES

 LUIS TEJEDOR

Es un tótem local, un pez sagrado. En Cádiz, el atún rojo es capturado cada año usando una técnica ancestral, la almadraba. Y el resultado está a la altura del ritual. Es un producto apreciado en todo el mundo por sus sabores y su textura.



THE OLD ALMADRABA BRINGS THE KING
OF THE SEAS TO THE CADIZ FISH MARKETS

It's a local symbol, a sacred fish. In Cadiz, bluefin tuna are caught every year using an ancient technique, the almadraba. And the result is at the level of the ritual. It is a product appreciated all over the world for its flavors and texture.

A las almadrabas gaditanas les corresponden 913 toneladas que parecen escasas por la tremenda demanda que tiene este producto de primera calidad

Quien ha sido testigo de una *almadraba* no olvida fácilmente. Tiene algo de lucha épica entre hombre y bestia que conecta con un pasado remoto. *Almadraba* en árabe viene a significar algo como lugar donde se pelea. Es un arte de pesca solo apto para gente reacia, que en su naturaleza, apenas ha cambiado desde la época de los fenicios, hace ya tres mil años. Por eso más que hablar de pesca, en Cádiz se habla de liturgia para rendir culto al rey de estas costas que llega cada año para el deleite de paladares propios y ajenos.

No one who has witnessed an *almadraba* forgets it. There is an epic struggle between man and beast that ties back to a remote past. *Almadraba* in Arabic means “fighting pit.” It is an art of fishing only suitable for the toughest, which, in its nature, has barely changed since the time of the Phoenicians, three thousand years ago. That’s why more than about fishing, in Cádiz we talk of liturgy to worship the coasts king, who arrives annually for the delight of townspeople and foreigners.



ATUNES DE CÁDIZ Pueden llegar a pesar más de 180 kg

1,07 MILLONES DE EUROS por el primer atún del año

No es trabajo para torpes RONQUEO

Son piezas que vienen del Círculo Polar Ártico hasta el Mediterráneo para desovar y hacer que la estirpe continúe. Esta migración, que comienza en el mes de abril, hace que lleguen al mare nostrum fuertes y bien alimentados, lo que los convierte en óptimos para su consumo. Los pescadores gaditanos, fieles a esta cita anual, aprovechan su paso por el Estrecho de Gibraltar para atraparlos mediante un sistema de redes que se convierte en un laberinto mortal. Conscientes de lo que se traen entre manos, mantienen una tradición sostenible y respetuosa con el medio ambiente. Lo contrario, ¡qué duda cabe!, sería pegarse un tiro en el pie.

These fishes swim from the Arctic Circle to the Mediterranean to lay the eggs of their next generation. This migration begins in April, which means they reach the mare nostrum healthy and well fed, making them ideal for eating. Faithful to this annual event, the Cadiz fishermen take advantage of the fishes’ journey through the Strait of Gibraltar to catch them using a system of nets that turns into a deadly labyrinth. Aware of what they are up to, they maintain this sustainable and environmentally friendly tradition. To do otherwise would be to shoot themselves in the foot.



De primera

¡Para atunes, los de Cádiz! Hablamos de ejemplares enormes que llegan a medir dos metros y pesar más de 180 kilos. Los ejemplares menores son devueltos al mar para preservar la especie. En cualquier batalla, si estamos entre caballeros, los viejos códigos están para cumplirse.

Como salvaguarda ante la codicia humana hay unos cupos muy restrictivos que se deben respetar escrupulosamente. A las *almadrabas* gaditanas les

corresponden 913 toneladas que parecen escasas por la tremenda demanda que tiene este producto de primera calidad. Y si aquí celebramos el atún rojo en nuestra mesa con alborozo, en Japón es una locura.

Expertos nipones viajan por todo el mundo, sobre todo por el Golfo de México, el sur de España y el Mediterráneo, para importar los mejores ejemplares que encuentren. Así, en la tradicional subasta de la lonja de Tsukiji en Tokio, el mayor mercado de pescado del planeta, se ha llegado a pagar 1,07 millones de euros por el primer atún del año. ¿A qué ya no parece tan exagerado llamarle rey del mar?



First class

If you want tuna, come to Cadiz! We're talking about enormous specimens that can reach lengths of two meters and weigh over 180 kilos. To preserve the species, the smaller individuals are returned to the sea. In a battle between gentlemen, the old codes must be respected. As a safeguard against human greed, there are very restrictive quotas which are honored scrupulously. The Cadiz almadraba quota is 913 tonnes, which seems small, given the tremendous demand for this top-quality product. And while we celebrate bluefin tuna at our table with joy, in Japan, it is madness. Japanese experts travel all over the world, primarily through the Gulf of Mexico, southern Spain and the Mediterranean, to import the best specimens they can find. In the traditional auction at the Tsukiji fish market in Tokyo, the largest fish market on the planet, the first tuna of the year has reached a price of 1.07 million euros. It no longer seems an overstatement to call it the king of the sea, does it?



El Ronqueo

Tras la almadraba, llega el ronqueo, el despiece de cada atún llegado en los pesqueros. Lo de ronqueo viene, al parecer, por el ruido que hace la sierra al rozar espinazo. No es un trabajo para torpes ni irrespetuosos. Hay que tener ese *duende* que tanto abunda en Cádiz para sacarle todo el provecho posible a cada atún y hacerlo bien.

Dicen los pescadores arrugados que el atún rojo es el cerdo del mar. Y no les falta la razón porque de un buen atún se aprovecha todo. Aunque hay veinticuatro partes, con un gran abanico de sabores y texturas, que se extraen de cada pieza, las partes más consumidas son la ventresca, el lomo y el morrillo. La ventresca es la parte más grasa y jugosa, ideal para el horno o la plancha. El lomo es la porción más seca y musculosa, por eso se consume cruda o en tartar. El morrillo, en la parte superior de cabeza, es la materia prima básica para hacer esos marmitakos que nos quitan el sentido.

A la hora de distinguir el producto hay que tener en cuenta unas pocas nociones, por aquello de no caer en timos y engañifas. Lo primero de todo, debemos buscar un color rojo no muy intenso. Esta tonalidad se debe a la dieta a base de anchoas, caballa y sardinas de estos atunes y a la cantidad de ejercicio que hace. Las vetas de grasa son muy típicas de esta especie, incluso en partes magras como en el lomo y hacen que sea un bocado jugoso. Su textura es más fina, y nos da la medida del atún que estamos probando, mientras que en otras variedades más baratas como el *yellowfin* es más gomosa. Y, por supuesto, cualquier atún rojo que encontremos a menos de veinticinco euros el kilo, siendo el lomo la parte más barata, nos debe hacer sospechar.

The Ronqueo

After the *almadraba*, comes the *ronqueo*, the quartering of each piece that arrives in the fishing boats. Apparently, the name “ronqueo” (snoring) comes from the noise the saw makes when it touches the backbone. It is not a job for the clumsy or disrespectful. You need to have that special touch, so abundant in Cadiz to make the most of each tuna.

Old, wrinkled fishermen say that bluefin tuna is the pig of the sea. And they are not wrong, because you can use everything from a good tuna. Each piece yields twenty-four parts, with a wide range of flavors and textures, although the most consumed ones are the ventresca, the loin, and the morrillo. The ventresca is the fattest and juiciest part, ideal for the oven or grill. The loin is the driest and most muscular portion, which is why it is usually eaten raw or in tartar. The morrillo, at the top of the head, is the primary raw material to make those marmitakos that are to die for.

To distinguish the product and avoid being deceived and swindled, a few things must be taken into account. First of all, we must look for a dull red color. This shade is due to the anchovy, mackerel, and sardine based diet of these tuna and the amount of exercise it does. The large veins are very typical of this species, even in lean parts such as the loin and make it a juicy. The texture of the flesh is smoother than that of cheaper varieties such as yellowfin tuna, which is rubberier.

And, of course, we must be suspicious of any bluefin tuna that we find at less than EUR 25 per kilo, the loin being the cheapest part.



Dicen los pescadores arrugados que el atún rojo es el cerdo del mar. Y no les falta la razón porque de un buen atún se aprovecha todo

Old, wrinkled fishermen say that bluefin tuna is the pig of the sea. And they are not wrong, because you can use everything from a good tuna

LA MEJOR COCINA, EN EL PARADOR

Y si hablamos de gastronomía hablamos nada mejor que la cocina del Parador Hotel Atlántico, con su apuesta por el producto local y las recetas tradicionales. El atún rojo de almadraba es una de las propuestas emblemáticas de su oferta culinaria. En sus menús es un habitual y a lo largo de las temporadas se han ido alternando diferentes elaboraciones, siempre procurando respetar al máximo la textura y sabor único de esta joya gastronómica gaditana.

THE BEST COUSINE, AT THE PARADOR

And when it comes to gastronomy, there is nothing better than the cuisine of the Parador Hotel Atlántico, with its commitment to local produce and traditional recipes. Almadraba red tuna is one of the typical dishes on offer. It is a common item on their menus, and throughout the seasons it alters through a selection of different recipes, always trying to respect the unique texture and flavor of this gastronomic jewel from Cadiz.



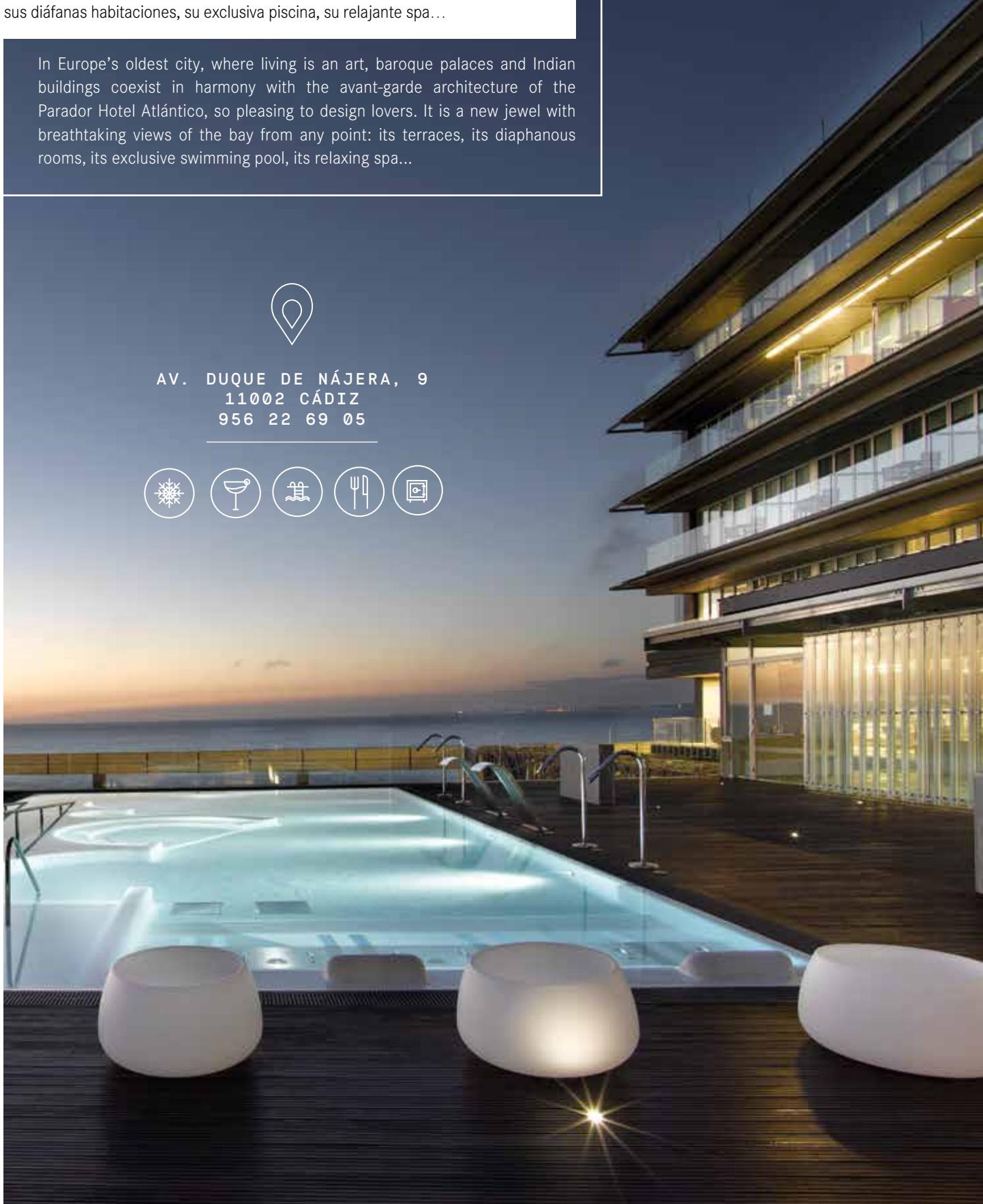
Parador de Cádiz

En la ciudad más antigua de Europa, donde vivir es todo un arte, conviven en armonía los palacios barrocos y los edificios indianos con la arquitectura vanguardista del Parador Hotel Atlántico, tan grata para los amantes del diseño. Es una joya moderna con impresionantes vistas a la bahía desde cualquier punto: sus terrazas, sus diáfanas habitaciones, su exclusiva piscina, su relajante spa...

In Europe's oldest city, where living is an art, baroque palaces and Indian buildings coexist in harmony with the avant-garde architecture of the Parador Hotel Atlántico, so pleasing to design lovers. It is a new jewel with breathtaking views of the bay from any point: its terraces, its diaphanous rooms, its exclusive swimming pool, its relaxing spa...

