

**PAISAJES** Paraísos Subterráneos

**RETRATOS** Vicente del Bosque

**GASTRO** Carnes Silvestres

# PARADORES



# DISFRUTA LA CARNE MÁS NOBLE



CARNE  
DE CAZA  
SILVESTRE  
DE ESPAÑA

El contenido de la presente publicación representa únicamente la opinión de su autor y es responsabilidad exclusiva del mismo. La comisión Europea no asume ninguna responsabilidad por el uso que pudiera hacerse de la información que contiene.

Carne de caza  
silvestre de Europa

Naturaleza en estado puro

SÍGUENOS EN:



[WWW.CARNESILVESTREUROPEA.COM](http://WWW.CARNESILVESTREUROPEA.COM)



CAMPAÑA FINANCIADA  
CON LA AYUDA  
DE LA UNIÓN EUROPEA

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS  
CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD  
DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



# Amabilidad, *calidad* y leyenda

## Kindness, quality, and legend

Ahora que la red de Paradores cumple 91 años quiero recordar el clásico lema de esta compañía: “Amabilidad, calidad y leyenda”. Paradores es una empresa moderna, que se ha situado a la vanguardia hotelera en muchos terrenos, como el de la sostenibilidad, pero que no ha perdido los valores que recoge ese eslogan y que la convierten en una marca absolutamente única.

En este número de la revista tenemos el honor de contar con la colaboración de Vicente del Bosque, una persona que probablemente encarna mejor que nadie la amabilidad, calidad y leyenda que definen también a Paradores. El que fuera entrenador de la selección absoluta del fútbol masculino español que, con él al frente se alzó con la Copa del Mundo, habla en estas páginas del trabajo en equipo, de la humildad y del esfuerzo que guían también al equipo que formamos los más de 4.000 empleados de Paradores y que permiten que esta empresa sea mejor cada día.

El deseo de superarnos constantemente nos empuja a innovar sin descanso. En los últimos meses hemos puesto en marcha muchas iniciativas alineadas con