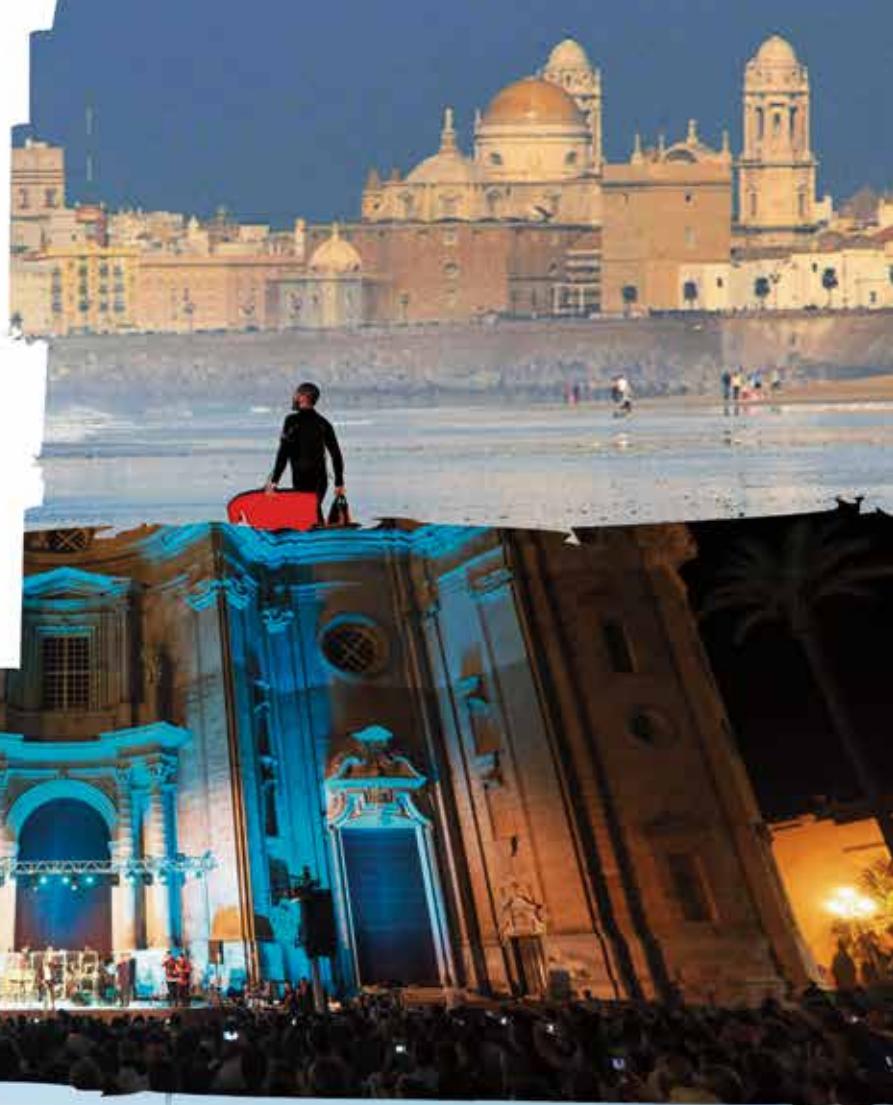


AV. DUQUE DE NÁJERA, 9
11002 CÁDIZ
956 22 69 05

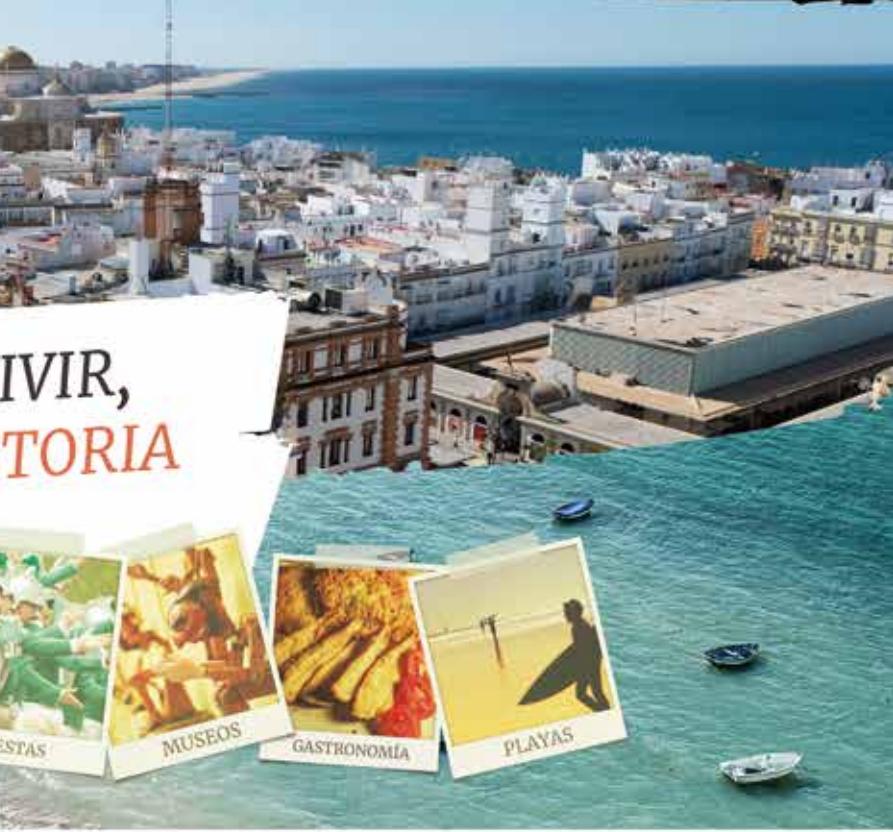


CÁDIZ

Luz de Mar



12 MESES PARA VIVIR,
3.000 AÑOS DE HISTORIA



Antonio

Moya

JEFE DE COCINA DEL PARADOR DE CÁDIZ

Antonio Moya es un cocinero feliz. ¡Cómo no serlo cuando dispone de la despensa del Atlántico que le proporciona materia prima de primera división! La propuesta culinaria de Paradores en Cádiz pasa por honrar estos productos, poniendo a la última esas recetas sabias de toda la vida. ¡Y vaya si lo consigue!

/

Antonio Moya is a happy cook - how could he not be when he has the Atlantic pantry providing him with first-class raw materials! The culinary offer of the Cadiz Paradors honors these products, updating those wise recipes of old. And he succeeds with flying colors!



“El atún de almadraba es un manjar único con características inigualables”

“THE ALMADRABA TUNA IS A UNIQUE DELICACY WITH UNPARALLELED CHARACTERISTICS”

Es de suponer que dirigir una cocina en Cádiz es una bendición para cualquier cocinero, ¿verdad?

Me considero un privilegiado al poder dirigir las cocinas del Parador de Cádiz ya que, para cualquier profesional de la restauración, es todo un lujo poder trabajar en un establecimiento como este. No solo por el espectacular edificio, infraestructuras y su enclave paradisiaco, también hay que destacar los maravillosos frutos que da esta tierra, además de contar con un magnífico equipo humano que me ayuda a crecer día a día.

¿Cuál es la propuesta gastronómica del Parador Hotel Atlántico? ¿Cómo distinguirse cuando hay tanto y tan bueno?

Nuestra oferta gastronómica está basada principalmente en una cocina tradicional con raíces, pero actualizada. Lo que nos distingue es que nuestra propuesta va un paso más allá, consiguiendo que nuestros clientes disfruten no solo de una magnífica comida con los mejores productos de la zona, sino de ofrecerles una experiencia, que no es otra que darles a conocer la historia de esta provincia a través de nuestras elaboraciones, rescatando recetas ancestrales adaptadas a nuestros tiempos sin perder su esencia. Creo que eso es un valor añadido.

Ya solo con lo que viene del mar ustedes hacen maravillas como la tortillita de camarones, los erizos, el pargo, las frituras...

Es fácil trabajar teniendo de despensa nuestro océano Atlántico que nos da estos exquisitos manjares. Lo que intentamos es darle una vuelta más de tuerca para conseguir realzar el sabor de semejantes productos y conseguir elaboraciones innovadoras que ya son imprescindibles en nuestra carta, tanto por la demanda que tienen de nuestros clientes como por la fama que han adquirido. Ejemplo de ello

It's safe to assume that running a kitchen in Cadiz is a blessing for any cook, isn't it? I consider myself privileged to manage the kitchens of the Parador de Cádiz because, for any catering professional, it is a luxury to work in an establishment like this. Not only because of the magnificent building, infrastructures and its beautiful location, but also because of the spectacular products of this land, as well as the great human team that helps me to grow every day.

What is the Parador Hotel Atlántico's gastronomic offer? How can one distinguish themselves when there is so much variety of such excellent quality?

Our gastronomic offer is based on an updated traditional cuisine. We stand out because we go one step further, getting our customers to enjoy not only a great meal with the best products of the area but offering them an experience, which lets them discover the history of this province through our dishes, rescuing and adapting old recipes without losing their essence. I believe this brings an added value.

You do wonders with what comes from the sea, such as shrimp omelet, sea urchins, snapper, fried foods...

It is easy to work with the delicacies supplied by our Atlantic Ocean. What we are trying to do is to add another twist to enhance the flavor of these products and achieve innovative dishes that are already inherent in our menu, both because of the demand from our customers and because of the fame they have acquired. Examples of this are the loin of snapper in papillote, vegetables from the orchard of Cónil and “Palo Cortao” or the sea urchin filled with its coral gratin and smoked herring roe, in addition to many others of which we are very proud.

son, el lomo de pargo en papillote, hortalizas de la huerta de Cónil y “Palo Cortao” o el erizo relleno de su coral gratinado con huevas de arenque ahumado, además de muchas otras de las que nos sentimos muy orgullosos.

¿Qué tiene el atún de almadraba para triunfar allá donde va?

El atún de almadraba es un manjar único con características inigualables como su carne jugosa y entreverada y de color rojo intenso, debido a que a su paso por las aguas de Cádiz para la freza o desove viene vigoroso y cargado de sangre oxigenada. Su aprovechamiento es del 100% con diferentes cortes y elaboraciones que hacen las delicias de cualquier profesional de la cocina. Además de esto su tradicional forma de pesca no agresiva, es todo un ritual empezando por la captura en la almadraba, la levantá y el ronqueo. Esto y que solamente tenemos aproximadamente tres meses para su disfrute hace del atún de almadraba un producto que triunfa en cualquier sitio.

¿Cómo se respeta la calidad de un producto como este a la hora de tratarlo en la cocina?

Un producto como este o cualquier otro se respeta desde el conocimiento a fondo de este, sabiendo aplicar las técnicas culinarias apropiadas de cada parte y corte, evitando enmascarar el sabor original. Todo lo que se le aporte a este tipo de materias primas tiene que servir para realzarlas y para que el plato en conjunto sea extraordinario y eso es lo que intentamos hacer en el parador de Cádiz, como ejemplo de ello tenemos nuestro Atún de almadraba con fritada de tomatillo, alcacarras y mojama de Barbate.

¿Por dónde van los gustos del cliente? ¿Se quedan con los sabores de toda la vida o les gusta sorprenderlos?

El cliente de Paradores cada vez tiene más cultura gastronómica y, por lo tanto, es mucho más exigente, vienen buscando una cocina regional con recetas muy locales, pero con ese toque de actualización en las presentaciones y elaboraciones que aportan ese factor sorpresa que tanto les gusta.

¿Qué platos son imprescindibles a la hora de hacer una visita al Parador de Cádiz?

Bueno nadie se puede ir de aquí sin probar los platos más emblemáticos como las tortillitas de camarones, las ortiguillas fritas con ali olí de ajo negro, los erizos rellenos, las frituras de pescados de la lonja y por supuesto nuestro atún de almadraba entre otros muchos.



What makes almadraba tuna succeed wherever it goes?

Almadraba tuna is a unique delicacy with excellent characteristics such as its juicy, interspersed meat and intense red color since it is vigorous and full of oxygenated blood when it reaches the Cadiz waters. With different cuts and recipes, you can use 100% of each piece to make the delights of any chef. In addition to this, the traditional form of non-aggressive fishing is a ritual, starting with the catch in the almadraba, the levantá and the ronqueo (snoring). This and that we only have approximately three months to enjoy it makes the Almadraba tuna a product that triumphs anywhere.

How do you respect the quality of a product like this when you treat it in the kitchen?

We respect this or any other product through in-depth knowledge: knowing how to apply the appropriate culinary techniques for each part and cut, avoiding masking the original flavor. Everything that contributes to this type of raw materials has to enhance it, and that is what we try to do at the Parador de Cádiz. As an example, we have the Almadraba tuna with fried tomato, capers, and Barbate mojama.

How have the tastes of the customers evolved over time? Do they stick with traditional flavors, or do they like to be surprised?

The Parador client's gastronomic culture is growing and, therefore, they are much more critical. They come looking for a regional cuisine with very local recipes, but with that modern touch in the presentations and elaborations that provide the surprise factor they love so much.

What dishes are essential when visiting the Parador de Cádiz?

Well, no one can leave the Parador without trying the most typical dishes such as shrimp omelets, fried ortiguillas with black garlic ali olí, stuffed sea urchins, fried fish from the fish market and of course our almadraba tuna, among many others.

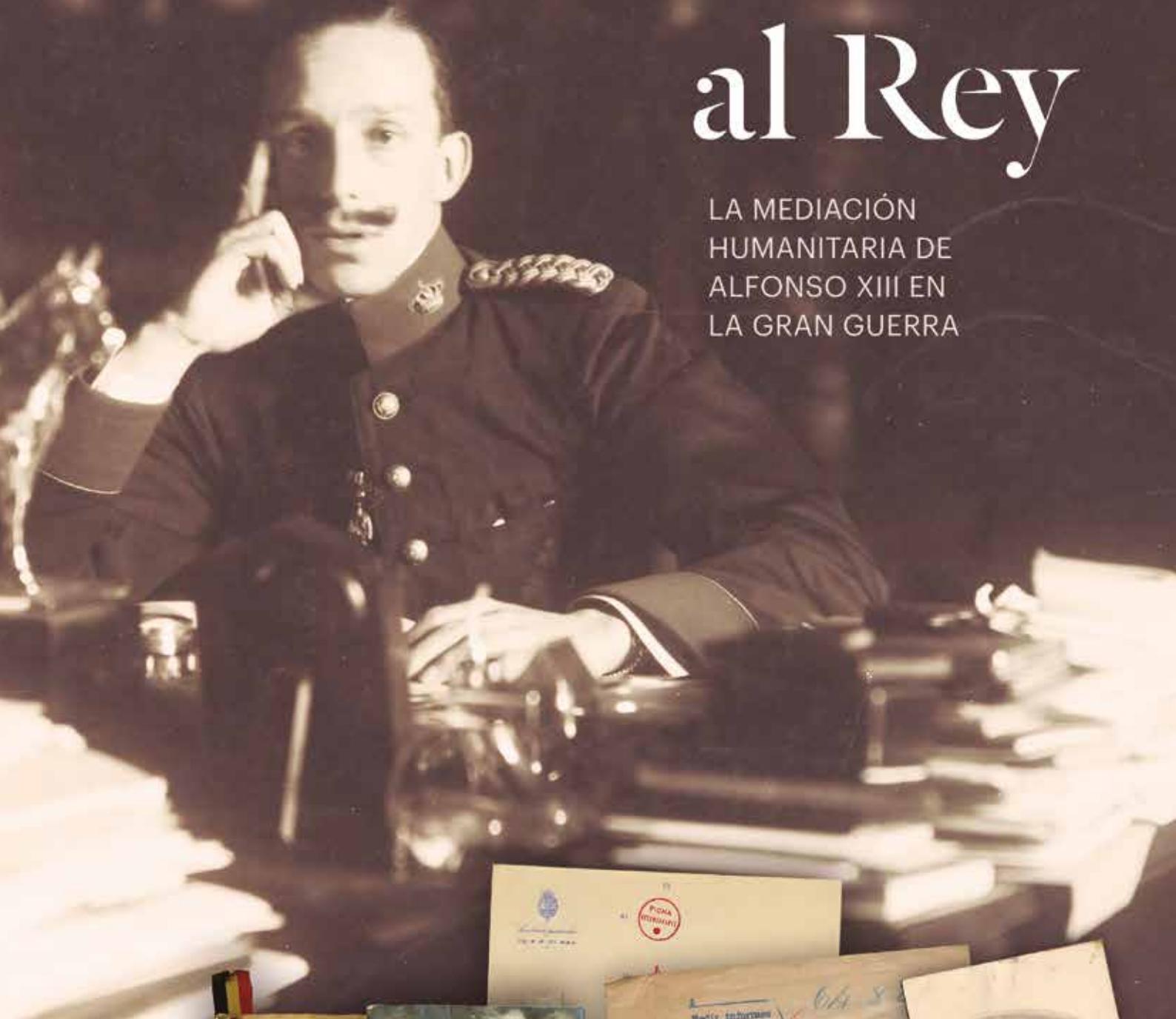
Del 8 de noviembre
de 2018

al 1 de septiembre
de 2019

PALACIO REAL DE MADRID

Cartas al Rey

LA MEDIACIÓN
HUMANITARIA DE
ALFONSO XIII EN LA GRAN GUERRA



www.patrimonionacional.es

PATRIMONIO NACIONAL

Santander Fundación

LOS MARIDAJES DE PARADORES / PARADORES' PAIRINGS

COCHINILLO ASADO A HORNO SUAVE con patatas braseadas

CEBOLLITA y su ensalada

BADEN NUMEN CRIANZA '16 D.O. Ribera del Duero



Adrián Salas

Jefe de Cocina del Parador de La Granja

Henar Puente

Sumillere del Parador de La Granja

Lo mejor de los clásicos es que jamás decepcionan. Pasan y quedan a través de los años, mientras que las modas se van con la misma fuerza con la que llegaron. ¿Y qué ocurre si a un clásico de toda la vida le damos una vuelta de tuerca? Pues que si superamos esta prueba, algo al alcance de pocos, tenemos una obra maestra a un palmo de nuestros ojos.

Adrián Salas Diosdado, jefe de Cocina del Parador de La Granja, nos trae una receta sólida, con fundamentos indestructibles. El cochinillo asado es, en Segovia, una institución tan grande como el Acueducto ¡Y si no que le pregunten a quienes lo han probado con ese punto de horno perfecto! Como Paradores siempre va un paso adelante, esta receta precisa de un tratamiento más elaborado a productos de primera como el cochinillo (siempre segoviano, por favor), la patata y la cebolla.

Y para un plato como este, un Ribera del Duero, sugerido por Henar Puente Montes, que va a potenciar nuestra experiencia. El Baden Numen Crianza '16 es un vino bien vestido, con alta intensidad de aromas y notas especiadas que acompaña perfectamente a un asado de cochinillo, limpiando perfectamente el paladar y ayudando a que la digestión sea más fácil. Un caldo cuyas sorprendentes sensaciones no dejan de sorprender. Y eso no es poca cosa.

Baked suckling pig with braised potatoes, onion and salad.

Baden Numen Crianza '16, D.O. Ribera del Duero

The great classics never disappoint, they remain through the years, while fashions disappear as fast as they arrived. But what happens if we give a classic a twist? Well, if we pass this test, something within reach of a few, we get a masterpiece.

Adrián Salas Diosdado, the chef at the Parador de La Granja, brings us a reliable recipe with strong foundations. In Segovia, roasted suckling pig is an institution as great as the Aqueduct. And if you don't believe it, ask those who have tried it! Since Paradores is always a step ahead, their recipe requires a more elaborate treatment of first-class products such as piglet (always Segovian, please), potato and onion.

And to enhance our experience of this first-class dish, Henar Puente Montes suggests a Ribera del Duero. Baden Numen Crianza '16 is a well-dressed wine, with a high intensity of aromas and spicy notes that goes perfectly with a suckling pig roast, cleansing the palate and improving digestion. A wine whose unusual sensations never cease to amaze. And that's no small feat.





Receta

Ingredientes para 6 pax:

→ Cochino Segoviano IGP4,5 kg	(1 unidad)
→ Patata monalisa	500 gr
→ Cebolla francesa	300 gr
→ Lechuga	150 gr
→ Azafrán	2 hebras

Elaboración

Patatas braseadas: cortamos las patatas y confitamos con aceite de oliva y hebras de azafrán.

Cochinillo: asado a 140º seco durante 3 horas.

A la hora del pase regenerar en horno a 200º durante 15 minutos.

Presentación

Sobre el plato de diámetro grande, se coloca una ración de cochino con su jugo de asado y las patatas braseadas.

Ingredientes para 6 pax:

→ Segovian suckling pig	4.5kg (1unit)
→ Monalisa potato	500 gr
→ French onion	300 gr
→ Lettuce	150 gr
→ Saffron	2 strands

Elaboration

Grilled potatoes: cut the potatoes and candy them with olive oil and saffron strands.

Piglet: roasted at 140º dry for 3 hours.

When the time passes, leave in the oven at 200º for 15 minutes.

Presentation

On a large-diameter plate, place a portion of suckling pig with its roasted juice and braised potatoes.



Baden Numen Crianza '16

Presentación: Bodegas Baden Numen se encuentra en San Bernardo, junto al Monasterio Cisterciense de Santa María de Valbuena, pueblo mítico en la elaboración de vinos de calidad, como este D.O. Ribera del Duero.

Características:

- Graduación: 14,5º.
- Variedades: 98% tinto fino y 2% cabernet.
- Fase visual: color rojo picota.
- Fase olfativa: grosella negra y notas especiadas de su crianza en roble.
- Fase gustativa: Potente, elegante y fresco. Con un tanino sedoso, aterciopelado y jugoso.

Elaboración:

Selección de uvas procedentes de viñedos con suelos arcillosos-calcáreos.

Vendimia y selección manual. Verificación manual respetando la naturaleza del fruto. Despalillado y fermentación en depósito de acero inoxidable, con 22 días de maceración a 26º y remontados constantes para su óptima aportación natural de color y estructura. Fermentación maloláctica en barrica exclusivamente en roble francés. Su crianza es de 14 meses en barricas. 80% roble francés y 20% roble americano.

Presentation:

Bodegas Baden Numen is located in San Bernardo, next to the Cistercian Monastery of Santa María de Valbuena, a town known for producing quality wines, such as this D.O. Ribera del Duero.

Characteristics:

- Alcohol content: 14,5º.
- Varieties: 98% fine red and 2% cabernet.
- Visual phase: cherry red.
- Smelling phase: blackcurrant and spicy notes of oak aging.
- Tasting phase: Powerful, elegant, and fresh. With a silky, velvety and juicy tannin.

Elaboration:

Selection of grapes from vineyards with clayey-calcareous soils.

Harvest and manual selection. Manual verification respecting the nature of the fruit. Destemming and fermentation in stainless steel tanks, 22 days of maceration at 26º and constant pumping over for maximum natural contribution of color and structure. Malolactic fermentation in barrels exclusively in French oak. It is aged for 14 months in barrels. 80% French oak and 20% American oak.



Mojácar



recuerdos
inolvidables



MOJÁCAR, RECUERDOS INOLVIDABLES.

Visitar o vivir Mojácar es interesante y divertido en cualquier época del año. Siempre existe una excusa perfecta en el calendario para venir a disfrutar de este blanco pueblo almeriense bañado por el mar Mediterráneo.

Las familias, especialmente, disfrutan de este destino tanto por sus playas, su seguridad y sin duda por las variadas actividades que ofrece. Durante Julio y agosto, casi cada noche, en la Plaza Nueva, punto de encuentro principal del pueblo, se despliega una interesante agenda de eventos al gusto de todos y en especial de los más pequeños.

El resto del día, son sin duda sus magníficas playas las que nos atraen.

De los 17 km de costa, 7 playas mojaqueras cuentan con el galardón de Calidad de la Secretaría de España para el Turismo (SICTED) que vienen a sumarse a las reconocidas y ya tradicionales playas de bandera azul de la CEE.

Durante la temporada de baño, son múltiples las actividades de ocio y deporte que toman como escenario la arena de la playa: kayak, Kite Surf, Pedalos, Vela, buceo, Paddle Surf etc.

Su casco histórico, peatonal y bello, ostenta orgulloso desde 2013 el merecido título de ser uno de "los Pueblos más bonitos de España", algo que nos atrae a visitar Mojácar y disfrutar de su interesante oferta cultural.

La antigua puerta de la ciudad, la iglesia fortaleza, los miradores sobre el valle o sobre el mar, el laberinto de sus calles árabes y todos los rincones llenos de historia encantan a todo aquel que lo visita.

Mojácar, fue el primer destino andaluz en conseguir el sello de calidad de Turismo Familiar, un prestigioso reconocimiento que certifica que no sólo el Municipio, sino gran parte de los restaurantes y hoteles cuentan con todo lo necesario para que las familias disfruten de su experiencia en Mojácar.

También el Parador de Turismo de Mojácar, ha obtenido la certificación de Turismo familiar, por reunir todos los requisitos de calidad exigidos.

¿QUÉ EVENTOS NO DEBO PERDERME?

♦La aventura de convertirse en arqueólogo.

Mes de julio.

El Ayuntamiento de Mojácar, en coordinación con la Universidad de Granada acomete las excavaciones arqueológicas de Mojácar la Vieja. Un yacimiento de origen medieval que se ubica frente al actual pueblo de Mojácar. Visitar las excavaciones en visita guiada, participar como arqueólogo por un día y tomar parte en las diferentes actividades y talleres es algo que puedes hacer de forma gratuita en Mojácar, durante el mes de Julio. Apto para todas las edades.

♦La Noche de las Velas. Ideal para contemplar las estrellas.

Coinciendo con las lluvias de estrellas, el casco histórico de Mojácar acoge su famosa "Noche de las velas". Noche mágica en la que la iluminación artificial se apaga para facilitarnos observar las estrellas.

Al atardecer de esta noche, el alumbrado público da paso a miles de velas que iluminarán las calles, fachadas, plazas y locales de Mojácar Pueblo. Una ocasión única, en la que Mojácar luce preciosa y especial, a la luz de las velas, como antaño se hiciera, ofreciendo una imagen mágica y singular. En la noche de las velas, las luces se apagan y se enciende la magia.

Podremos disfrutar de distintas decoraciones realizadas con pequeñas velas blancas o farolillos en

calles y plazas, así como de actuaciones musicales y pasacalles.

Las casas, tiendas y restaurantes lucirán también sus iluminaciones especiales para la ocasión.

En el Mirador del Castillo, varios telescopios nos facilitaran cazar estrellas fugaces.

Este año 2019, se celebrará el 25 de Julio 2019.

♦Fiestas Patronales de San Agustín. La tradición hecha fiesta.

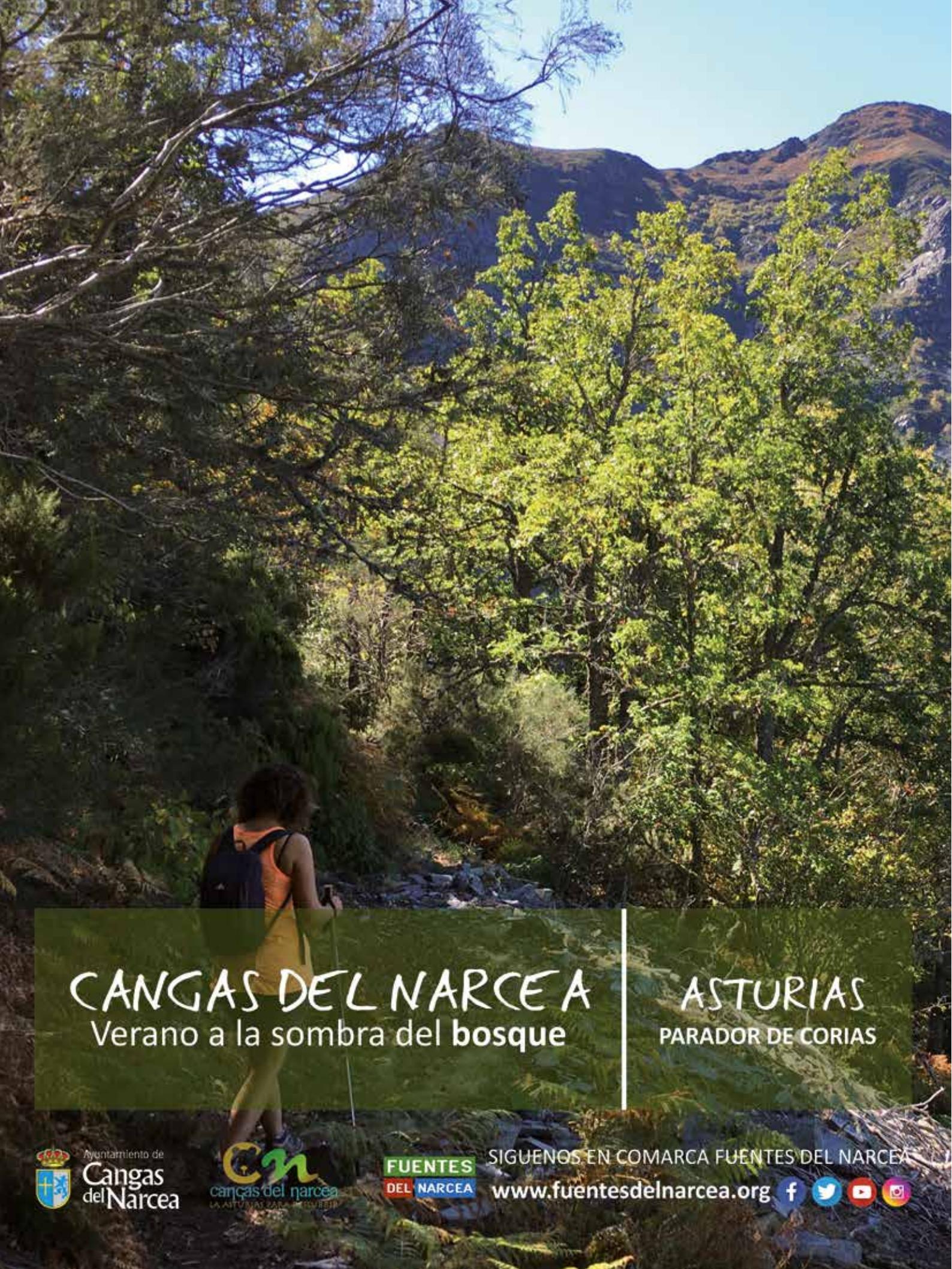
En honor a San Agustín, patrono de Mojácar, durante los últimos días de agosto, se celebra la fiesta más tradicional del Municipio.

Se suman actividades deportivas, divertidas verbenas nocturnas con orquesta y baile y las famosas "corridas de cintas" en bicicleta para niños y a caballo para los adultos.

Especial mención merece la Ofrenda Floral, en la que la reina de las fiestas y sus damas, se acompañan por decenas de mojaqueros ataviados con sus trajes típicos, en una colorida y bella procesión desde la Fuente y hasta la Iglesia parroquial, para llevar agua y flores al patrón que les espera en la iglesia.

Este año 2019, las fiestas patronales en honor a San Agustín se celebran del 24 al 28 de agosto.

Comprueba las fechas y los programas de estas fiestas en www.mojacar.es



CANGAS DEL NARCEA

Verano a la sombra del bosque

ASTURIAS
PARADOR DE CORIAS



FUENTES
DEL NARCEA

SIGUENOS EN COMARCA FUENTES DEL NARCEA
www.fuentesdelnarcea.org

MÉRIDA OR ALMAGRO? THAT IS THE QUESTION

¿Mérida o Almagro?

ESA ES LA CUESTIÓN

HELENA CURULLA



Llega el calor, los días se hacen más largos y las noches vibran con el silencioso chasquido de cámaras turistas, brindis de cañas en las terrazas y el murmullo expectante que precede al apagarse de las luces y alzarse del telón. El aroma estival anuncia la llegada de los festivales más prestigiosos de nuestro país: El Festival Internacional de Teatro Clásico de Mérida y el Festival Internacional de Teatro Clásico de Almagro.

With the arrival of warm weather, the days get longer and the nights vibrate with the silent click of tourists' cameras, the toast of beers on terraces and the expectant murmur that precedes the dimming of the lights and the raising of the curtain. The summer fragrance announces the arrival of the most prestigious festivals in our country: The Merida International Classical Theater Festival and the Almagro International Classical Theater Festival.



Mérida celebra este año la 65 edición, con una cuidada programación protagonizada por algunos de los nombres más importantes de la escena como Josep María Pou, Lluís Homar, Amaia Salamanca o Concha Velasco. Mientras, en Almagro, la 42 edición del Festival rinde homenaje a México como país invitado. Casi 70 compañías y 144 obras a representar en 20 escenarios entre los que destaca con luz propia su fabuloso corral de comedias.

El Odiseo de Mérida

El indiscutible protagonista del Festival Internacional de Teatro Clásico de Mérida es el Teatro Romano: una construcción milenaria que recuesta su magnífica gradería sobre el cerro de San Albín. Puede albergar hasta 6.000 personas en su hemiciclo y constituye uno de los teatros en funcionamiento más antiguos del mundo.

Erigido hace más de dos mil años ha visto pasar ante sus vanos a reyes y tiranos, dado voz a incontables actores, soportado guerras y tormentas y sufrido las calamidades de quienes quisieron destruirlo cuando, durante los años del desarrollo del cristianismo, fue enterrado. Un auténtico Prometeo condenado al olvido durante generaciones. Finalmente, en 1910, los meridenses emularon a Orfe y rescataron su teatro de las profundidades del olvido. Hoy cuenta con la protección de la UNESCO como parte del Patrimonio de la Humanidad desde 1993. No es de extrañar pues, que cientos de miles de personas disfruten en sus pétreas graderías de las obras greco-romanas que se llevan a cabo ante su fachada del siglo II. Historias escritas hace siglos que conservan su trascendencia, representadas con palabras de antaño y tecnologías modernas. El programa de este año, desarrollado entre el 27 de junio y el 25 de agosto, cuenta con cinco obras teatrales, una ópera, dos espectáculos de danza y una zarzuela.

This year Mérida celebrates its 65th edition, with a carefully curated program featuring some of the most important stars on the scene, such as Josep María Pou, Lluís Homar, Amaia Salamanca and Concha Velasco. Meanwhile, in Almagro, the 42nd edition of the Festival pays tribute to Mexico as its guest country. Almost 70 companies and 144 works performed on 20 stages, among which the spectacular Corral de Comedias stands out in its own right.



Merida's Odysseus

The undisputed protagonist of the Mérida International Classical Theatre Festival is the Roman theatre: a two-thousand-year-old building that rests its majestic stands on the hill of San Albín. It can accommodate up to 6,000 people in its hemicycle and is one of the oldest operating theatres in the world.

Built over two thousand years ago, it has witnessed kings and tyrants pass before its bays, given voice to countless actors, endured wars and storms and suffered the calamities of those who wished to see it destroyed when, during the years of Christianity's development, it was entombed. An authentic Prometheus condemned to obscurity for generations. In 1910, the Meridians finally emulated Orpheus and rescued their theatre from the depths of oblivion.

Since 1993, it enjoys the protection of UNESCO as part of the World Heritage. Unsurprisingly, hundreds of thousands of people enjoy on its stone grandstand the Greco-Roman works that have been staged in front of its facade since the second century. Stories written centuries ago that keep their transcendence, represented with words of old and new technologies.

This year's program, which runs from 27 June to 25 August, includes five plays, an opera, two dance productions, and a zarzuela.



De la toga a la lechuguilla

A ojos de la Iglesia, el teatro era considerado como algo inmoral que debía ser rechazado. Sin embargo, con la llegada del Renacimiento (siglos XV y XVI), el teatro occidental logró zafarse del control eclesiástico y asentarse firmemente en la vida cultural de las principales ciudades europeas. Se erigieron progresivamente templos a este nuevo-viejo arte, compañías itinerantes encontraron asientos permanentes y, las artes escénicas pudieron desplegar sus alas una vez más. Comenzaron a perfilarse posiciones contrapuestas: aquellos que querían continuar con los clásicos grecolatinos y la interpretación horaciana de las doctrinas aristotélicas y otros que reclamaban mayor libertad para el creador, que querían incorporar nuevos materiales dramáticos a sus obras.

Al Renacimiento siguió el Siglo de Oro (s. XVI y XVII), uno de los períodos más fructíferos que vio nacer a algunos de los dramaturgos más conocidos y universales del país, como Lope de Vega, Calderón de la Barca, Tirso de Molina o Juan Ruiz de Alarcón. Sus obras comenzaron a representarse en los corrales de comedias, cuyo precedente inmediato son los patios de vecindad de las grandes ciudades. Progresivas remodelaciones llevadas a cabo para comodidad de un público cada vez más multitudinario incluyen la introducción de un tablado fijo, gradas (galerías altas para las mujeres) y el patio inferior (patio de caballeros) para los varones que no podían permitirse un palco.

En España quedan pocos corrales de comedias originales y ninguno es tan espectacular como el de Almagro, descubierto en 1954 y declarado monumento Histórico Nacional Protegido tan solo un año más tarde. Fue erigido originalmente en 1628 por Leonardo de Oviedo en el patio de un antiguo mesón. Sus elementos arquitectónicos responden a su doble funcionalidad como mesón y teatro. Con una estructura marcada por connotaciones de casas tanto islámicas como labriegas de finales del siglo XVII, galerías abiertas al interior del patio y ventanas de dependencias. Actualmente, este antiguo teatro alberga una intensa actividad teatral a lo largo de todo el año, siendo su punto fuerte el Festival Internacional de Teatro Clásico de Almagro, celebrado durante el mes de julio. Una de las novedades de la 42 edición es el homenaje al dramaturgo y director de escena Adolfo Marsillach (1928-2002) que tendrá su propio espacio en la sede habitual de la Compañía Nacional de Teatro Clásico (CNTC), el Teatro Adolfo Marsillach. Hospital San Juan. Asimismo, en honor México, el certamen ofrecerá su particular visión del Siglo de Oro a través de la representación de "Los empeños de una casa", de Sor Juana Inés de la Cruz, entre otras funciones.

From toga to ruff

In the eyes of the Church, theatre was regarded as something immoral that was to be rejected. However, with the advent of the Renaissance (15th and 16th centuries), Western theatre managed to escape ecclesiastical control and establish itself firmly in the cultural life of all major European cities. Temples to this new-old art were progressively erected, traveling companies found permanent seats, and the performing arts were able to spread their wings once more. Conflicting positions began to emerge: those who wanted to continue with the Greco-Latin classics and the Horacian interpretation of the Aristotelian doctrines and others who demanded greater freedom for the creators, who wanted to incorporate new dramatic materials into their works.

After the Renaissance followed the Golden Age (16th and 17th centuries), a most fruitful period that saw the birth of some of the most famous and universal playwrights in the country, such as Lope de Vega, Calderón de la Barca, Tirso de Molina or Juan Ruiz de Alarcón. Their works were performed in the *corrales de comedia* (comedy corrals), whose immediate precedent is the neighborhood patios of the big cities. Progressive renovations carried out for the comfort of an increasingly multitudinous public include the introduction of a permanent stage, terraces (second-story galleries for women) and the lower courtyard (gentlemen's courtyard) for men who could not afford a box.



Few original comedy corrals remain in Spain, and none as spectacular as the one in Almagro. Discovered in 1954 and declared a Protected National Historical Monument only a year later. It was originally built in 1628 by Leonardo de Oviedo in the courtyard of an old inn. Its architectural elements reflect its dual function as an inn and theatre. With a structure marked by connotations of both Islamic and peasant houses of the late seventeenth century, galleries open to the interior of the courtyard and rooms windows.

Nowadays, this old theatre houses an intense activity

throughout the year, its highlight being the Almagro International Classical Theatre Festival, celebrated during July. One of the novelties of the 42nd edition is the homage to playwright and stage director Adolfo Marsillach (1928-2002) who will have his own space in the National Classical Theatre Company (CNTC) usual headquarters, the Adolfo Marsillach Theatre. San Juan Hospital. Likewise, in honor of Mexico, the event will offer its particular vision of the Golden Age through the performance of, among other functions, "Los empeños de una casa," by Sor Juana Inés de la Cruz.



El Parador de Almagro

La ciudad manchega en la que se ubica el Parador de Almagro está declarada Conjunto Histórico Artístico. El edificio es un antiguo convento del siglo XVI que fue el primer convento franciscano de Almagro. Se trata de un recinto muy acogedor y tranquilo con piscina de temporada, cuidados patios interiores y luminosas galerías que hacen de este parador un reditorio de tranquilidad en pleno siglo XXI.

Su restaurante ofrece una carta basada en la gastronomía tradicional donde destacan una gran variedad de platos regionales como el pisto, el asadillo, el tiznao o los duelos y quebrantos, sin olvidar las populares berenjenas de Almagro, los quesos D.O. La Mancha o los guisos de cordero. A lo largo de todo el año se ofrecen cenas fusión con bodegas de la zona, que en verano se pueden disfrutar al aire libre.



The Almagro Parador

The city of La Mancha, in which the Almagro Parador is located, has been declared a Historic-Artistic Site. The building is a former 16th-century convent which was the first Franciscan convent in Almagro. It is a very cozy and tranquil enclosure with a seasonal swimming pool, well-kept interior courtyards and luminous galleries that make this Parador a bastion of peace in the 21st century.

Its restaurant offers a menu based on traditional gastronomy with a great variety of regional dishes such as pisto, asadillo, tiznao or duels, and quebrantos, not to mention the popular Almagro eggplants, D.O. La Mancha cheeses or lamb stews. Throughout the year there are fusion dinners with local wineries, which can be enjoyed outdoors in summer.



Paradores colabora con el Festival de Almagro y difunde la imagen de España, apostando por la protección del patrimonio histórico cultural y la economía local



Los titulares de la tarjeta “Amigos de Paradores” disponen de un descuento exclusivo del 20% en las entradas de todos los espectáculos

El Parador de Mérida

El Parador de Mérida se sitúa en un antiguo convento del siglo XVIII, construido sobre los restos de un templo dedicado a la Concordia de Augusto. A lo largo de su historia, el edificio ha servido de hospital, manicomio e incluso cárcel. Hoy alberga restos datados hace 2.000 años. El claustro interior, los hermosos jardines –conjunto arqueológico formado por elementos de las más variadas épocas– son solo algunas de las estancias a destacar en un parador que combina con maestría comodidad, tradición y buen servicio.

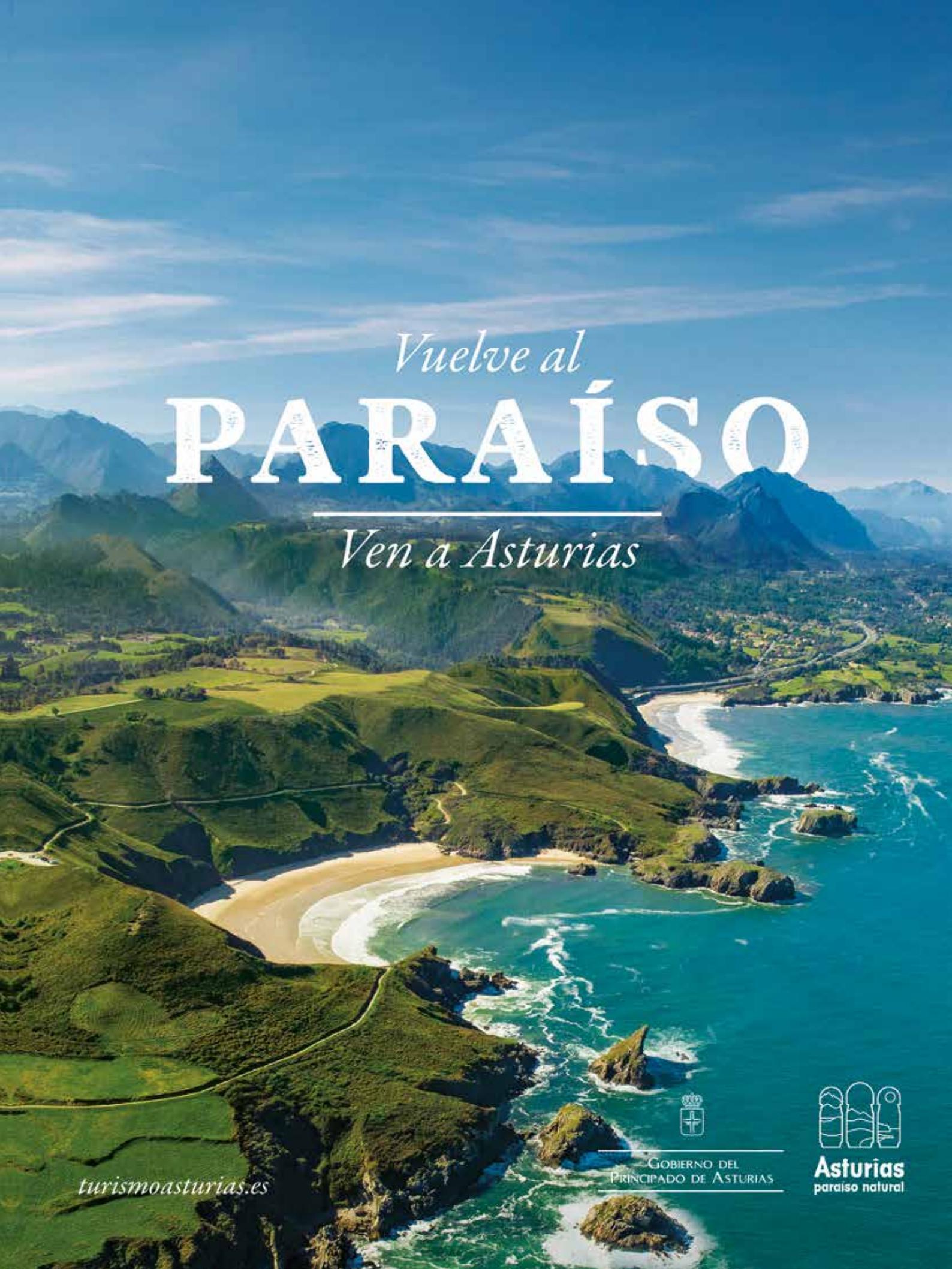
En la amplia oferta gastronómica de su carta destaca la caldereta de cordero, las migas extremeñas, el solomillo de retinto y el bacalao monacal. Del obrador, son imprescindibles los postres de gran tradición como los repápalos dulces al aroma de ajonjolí y el milhojas de convento relleno de nata y crema tostada.

The Merida Parador

The Parador de Mérida is located in an old 18th-century convent, built on the remains of a temple dedicated to the Concord of Augustus. Throughout its history, the building has served as a hospital, a mental hospital, and even a prison. Nowadays it houses remains dating back 2,000 years. The cloister inside, the beautiful gardens -an archaeological ensemble made up of elements from various periods- are just some of the remarkable spaces in a Parador that combines comfort, tradition, and impeccable customer service.

The wide range of dishes on the menu includes lamb stew, migas extremeñas (crumbs from Extremadura), retinto sirloin steak and monacal cod. From the bakery, desserts of great tradition are a must, such as sweet repapalos with sesame aroma and monastery millefeuilles filled with cream and toasted cream.





Vuelve al
PARAÍSO
Ven a Asturias

turismoasturias.es

GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS



Asturias
paraíso natural

A photograph of a bride and groom in formal attire sharing a kiss. They are positioned in front of a vibrant display of fireworks exploding in various colors against a dark sky. The scene is celebratory and romantic.

**Los fuegos artificiales
para tu boda o evento
desde 100€**

Entra en pirotecniapablo.com
y descubre nuestros vídeos

**PIROTECNIA
PABLO®**

985 81 31 89 · Fax 985 81 31 90
www.pirotecniapablo.com



UNA EDIFICACIÓN
PALACIEGA, DE
INFLUENCIA ITALIANA,
BELLA Y ELEGANTE, A LOS
PIES DE LA SIERRA DE
GUADARRAMA

A PALATIAL BUILDING,
OF ITALIAN INFLUENCE,
BEAUTIFUL AND ELEGANT,
AT THE FEET OF SIERRA DE
GUADARRAMA



SOLEDAD SEMPRÚN



PATRIMONIO NACIONAL

El Palacio Real de Riofrío

THE RIOFRÍO ROYAL PALACE



El soberbio Palacio Real de Riofrío se construyó, entre 1751 y 1763, por encargo de la Reina Isabel de Farnesio a diez kilómetros de Segovia. Nunca fue habitado continuadamente, aunque fue refugio para Francisco de Asís, en 1852, y para Alfonso XII, tras enviudar de la reina María de las Mercedes. Además, en el siglo XX, fue un lugar de cacerías y campamento, entre otros usos. En la segunda mitad de siglo se constituyó como Museo Alfonsino y Museo de la Caza.

Este edificio, de planta cuadrada, debe su estilo italiano a Vigilio Rabaglio, que le dio comienzo y a Frasquina y Gamones, que lo terminaron. Es una hermosa amalgama, en sus fachadas, de la piedra berroqueña de basamento y ornamentos, el rosa del revoque y el verde de la carpintería. Aunque el proyecto inicial era más ambicioso, solo pudieron concluirse el Palacio y la puerta de la Casa de los Oficios.

The superb Royal Palace of Riofrío was built between 1751 and 1763 by order of Queen Isabel de Farnesio, ten kilometers from Segovia. It was never permanently occupied, although it served as a refuge for Francisco de Asís, in 1852, and for Alfonso XII, after being widowed by Queen María de las Mercedes. In the twentieth century, it was used as hunting grounds and camping. In the second half of the century, it housed the Alfonsino Museum and the Hunting Museum.

This square building owes its Italian style to Vigilio Rabaglio, who started it, and to Frasquina and Gamones, who finished it. The façades are a beautiful amalgam of berroqueña stone base and ornaments. the pink of the plaster and the green of the carpentry. Although the initial project was more ambitious, only the Palace and the door of the House of Crafts and Trades could be completed.



Recuperación histórica-artística de los espacios

En 2016 Patrimonio Nacional finalizó la restauración y ordenación de fondos del Palacio y hoy son visitables estas salas que han recuperado el aspecto y uso que tenían en el XIX. Para efectuar esta restauración se ha seguido la documentación presente en el Patrimonio Nacional. Así se ha restituido la lectura histórica del cerca del millar de obras de pintura, muebles, textiles y otras artes, de las que la mitad han sido reubicadas. Cabe reseñar que ahora se exponen un centenar, antes almacenadas, y otras procedentes de otros sitios reales en Madrid, Aranjuez, Segovia, El Pardo y El Escorial.

The historical-artistic recovery of the spaces

In 2016, National Heritage completed the restoration and management of funds of the Palace, and the rooms restored to their 19th-century glory are now accessible to the public. The reconstruction was made following the documentation available in the National Heritage. Thus, the historical version of nearly a thousand paintings, furniture, textiles, and other artworks has been recovered, half of which have been relocated. It should be noted that a hundred of them, previously stored, and others from other royal sites in Madrid, Aranjuez, Segovia, El Pardo, and El Escorial, are now on display.

La decoración alfonsina

La rehabilitación ha permitido restituir el ambiente decorativo de la segunda mitad del siglo XIX, cuando fue el destino de las escapadas de Francisco y Alfonso. Cabe subrayar las salas que han recuperado sus antiguas funciones como el Salón de Guardia, la Sala de Baile, la Sala de Servicio del Comedor, y el dormitorio de Francisco de Asís.

Destaca por la belleza de sus líneas y la armonía de su composición, la monumental escalera doble de Palacio, con tramos independientes, adornados con diversos grupos alegóricos, esculpidos por Joaquín Dumandre y André Bertrand.

El recorrido de la visita comienza en el vestíbulo al que se accedía por la puerta del lado sur, la principal del Palacio,

The Alfonsine decoration

The restoration returned the decorative atmosphere of the second half of the nineteenth century when it was the destination of Francis and Alphonsus' escapades. The rooms that have regained their former functions such as the Guard Room, the Dance Hall, the Dining Room Service Room and the bedroom of Francisco de Asís are worth noting.

The palace's monumental double staircase, with independent sections, adorned with various allegorical groups, sculpted by Joaquín Dumandre and André Bertrand, stands out for the beauty of its lines and the harmony of its composition.

The visit begins in the vestibule accessed through the south side door, the Palace's main gate, where the horse-drawn

donde llegaban los coches de caballos. Ya en la planta principal, el recorrido incluye la Sala de Guardia, Tranvía de entrada, Pieza número 21 (pintura del siglo XVII), Pieza 22 (pintura española del siglo XIX), Salón de Billar, Salón de Servicio del Comedor, Tranvía del Comedor, Comedor, Tranvía de los Llamadores, Salón Alfonsino o Antecámara, Cámara Oficial, Despacho, Dormitorio de Francisco de Asís, Tranvía, Dormitorio del Rey Alfonso XII, Oratorio y Capilla, de planta elíptica y con pavimento de mármoles de colores. Gracias a los balcones abiertos en el piso principal, la familia real podía asistir a los servicios religiosos sin necesidad de bajar a la Capilla.

carriages arrived. On the main floor, the route includes the Guard Room, Entrance small room, Piece number 21 (17th century painting), Piece 22 (19th century Spanish painting), Billiards Room, Dining Room Service Room, Dining Room small room, Dining room, Llamadores (caller's) small room, Alfonsino or Antechamber Hall, Official Chamber, Office, Francisco de Asís Bedroom, Small Room, King Alfonso XII Bedroom, Oratory and Chapel. Built on an elliptical floor plan and paved with colored marble, thanks to the open balconies on the main floor, the royal family could attend the services without having to go down to the Chapel.



i [HTTPS://WWW.PATRIMONIONACIONAL.ES/REAL-SITIO/PALACIO-REAL-DE-RIOFRIO](https://www.patrimonionacional.es/real-sitio/palacio-real-de-río-frío)

PALACIO REAL INVIERNO (OCTUBRE A MARZO) MARTES-DOMINGO DE 10 A 18 H.
VERANO (ABRIL A SEPTIEMBRE) MARTES-DOMINGO DE 10 A 20 H.

BOSQUE DE RIOFRÍO 08:00 HASTA LA PUESTA DE SOL DESPUÉS DEL CIERRE DEL PALACIO.

El Bosque de Riofrío

Constituye un espacio adscrito a Patrimonio Nacional. Situado a 10 kilómetros del Real Sitio de San Ildefonso, tiene la consideración de alto interés ecológico. Esta finca, primero arrendada y luego adquirida por la Corona, en 1751, puede considerarse una isla paisajística respecto al entorno que le rodea, ya que mantiene la cobertura vegetal originaria en la que se aprecian cuatro ecosistemas: encinar, sabinar, rebollar y fresnedilla. Es destacable que el Palacio de Riofrío fue abierto a la visita pública en 1986 pero no así el bosque, que se conserva como espacio forestal, protegido por un muro perimetral de mampostería.

The Riofrío Forest

It constitutes a space assigned to National Heritage. Located 10 kilometers from the Royal Site of San Ildefonso, it is considered of high ecological interest. This property first rented and then acquired by the Crown in 1751, can be regarded as a beautiful island in comparison to the surrounding landscape, as it preserves the original vegetation in which four ecosystems can be appreciated: holm oak, juniper, grove, and ash. It is noteworthy that the Riofrío Palace was opened to public visit in 1986 but not the forest, which is preserved as a forest area, protected by a masonry perimeter wall.



REAL
MONASTERIO
DE GUADALUPE



Ayuntamiento
de Guadalupe

Guadalupe, destino UNESCO



Organización
de las Naciones Unidas
para la Educación,
la Ciencia y la Cultura



Villuercas-Ibores-Jara
Geoparque
Mundial de
la UNESCO

VILLUERCAS IBORES JARA
GEOPARQUE MUNDIAL DE LA UNESCO



Fotos: Gabriel Sánchez Olmeda



Real Monasterio
de GUADALUPE
PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD

Caminos a
Guadalupe





SALTOKA!

*Durango familiar bisitatzeko
arrasto joku bat!*

*¡Un juego de pistas para visitar
Durango en familia!*

Eskuratu zure jokoa
turismo bulegoan

Consigue tu juego en
la oficina de turismo

Kurutziaga, 38 - 48200 Durango
T. (00 34) 94 603 39 38
www.turismodurango.net



Kartak eta eranskailuekin
Con cartas y pegatinas

Lecturas

Papel y Tinta

– María Reig

Elisa Montero, aunque de origen humilde, es criada desde niña por su madrina, una adinerada y misteriosa mujer perteneciente a la alta burguesía madrileña. Elisa no solo buscará liberarse de las limitaciones que le imponen su condición de mujer y su posición social para lograr convertirse en periodista, sino que intentará tomar las riendas de su destino y entregarse al verdadero amor. Como testigo, la rabiosa y convulsa actualidad de una España entre guerras que la acompañará en su lucha por conocerse a sí misma y sobreponerse a sus propios prejuicios.

La historia de Papel y Tinta es muy especial. Al terminar la novela, María Reig puso en marcha una campaña crowdfunding en redes sociales con el objetivo reunir los fondos necesarios para autopublicarse. Su iniciativa provocó que 125 mecenas se entusiasmaran con su historia. De este gesto se hicieron eco varios medios de comunicación. Cuando ella anunció que la novela saldría publicada en Suma de Letras y ofreció la posibilidad de recuperar su aportación a quien lo deseara, nadie quiso hacerlo; todos prefirieron que ese dinero se invirtiera en el lanzamiento de su primera novela.

Los baños del pozo azul

– Jesús Sánchez Abalid

Cuando a finales del primer milenio Abuámir Almansur se halla en lo más alto de su poder y se lanza a su enérgica campaña final para conquistar todo el norte y destruir definitivamente los reinos cristianos. Es una época de exuberancia creadora y brillantez intelectual en Alándalus, y los poetas como el joven Farid, originario de Alejandría, son protagonistas de excepción que saben aprovechar su talento para acercarse a los ricos y poderosos. Subh Walad, la Señora, decide romper definitivamente con su encierro en los Alcázares para liderar, junto a su hermano Eneko, un heterogéneo grupo formado por curiosos personajes.

La obra de Jesús Sánchez está indudablemente relacionada con El Mozárabe: la historia de fondo de la primera se desenvuelve en muchos de los escenarios de la segunda; comparten un mismo periodo histórico y algunos protagonistas comunes. La esplendorosa ciudad califal de Córdoba actúa en las dos novelas como marco, ambiente e inspiración principal.

Paper and ink

– María Reig



Elisa Montero, although of humble origin, is raised by her godmother, a wealthy and mysterious woman from Madrid's high bourgeoisie. Elisa will not only seek to free herself from the limitations imposed by her status as a woman and her social position to become a journalist, but she will also try to take control of her destiny and give herself to true love. As a witness, the rabid and convulsive time of a Spain between wars that will accompany her in her struggle to discover herself and overcome her prejudices.

The story of Paper and Ink is extraordinary. After finishing the novel, María Reig launched a crowdfunding campaign on social media to raise the necessary funds for self-publication. 125 patron invested in the project. The news echoed in several media outlets. When she announced that the novel would be published in Suma de Letras and offered the possibility of recovering the contribution, nobody retrieved their donation; everyone preferred to invest that money in the launch of her first novel.

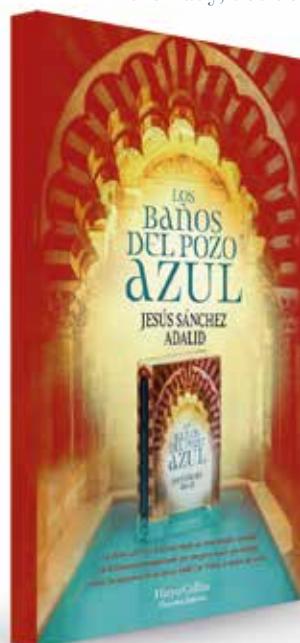
The baths of the blue well

– Jesús Sánchez Abalid

At the end of the first millennium, Abuámir Almansur is at the top of his power and launches his energetic final campaign to conquer the whole north and destroy the Christian kingdoms definitively. It is a time of creative exuberance and intellectual brilliance in Alándalus, and poets like the young Farid, originally from Alexandria, are exceptional protagonists who know how to use their talents to attract the rich and powerful. Subh Walad,

the Lady, decides to definitively break with her imprisonment in the Alcázares to lead, together with her brother Eneko, a heterogeneous group of unique characters.

The work of Jesús Sánchez is undoubtedly related to El Mozárabe: the background story of the first takes place on many of the stages of the second; they share the same historical period and some common protagonists. The splendid caliphal city of Cordoba acts in the two novels as a frame, atmosphere, and main inspiration.



La hija de la española

– Karina Sainz Borgo

Esta historia comienza en Caracas, Venezuela, ante una fosa abierta en la que Adelaida Falcón da el último adiós a su madre. Acapañada únicamente por los operarios del cementerio, repasa lo ocurrido en esos últimos días y recompone el trance de muerte del país donde nació y creció, un lugar en el que lo único democrático, lo que realmente iguala a quienes viven en él, es la violencia, el hambre y la impunidad. De pie ante el hoyo de una tierra que depreda a quienes la habitan, Adelaida Falcón constata lo que hace ya tiempo sabe: algo la ha expulsado del mundo hasta entonces conocido.

La hija de la española es el retrato de una mujer enfrentada a una situación extrema, que escapa a todos los estereotipos. Con su primera novela, la periodista Karina Sainz Borgo se ha convertido en la gran noticia literaria del año.

La Señal

– Maxime Chattam

La familia Spencer se acaba de mudar desde Nueva York a Mahingen Falls, un pueblo de Nueva Inglaterra en los alrededores de Salem. Allí los Spenser deciden comprar una bonita mansión donde instalarse junto a sus tres hijos. Olivia, una célebre periodista de la televisión cansada del estrés de su trabajo, y Tom, un guionista en busca de inspiración, ven en la pequeña localidad una nueva oportunidad para empezar desde cero, sobre todo después de la trágica muerte de la hermana de Olivia. O, al menos, eso pensaron.

Maxime Chattam nos presenta una obra escalofriante y llena de misterio en la que el pueblo, al más puro estilo de Stephen King y Lovecraft, se convierte en uno más de los personajes de la novela.



The Spaniard's Daughter

– Karina Sainz

This story begins in Caracas, Venezuela, in front of an open grave in which Adelaida Falcón says her last goodbye to her mother. Only gathered by the cemetery workers, she reviews what happened in those previous days and recomposes the trance of death of the country where she was born. A place where the only democratic thing, the only thing that makes everyone equal, is violence, hunger, and impunity. Standing at the hole of a land that preys on those who inhabit it, Adelaida Falcón confirms what she has known for some time: something has pushed her out of the world she knew.

The Spaniard's daughter is a portrait of a woman, that escapes all stereotypes, facing an extreme situation. With her first novel, the journalist Karina Sainz Borgo has become the great literary phenomenon of the year.

Le Signal

– Maxime Chattam

The Spencer family has just moved from New York to Mahingen Falls, a New England town near Salem. There, the Spencers buy a charming mansion to live with their three children. Olivia, a famous television journalist tired of the stress of her job, and Tom, a screenwriter looking for inspiration, see in the small town a new opportunity to start from scratch, especially after the tragic death of Olivia's sister. It seemed like the perfect refuge for the family. Or so they thought.

Maxime Chattam presents a chilling and mysterious work in which the town, emulating Stephen King and Lovecraft, becomes another character in the novel.



LORCA

Le bordamos.



APPPPPPPPPPP
¡Aprovecha tu visita a Lorca para conocer, además, su monumental casco histórico y los Museos de Bordados de su Semana Santa de Interés Turístico Internacional que la hacen única y diferente!
www.lorcaturismo.es

Revivir la historia en un enclave único es la experiencia que te ofrece la ciudad de Lorca este verano a través de la visita a su castillo.

Construido sobre un cerro que dominaba el valle y junto a un río que en la época medieval hacía fértil toda la tierra que lo rodeaba, el castillo – fortaleza de la ciudad de Lorca acogió una variada y rica comunidad desde el S. XI cuyos vestigios podemos disfrutar hoy en día gracias a esta propuesta que nos traslada hasta la época en la que tres culturas -cristiana, musulmana y judía- convivían pacíficamente en este territorio de frontera.

Sus torres medievales cristianas nos permiten conocer la función de estas fortalezas defensivas que hacían de torres – vigías ante las continuas invasiones berberiscas.

Los aljibes que la población musulmana había construido para un mejor aprovechamiento del agua de lluvia, tan escasa en estas latitudes, se han reconvertido en una muestra de cómo estas diferentes culturas entendían los asuntos de la vida diaria, la religión, la ciudad...

El Parque Arqueológico de la Judería junto con su importantísima Sinagoga ha convertido a la ciudad de Lorca en una de las más recientes incorporaciones a la Red de Juderías, una selecta Red de Producto de Turespaña puesta en marcha para potenciar el riquísimo patrimonio que esta cultura deja tras su expulsión de la península.

Con la teatralización y recreación histórica de habituales escenas medievales, este Castillo se convierte en un entretenido espacio para toda la familia que sumará una experiencia inolvidable en la retina de la memoria.

Además, al llegar el verano, las noches se convierten en una oportunidad idónea de disfrutar de la música y la gastronomía en este histórico enclave.



iNO

**NOT WITHOUT
MY DOG!
(...OR CAT)**

sin mi perro!
(...O MI GATO)

PARADORES AMPLÍA A VEINTIUNO LOS ESTABLECIMIENTOS

EN LOS QUE ADMITE MASCOTAS

PARADORES INCREASES PET-FRIENDLY ESTABLISHMENTS UP TO 21

Let's face it, we don't like leaving our pets behind! That's why Paradores makes it easier for cats and dogs to be part of their owner's getaways. There are now twenty establishments that admit pets. And to make sure nothing is missing, they will be greeted with a special welcome kit.

Seamos realistas ¡No nos gusta separarnos de nuestras mascotas! Por eso, Paradores lo pone más fácil a los dueños de perros y gatos para que sean parte de sus escapadas. Son ya veintiuno los establecimientos que admiten mascotas. Y para que nada falte, serán recibidos con un kit especial de bienvenida.



Ya lo dice el refrán, “si quieres un amigo, cómprate un perro”. O mejor, adóptalo. Lo mismo cabe decir de esos pequeños mandones que son los gatos. ¿Cómo dejarlos de lado en nuestras vacaciones? ¿Y en nuestras escapadas? ¡De ninguna manera! Ni podemos, ni queremos. Paradores, que ya ha demostrado su saber hacer a la hora de tratar con clientes bípedos, también sabe dar la calidad que se merecen los clientes de cuatro patas.

Por eso, el proyecto *Paradores Pet Friendly* ha experimentado un fuerte impulso gracias al acuerdo de colaboración la hotelera pública y la firma Royal Canin. Y es que los chuchos y los mininos son unos clientes de primera. Como aseguró Óscar López, presidente de Paradores, “estamos siempre atentos a las necesidades de nuestros clientes y muchos quieren viajar con sus mascotas. Estamos muy satisfechos de poder darles una mejor acogida con un detalle que seguro será muy bien recibido por las mascotas y por sus dueños”.

The saying goes, “If you want a friend, buy a dog,” or rather, adopt it. The same can be said of those bossy little creatures called cats. How can we leave them behind during our holidays? And in our escapades? No way! We can’t, and we won’t. Paradores, which has already proven its know-how when dealing with two-legged clients, knows how to provide the quality that four-legged clients deserve.



That is why the Paradores Pet-Friendly project has seen a substantial boost thanks to the partnership between the hotel network and Royal Canin. Cats and dogs are first-rate customers, as Oscar Lopez, president of Paradores, said, “we are always attentive to the needs of our clients, and many want to travel with their pets. We are happy to provide a better welcome with a gift that is sure to be well received by pets and owners alike.”



Hay para elegir, desde luego. Son veintiuno los establecimientos que por sus características y ubicación pueden ofrecer estas reservas para nuestros peludos: Albacete, Arties, Benicarló, Bielsa, Cangas de Onís, Cañadas del Teide, Cazorla, Cervera de Pisuerga, Ciudad Rodrigo, Cruz de Tejeda, El Hierro, El Saler, Fuente Dé, Gredos, La Gomera, La Palma, Limpias, Ribadeo, Jarandilla de la Vera, Villafranca del Bierzo y Verín. Imposible equivocarse cuando todas las opciones son buenas.

Para empezar, un pack de bienvenida que incluye comedero, cama y dos unidades de alimento húmedo Royal Canin. Bien es cierto que el pack incluye un tarjetón y un folleto informativo, pero seguramente a nuestras mascotas les ilusiona más la comida y la cama. Y como con las cosas de comer no se juega, Paradores solo trata con los mejores. Royal Canin lleva 50 años trabajando para hacer un mundo mejor para las mascotas, ofreciendo productos que cuidan de sus necesidades nutricionales y su salud.

Los clientes deberán realizar su reserva directamente en el parador y avisar previamente de las características de su mascota. No se admiten animales por encima de 24 kilos y tampoco perros de razas consideradas “potencialmente peligrosas”. Además, los clientes que viajan con sus mascotas deben comprometerse en cumplir una serie de normas y cuentan zonas exclusivas, lo que facilita la convivencia con el resto de los clientes.

Con esta iniciativa Paradores y Royal Canin continúan construyendo su objetivo de crear un entorno de viaje en el que las mascotas sean cada vez más bienvenidas, buscando igualar nuestro país con otros países de Europa en cuanto a la integración de los animales de compañía en la sociedad. Al fin y al cabo, si son nuestros compañeros de vida... que lo sean también de nuestros viajes.



Of course, you have plenty to choose from. There are twenty one establishments that, due to their characteristics and location, can offer accommodation for our furry friends: Albacete, Arties, Benicarló, Bielsa, Cangas de Onís, Cañadas del Teide, Cazorla, Cervera de Pisuerga, Ciudad Rodrigo, Cruz de Tejeda, El Hierro, El Saler, Fuente Dé, Gredos, La Gomera, La Palma, Limpias, Ribadeo, Jarandilla de la Vera, Villafranca del Bierzo and Verín. When all options are right, you cannot go wrong.

First of all, the guests receive a complimentary welcome pack that includes a bowl, bed, and two Royal Canin wet food packs. The kit also contains a card and an information leaflet, but surely our pets are more excited about the food and the bed. And since one doesn't play with their food, Paradores only offers only the best. Royal Canin has been working for 50 years to make a better world for pets, offering products that take care of their health and nutritional needs.

Customers must make their reservation directly at the Parador and give prior notice of their pet's characteristics. Animals over 24 kilos and dogs of “potentially dangerous” breeds are not allowed. Besides, clients traveling with their pets must agree to comply with a series of rules and have exclusive areas, which facilitates coexistence with the rest of the guests.

With this initiative, Paradores and Royal Canin continue to build on their goal of creating a travel environment and integration pets in our society on par with other European countries. After all, if they are our life companions... they should also be our travel companions as well.



Sabor de siempre

DESDE ASTURIAS, POR EL MUNDO



XVI EDICIÓN MÁSTER
EN DIRECCIÓN HOTELERA
(Modalidad presencial)

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

XII EDICIÓN MÁSTER EN DIRECCIÓN HOTELERA
(Modalidad On Line)

Programa completamente on line
Enfoque eminentemente práctico

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

CURSOS DE ALEMÁN (inicial y avanzado)
APPLICADO 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

MÁSTER: Carlos Sanz Dominguez - carsanz@ius.es - 954 557 640 Facultad de Turismo y Finanzas

CURSOS ALEMÁN: María Borrueco Rosa, borrueco@us.es, 636 21 54 79

www.masterdirecciónhotelerasevilla.com

PREINSCRIPCIÓN Y MATRICULACIÓN

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

XVI
FIESTAS DEL
RENACIMIENTO

Del 27 al 30 de Junio de 2019

Ven y Vívelas
turismodeubeda.com

Úbeda

AYUNTAMIENTO
DE ÚBEDA

ÚBEDA

IMPRESIONES

SOBRE EL CAMBIO CLIMÁTICO
A TRAVÉS DE UN TESTIGO PRIVILEGIADO

CLIMATE CHANGE INSIGHTS THROUGH THE EYES
OF A SPECIAL WITNESS

BY DIEGO ÁLVAREZ

PHOTOGRAPHY BY PROYECTO TRINEO DE VIENTO

by

RAMÓN LARRAMENDI

Su amor por la naturaleza y la aventura le vino “de dentro”. Pasó su infancia en un pequeño piso de la capital madrileña. Inmerso en un entorno urbano, recuerda que su padre no le llevaba más allá de la Casa de Campo. Pero siendo todavía niño sintió la necesidad de tener contacto permanente con la naturaleza. Con ayuda de la lectura el interés se convirtió en fascinación. Y las regiones polares en casi una obsesión...

His love of nature and adventure comes from “inside”. He spent his childhood in a small flat in Madrid. In his urban environment, he remembers that his father never took him beyond their country house. But even as a child he felt the need to be in permanent contact with nature.

Through books, his interest became a fascination, and the polar regions an obsession...

El cambio climático, una realidad

He podido comprobarlo de múltiples maneras. Por ejemplo, se ha adelantado la fecha en la que se genera el deshielo de la capa interior de Groenlandia. Es decir, que lo visible ya no es solo el retroceso de los glaciares. Desde 1986, cuando crucé por primera vez Groenlandia, a cuando lo hice la última vez, en 2017, este deshielo se ha adelantado tres semanas, incluso un mes. El hielo se deshace desde mucho antes, por lo que es bastante más agua la que se pierde por temporada. Esto lo he observado con mis propios ojos.

Mi viaje Circumpolar lo hice a través de la banquisa. Hoy sería imposible realizar ese viaje, porque en muchas zonas ya no hay banquisa, sería irrepetible. Hay muchos espacios de mar libre de hielo, ya que el grosor de la banquisa es mucho más fino. De ahí que este sea el primer año en el que no se puede viajar al polo norte geográfico.

Cambian las corrientes marinas y los propios animales... Han llegado nuevas especies y desaparecido otras porque las corrientes se han modificado al alterarse la temperatura. Por ejemplo, el permafrost, la tierra congelada, se ha empezado a deshacer en muchas zonas. ¿Qué quiere decir esto? Que los edificios y las infraestructuras que estaban asentadas sobre una tierra congelada, que hacía la función de cemento, se están desestabilizando y algunas construcciones quedan en desuso. Por otro lado, el aumento de las temperaturas está permitiendo cosechas donde antes no las había.

Climate change, a reality

"I've seen it happen in multiple ways. For instance, the melting of the inner layer of Greenland starts a lot sooner. In short, what is visible is no longer just the retreat of the glaciers. From 1986, when I first crossed Greenland, to when I last did, in 2017, this melt has been anticipated by three weeks, even a month. The ice has been melting for a long time, every season a lot of water gets lost. I've seen this with my own eyes.

I made my Circumpolar journey through the icefield. Nowadays it is impossible to make that trip because in many areas there are no more ice floes. There are many areas of sea free of ice, as the thickness of the ice floe is much thinner. That's why this is the first year you can't travel to the geographic North Pole.

Oceanic currents and the animals themselves change... New species have arrived, and others have disappeared because by altering the temperature, the currents change. For example, permafrost, frozen ground, has begun to melt in many areas. What does this mean? Buildings and infrastructures built on frozen ground, which acted like cement, become unstable, and some buildings can no longer be used. On the other hand, rising temperatures allow harvests where there were none before.

Testigo privilegiado

Preferiría no serlo, pero me considero un testigo privilegiado del cambio climático. Llevo 35 años viajando al Ártico. Muchos años para echar la vista atrás. Tengo muy presente la transformación. Cuando no has estado ahí es una especie de nebulosa. A todo el mundo le suena el Ártico, pero no todo el mundo tiene claro ni lo que es, ni cómo es. Para mí es un poco como mi hogar.

"Hay muchos espacios de mar libre de hielo, ya que el grosor de la banquisa es mucho más fino"



Eyewitness

I would rather not be, but I consider myself a first-hand witness to climate change. I have been traveling to the Arctic for 35 years. I have seen the transformation over time with my own eyes. Unless you have been there, you can't really imagine it. Everyone has heard of the Arctic, but they are not all clear as to what it is or what it looks like. For me, it's a bit like home.



¿Y Ramón Larramendi? ¿Qué hace al respecto?

Como todo el mundo, estamos en el momento de transformación. Llevo años trabajando en el proyecto *Trineo de Viento*: es de alguna manera la síntesis de lo que he explicado. Se trata de encontrar fórmulas que cambien. El Trineo de Viento es el primer vehículo movido por energías renovables que puede desenvolverse eficientemente por todo el interior de la Antártida y Groenlandia. Con esta idea abogo para que el proyecto pueda sustituir a las expediciones motorizadas que utilizan combustibles fósiles.

And Ramón Larramendi? What does he do about it?

We are in the moment of transformation. I've been working on the Wind Sleigh project for years: it's the synthesis of what I've explained. The goal is to find ways to change. The Wind Sledge is the first vehicle driven by renewable energies that can be operated effectively throughout the interior of Antarctica and Greenland. With this idea, I advocate that the project can replace fossil fuelled motorized expeditions.

¿Es de hipócritas sentir sensibilidad por cambios que provocamos nosotros mismos?

La problemática es complejísima. Yo no lo veo así. Lo importante es tener claro que nuestra prosperidad y la vida "privilegiada" que tenemos en este momento histórico está basado en combustibles fósiles. Son la base de nuestra prosperidad. Y aquí surge la contradicción. Lo que nos ha permitido pasar de las condiciones casi brutales de vida de hace dos siglos a la situación actual, ha sido, principalmente, el uso de estos combustibles. Es una contradicción enorme. No hay hipocresía, pero sí un problema complejísimo a resolver. El desafío de este siglo.

Cuando uno observa las cosas, las toca y las siente no las ve de la misma manera. Siempre hay un peligro. Este bombardeo de mensajes por parte de los medios se convierte en una letanía de fondo a la que no debemos hacer mucho caso. Son tantos los mensajes que se reciben, que pasan desapercibidos entre tanta multitud. Conocer las cosas de primera mano tiene una profundidad y un calado distinto. Cuando ves la realidad con tu propios ojos, adquiere una dimensión distinta.

When you look at things, touch them and feel them, you start seeing them differently. There is always a danger. The media's bombardment of messages becomes a background litany that we should not pay much attention to. We get so many messages that they pass unnoticed in the crowd. Knowing things, firsthand reveals a different meaning and depth. When you see reality with your own eyes, it acquires a new dimension.

Is it hypocritical to be affected by the changes we bring about ourselves?

The issue is hugely complex. I don't see it that way. It is essential to understand that our prosperity and the "privileged" life we have at this historical moment is based on fossil fuels. They are the foundation of our wealth. And here lies the contradiction. What has allowed us to pass from the brutal living conditions of two centuries ago to the current situation, has been, mainly, the use of these fuels. This is an enormous contradiction. There is no hypocrisy, but a very complex problem to solve. The challenge of this century.



"No hay hipocresía ante el cambio climático, pero sí un problema complejísimo a resolver. El desafío de este siglo"



COLECCIÓN
ROBERTO
POLO

Centro de Arte
Moderno y
Contemporáneo
de
Castilla-La Mancha
Toledo / Cuenca

COLECCIÓN ROBERTO POLO

**El paseo del arte
no termina en Madrid,
continúa en Toledo**

Esta colección llena una laguna cronológica de la historia del arte y es un complemento del Museo del Prado al dar continuidad a la presencia de pintura flamenca en España, así como del Thyssen-Bornemisza y del Reina Sofía en lo referente a las vanguardias.

Convento de Santa Fe. Paseo del Miradero. Toledo / coleccionrobertopololo.es



Una manera
de hacer Europa

Unión Europea

Fondo Europeo
de Desarrollo Regional



EN UN LUGAR
DE TU VIDA



'COLORÍN COLORADO ESTE PEQUE SE HA CURADO'

La Magia de Paradores inunda los pasillos del Hospital Gregorio Marañón de Madrid, gracias a la Fundación Juegaterapia.

/

Paradores' magic flows into Madrid's Gregorio Marañón Hospital corridors, thanks to Fundación Juegaterapia.

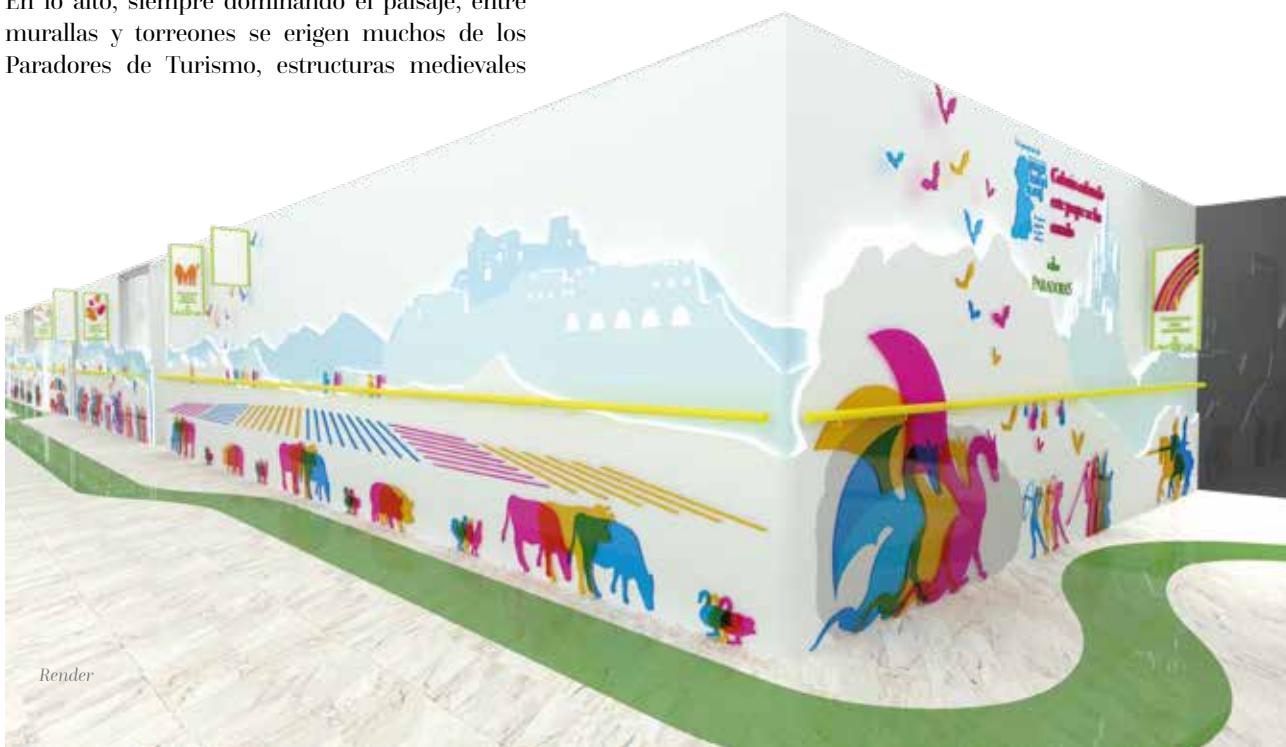
 RICA* STUDIO

Cada vez que visitamos cualquiera de los edificios históricos de Paradores, nos conectamos con un mundo pasado que solo existe en nuestra imaginación. Es especialmente emocionante cuando, siendo niños, recorremos los espacios medievales convertidos ahora en cómodos alojamientos, y nos imaginamos caballeros, príncipes y princesas, magos, dragones...

Paradores va a transformar los pasillos del Gregorio Marañón en un espacio de cuento, gracias a la Fundación Juegaterapia, que trabaja para mejorar la vida de las niñas y niños enfermos de cáncer a través del juego y cree firmemente que "la quimio jugando, se pasa volando" (www.juegaterapia.org) y gracias al diseño del estudio de arquitectura RICA* STUDIO (www.ricastudio.com).

En lo alto, siempre dominando el paisaje, entre murallas y torreones se erigen muchos de los Paradores de Turismo, estructuras medievales

Every time we stay at any of the historic buildings of Paradores, we connect with a past world that only exists in our imagination. It is especially exciting when, as children, we visit the medieval spaces now converted into comfortable accommodations, and we imagine knights, warriors, princes and princesses, magicians, dragons.., Paradores in collaboration with Juegaterapia Foundation, (www.juegaterapia.org) which works to improve the life of cancer children patients and thanks to RICA* STUDIO www.ricastudio.com.



Render



que nos hacen imaginar grandes batallas e intrigas familiares. El pasillo del Gregorio Marañón se llena de castillos, de fortalezas que nos traslada a otras épocas y que llenan de luz los espacios de circulación de la planta.

Los bosques que rodean los castillos tienen algo mágico, la densidad de la vegetación, las sombras, los animales, el silencio solo roto por el sonido de las ramas al ser mecidas por el viento. Los árboles cobran vida, y las criaturas del bosque, reales o fantásticas se comunican con ellos cuando nadie les ve.

A los pies del castillo, en el valle, los campesinos trabajan la tierra y crían a los animales. Al caer la noche los granjeros los recogen en los graneros, para que la oscuridad no los asuste, para que los lobos no los ataquen. Alrededor del fuego, los animales cuentan historias, fábulas que narran experiencias pasadas transmitidas de generación en generación.

En las profundidades de la roca sobre la que se erige el castillo se encuentra la morada del Dragón, una cueva oscura y secreta. Solo los Magos, que protegidos con sus poderes, osan adentrarse en el corazón de la montaña en busca de la bestia que echa fuego por la boca y es capaz de volar con sus alas de murciélagos.

"Si usted quiere contribuir con esta iniciativa puede hacerlo en cualquier parador realizando una donación solidaria cuando haga su check out"



com design, will transform the corridors of Gregorio Marañón Hospital in a Fairy Tale space.

Many of the paradores are erected at the top of the mountain, always dominating the landscape, between walls and towers, these medieval structures make us imagine great battles and family intrigues. The corridor of the Hospital will be full of castles, fortresses that take us to other times, filling with light the circulation spaces. The forests that surround the castles have something magical, the density of the vegetation, the shadows, the animals, the silence only broken by the sound of the branches being rocked by the wind. The trees come alive, and the creatures of the forest, real or fantastic, communicate with them when nobody sees them. At the foot of the castle, in the valley, the peasants work the land and raise the animals. At nightfall the farmers gather them in the granaries, so that the darkness does not frighten them. Around the fire, the animals tell stories, fables that narrate past experiences transmitted from father to son, from generation to generation. Deep in the castle's rocks, is the abode of the Dragon, a secret cave. Only the wizards, who protected by their powers, dare to enter the heart of the mountain in search of the beast that breathes fire through its mouth and is able to fly with its bat wings.



► Turismo Ciudad de Granada

A LO LARGO DE 2019, GRANADA CELEBRA EL 25 ANIVERSARIO DE LA DECLARACIÓN DEL ALBAICÍN COMO **PATRIMONIO MUNDIAL**, RECONOCIMIENTO OTORGADO POR LA UNESCO GRACIAS A LA EXCEPCIONALIDAD DE LA ARQUITECTURA URBANA DEL BARRIO MÁS PINTORESCO DE LA CIUDAD.

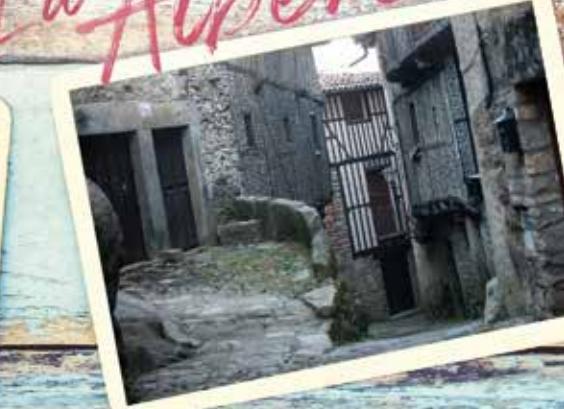
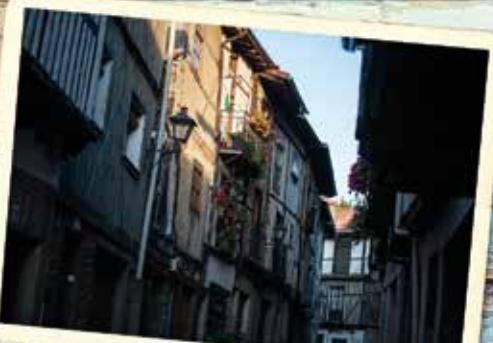
El 17 de diciembre de 1.994 el **Albaicín** fue declarado por la Unesco **Patrimonio de la Humanidad**, destacando y reconociendo "el valor universal excepcional" que este conjunto urbano posee por tratarse de "un rico legado de la arquitectura árabe vernacular con la que armoniosamente se combina la arquitectura tradicional andaluza". Coincidiendo con el 25 aniversario de esta declaración, el Ayuntamiento de Granada, a través del área de Turismo y en colaboración con asociaciones vecinales, ha puesto en marcha el proyecto **Albaicin25**, iniciativa que se desarrolla a lo largo de todo el año con numerosas actividades relacionadas con la vida de los habitantes, el patrimonio y todos

los elementos etnográficos que han conformado la identidad del Albaicín a lo largo de su historia. El principal objetivo de esta idea pasa por la puesta en marcha de una gran estrategia de colaboración pública entre todas las instituciones de la ciudad y los habitantes de la misma, siendo dicha estrategia la única llave mediante la cual pueden alcanzarse los objetivos del proyecto: potenciar los recursos económicos del barrio; la protección y difusión del patrimonio cultural y natural; fomentar la economía circular y colaborativa e implicar a todas las instituciones, asociaciones, entidades públicas y privadas y a todos los ciudadanos. Conozca todas las actividades programadas a través de la web **granadatur.com**

Paraiso Interior



La Alberca



Noches de verano. Lorca
Summer nights in Lorca

VEN
BIEN
DO A
LORCA



lorcaturismo.es

Hay planes que siempre salen bien.
There are plans that always go well





FUE NOTICIA

EN PARADORES

GALARDONES

Paradores, embajador de Alimentos de España

La Red de Paradores fue galardonada con el Premio Extraordinario “Alimentos de España 2018” que otorga el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. El acto de presentación de estos galardones, considerados los “Goyas de la Alimentación”, tuvo lugar en el Salón del Gourmets de Madrid y fue otorgado “por unanimidad” a Paradores por ser un referente en la promoción de la gastronomía española dentro y fuera de nuestras fronteras. El director Comercial de Paradores, José Carlos Campos, desveló matices de la nueva carta de restaurantes: “se va a dar un nuevo giro para que el producto local sea el rey de cada parador. Producto de kilómetro cero, cocina regional con un punto de atrevimiento en el que el destino va a marcar la carta”.

Paradores, Spanish Food Ambassador

The Ministry of Agriculture, Fisheries, and Food awarded the Parador Network with the extraordinary “Food from Spain 2018” Prize. The award ceremony regarded as the “Gastronomy Goyas,” took place in the Gourmets Hall in Madrid and was unanimously bestowed on Paradores for being a benchmark in the promotion of Spanish gastronomy within and beyond our borders. The commercial director of Paradores, José Carlos Campos, revealed some details of the new menu of their restaurants: “There will be a new twist so that the local product is the king of each Parador. ‘Zero kilometers’ product, regional cuisine with a daring touch in which the destination will mark the menu.”

Santo Estevo, el mejor destino para conocer la Ribera Sacra

El paisaje cultural de la Ribera Sacra ha sido seleccionado como única candidatura española a formar parte de la Lista de Patrimonio Mundial de la UNESCO. Ubicada entre los valles del Sil y del Miño, reúne un conjunto de cenobios, monasterios, iglesias, capillas y cruceiros, que configuran un espacio cultural único en el mundo, donde se encuentra la mayor concentración de construcciones religiosas de estilo románico en Europa. En pleno corazón de la Ribera Sacra se encuentra el Parador de Santo Estevo, considerado uno de los monasterios más importantes y mejor conservados de toda Galicia. El edificio combina a la perfección la monumentalidad con una decoración vanguardista y moderna. Cuenta con 77 habitaciones, todas ellas diferentes, y un spa con vistas al bosque para conseguir la relajación del cuerpo y del alma. Pasear por sus tres claustros inunda al visitante de una sensación de espiritualidad que recuerda a sus orígenes monacales.

Santo Estevo, the best destination to get to know the Ribera Sacra

The cultural landscape of the Ribera Sacra is the only Spanish candidate to be included in the UNESCO World Heritage List. Located between the Sil and Miño valleys, it gathers monasteries, churches, chapels, and crossings to form a unique cultural space with the largest concentration of Romanesque religious buildings in Europe. At the heart of the Ribera Sacra is the Parador de Santo Estevo, considered one of the most important and best-preserved monasteries in Galicia. The building combines the monumentality with an avant-garde and modern decoration. It has 77 distinct rooms and a spa overlooking the forest to relax body and soul. Walking through its three cloisters imbues the visitor with a sense of spirituality reminiscent of its religious origins.



GALARDONES

PROMOCIÓN

Paradores, Cofrade de Honor del Vino de Rioja

La Cofradía del Vino de Rioja otorgó su máxima distinción, Cofrade de Honor, a Paradores de Turismo, en un acto que tuvo lugar el uno de mayo en Santo Domingo de la Calzada (La Rioja). La Cofradía otorga este reconocimiento desde hace 35 años a instituciones estrechamente relacionadas con los vinos riojanos y a aquellas que, por su trascendencia social, se han convertido en referentes de La Rioja y España. Para Óscar López, presidente de la Red, esta distinción “es un reconocimiento a la contribución de Paradores en la defensa y difusión de la cultura gastronómica española. Desde sus inicios, esta compañía es embajadora de los alimentos y bebidas españolas de máxima calidad, como es el vino de La Rioja”.

Paradors, Honorary Guild member of Rioja Wine

The Rioja Wine Association awarded its highest distinction, Cofrade of Honor (Honorary Guild member), to Paradores de Turismo at an event held in Santo Domingo de la Calzada (La Rioja) on 1 May. Over the last 35 years, the Association has granted this recognition to institutions closely related to Rioja wines and to those which, due to their social importance, have become reference points in La Rioja and Spain. For Óscar López, president of the Network, this distinction “is a recognition of Paradores’ contribution to the defense and diffusion of Spanish gastronomic culture. Since its inception, this company has been an ambassador for Spanish food and drinks of the highest quality, such as the wine from La Rioja”.

Ciclo de encuentros literarios

Acción Cultural Española (AC/E), Paradores de Turismo de España y el Centro Español de Derechos Reprográficos (CEDRO) presentaron el ciclo de encuentros literarios “Paren y Lean”, inaugurado por el escritor Manel Loureiro en el Hostal de los Reyes Católicos de Santiago de Compostela el 6 de abril. El objetivo es acercar el mundo de la literatura a la sociedad a través del testimonio de escritores, que se encontrarán con sus lectores en los Paradores. El periodista Jorge Barriuso será el presentador de los encuentros. Las siguientes citas serán en Plasencia, el 28 de septiembre, con Jesús Sánchez Adalid; Lérida, el 26 de octubre, con Care Santos, y Ávila, el 30 de noviembre, con José María Merino.

Cycle of literary encounters

Acción Cultural Española (AC/E), Paradores de Turismo de España and the Centro Español de Derechos Reprográficos (CEDRO) launched the cycle of literary meetings “Paren y Lean” (Stop and Read), inaugurated by the writer Manel Loureiro at the Hostal de Los Reyes Católicos in Santiago de Compostela on 6 April. The aim is to bring society closer to the world of literature through the testimony of writers, who will meet their readers in the Paradors. The journalist Jorge Barriuso will host the conferences. The next appointments will be; Plasencia, on 28 September, with Jesús Sánchez Adalid; Lérida, on 26 October, with Care Santos, and Ávila, on 30 November, with José María Merino.

Promoción Ruta Vía de la Plata

El presidente de Paradores, Óscar López, y el presidente de la Red de Cooperación de Ciudades en la Ruta de la Plata, José Miguel Palazuelo, firmaron el pasado mes de mayo un acuerdo de colaboración para la promoción turística de la Ruta de la Vía de la Plata, uno de los principales recorridos turísticos y culturales de España y uno de los más importantes de Europa. Tendrá una vigencia de cuatro años y no conlleva compromisos económicos para las partes. Paradores cuenta con nueve establecimientos ubicados en localidades que pertenecen a la Red de Cooperación: Gijón, León, Benavente, Zamora, Cáceres, Plasencia, Mérida, Zafra y Carmona.

Promotion Ruta Vía de la Plata (Silver Route)

Last May, the president of Paradores, Óscar López, and the president of the Cooperation of Cities on the Silver Route Network, José Miguel Palazuelo, signed an agreement to promote tourism along the Silver Route, one of the main tourist and cultural routes in Spain and one of Europe’s most important. It will be valid for four years and does not entail financial commitments for either party. Paradores has nine establishments located in towns belonging to the Cooperation Network: Gijón, León, Benavente, Zamora, Cáceres, Plasencia, Mérida, Zafra, and Carmona.



RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA

Insider Week 2019, acción solidaria de ElTenedor

Un año más, Paradores se sumó a la acción solidaria Insider Week, organizada por la plataforma de reservas en restaurantes ElTenedor. Los paradores de Ferrol, Monforte de Lemos, Ribadeo, Salamanca, Úbeda y La Palma participaron en estas jornadas gastronómicas solidarias hasta el 17 de abril. Además, a través de la app ElTenedor se dona 1€ al programa “Aquí también”, de Ayuda en Acción. El programa, que recaudó más de 100.000 euros en 2018, llega a 12.000 niños en situación de vulnerabilidad.

Insider Week 2019, Tenedor solidarity action

Once again, Paradores joined the Insider Week solidarity action, organized by the ElTenedor restaurant booking platform. The Paradors of Ferrol, Monforte de Lemos, Ribadeo, Salamanca, Úbeda, and La Palma took part in these gastronomic solidarity events until 17 April. The initiative donates 1 euro for each reservation made through the app ElTenedor at a Parador restaurant. The donation goes to the Ayuda en Acción program “Aquí también” (Here too). The program, which raised over 100,000 euros in 2018, helps 12,000 vulnerable children.



Paradores elimina las pajitas de plástico

Paradores da un paso más en la eliminación de los plásticos de un solo uso en sus establecimientos. La hotelera pública suprimió a lo largo del mes de mayo las pajitas y los vasos de plástico sustituyéndolos por otros de material biodegradable, tan transparentes como los plásticos tradicionales, pero biocompostables, lo que supone un perfecto balance entre desempeño y beneficio ambiental. Paradores evitará así el uso de más de 700.000 pajitas de plástico cada año. Los materiales de sustitución serán elaborados en ácido poliláctico, un polímero derivado del ácido láctico que se fabrica a partir de almidón de maíz, trigo u otros productos 100% naturales.



Paradores removes plastic straws

Paradores goes one step further in the removal of single-use plastics from its establishments. During the month of May, the hotel network abolished plastic straws and cups, replacing them with ones made of biodegradable material, as transparent as traditional plastics, but compostable, which balances performance and environmental benefits. Paradores will thus avoid the use of over 700,000 plastic straws per year. The replacement materials are made from polylactic acid; a polymer derived from lactic acid made from corn starch, wheat, and other 100% natural products.



Regeneración dunar y limpieza de plásticos en El Saler

Con motivo del Día Mundial del Medioambiente, Paradores de Turismo, en colaboración con la Asociación Xaloc y la Fundación Acavall, organizó una jornada de voluntariado para retirar especies vegetales invasoras de las dunas del entorno del Parador de El Saler, así como los plásticos devueltos por el mar. En esta acción inclusiva participaron voluntarios de Xaloc, clientes y empleados del parador, encabezados por su presidente, Óscar López, y jóvenes con diversidad funcional de la Fundación Acavall.

Dune regeneration and plastic cleaning in El Saler

On the occasion of World Environment Day, Paradores de Turismo, in collaboration with the Xaloc Association and the Acavall Foundation, organized a voluntary day to remove invasive plants, and the plastics returned by the sea from the dunes around the Parador de El Saler. In this inclusive action participated Xaloc volunteers, customers and employees of the Parador, headed by its president, Oscar Lopez, as well as young people with functional diversity of the Acavall Foundation.



Ocupación

Las mejores cifras de Semana Santa en más de una década

Paradores cerró la campaña de Semana Santa con la mejor cifra de ingresos en alojamiento desde 2006, a pesar de la climatología. Los ingresos totales fueron de 9.222.113 millones de euros, con un aumento del 5,7% respecto a 2018. El balance otorga 5.156.089 euros a ingresos por hospedaje, un 7,25% más que en 2018. Respecto al capítulo de restauración, durante Semana Santa alcanzó los 3.131.664, lo que representa un 6,15% más respecto al año anterior.

El índice de ocupación del 12 al 21 de abril alcanzó el 73,43% y en los días principales del Jueves Santo, Viernes Santo y Sábado superó la media del 86%. Algunos Paradores lograron cifras récord de ocupación: Granada (97%), Ronda; Lerma, Cáceres, Málaga Gifralfarro y Las Cañadas del Teide (92%); Alcañiz y Olite (91%); Teruel, Lleida, Cazorla, Castillo de Monterrei, Cruz de Tejeda y Santiago de Compostela rozaron el 90%. Además, los Paradores de Cádiz y de Cuenca alcanzaron máximas de ocupación en Semana Santa desde su inauguración.



The best Easter figures in over a decade

Paradores closed the Easter campaign, despite the weather, with the best lodging income since 2006. The total revenue was of 9,222,113 million euros, with an increase of 5,7% compared to 2018. The balance shows a lodging income of 5,156,089 euros, 7,25% more than in 2018. Regarding catering, revenues reached 3,131,664 during Easter, which represents an increase of 6,15% over the previous year.

The occupancy rate from 12 to 21 April reached 73,43% and on Maundy Thursday, Good Friday and Saturday exceeded the 86% average. Some Paradores achieved record occupancy figures: Granada (97%), Ronda; Lerma, Cáceres, Málaga Gifralfarro and Las Cañadas del Teide (92%); Alcañiz and Olite (91%); Teruel, Lleida, Cazorla, Castillo de Monterrei, Cruz de Tejeda, and Santiago de Compostela came close to 90%. Also, the Paradores of Cadiz and Cuenca reached peak occupancy rates during Easter since their inauguration.

Acuerdo para la sensibilización medioambiental

El presidente de Paradores de Turismo, Óscar López, firmó en mayo un acuerdo de colaboración, que ratificó la presidenta de la Fundación Oceanogràfic, Celia Calabuig, para desarrollar actuaciones conjuntas dirigidas al desarrollo sostenible y la sensibilización medioambiental entre clientes y empleados de la cadena hotelera pública.

Una de estas acciones es la participación en la campaña “Por un Mar sin Plásticos”, que se llevará a cabo por segundo año consecutivo este verano en los 24 paradores de costa para concienciar a los clientes y a los empleados de Paradores sobre la importancia de cuidar el medioambiente. Los 97 establecimientos de la Red hotelera pública incentivarán la reducción del consumo de plásticos. La cadena trabaja para cambiar los “amenities” con el compromiso de que todas sus habitaciones sean 100% libres de plástico de un solo uso este verano.

Agreement on environmental awareness

In May, the president of Paradores de Turismo, Óscar López, signed a collaboration agreement, ratified by the president of the Oceanogràfic Foundation, Celia Calabuig, to develop joint actions aimed at sustainable development and environmental awareness among both, customers and employees of the hotel Network.

One of these actions is the participation in the “Por un Mar sin Plásticos” (For a Sea without Plastics) campaign, which will be carried out for the second consecutive year this summer in the 24 coastline Paradores to make clients and employees aware of the importance of taking care of the environment. The 97 establishments of the network will encourage the reduction of plastic consumption. The chain is working to change the amenities with the commitment that all rooms will be 100% plastic-free for single use this summer.

¿Cuánto sabes de Paradores?

Paradores *How much do you know?*

01



Ganadora/Winner:
William Hunter

Las escaleras
corresponden
a los Paradores
de Cuenca,
Limpias y Corias

SOLUCIÓN
NÚMERO
ANTERIOR

/ IN & OUT
114

concurso
**IN &
OUT**

03



Llega el calor y el tiempo
de agua y baños relajantes.
¿Sabrías a qué paradores
corresponden estas
fantásticas piscinas?

The warm weather is back,
and it's time for relaxing
baths. Do you know which
Parador these fantastic
pools belong to?

P A R T I C I P A Y G A N A

UNA ESTANCIA EN TU PARADOR
FAVORITO

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

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
October 1:
prensa@parador.es

Do not forget to provide
your full name, identi-
ty 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 / VERANO / SUMMER /

LEÓN

FIESTAS de

SAN JUAN DE PAS

21



AYUNTAMIENTO DE LEÓN

León
Cuna del Parlamentarismo



MATARROMERA

EXCELENCIA | DISTINCIÓN | ELEGANCIA



Corky Moore
W

Presidente y Fundador de
Bodega Matarromera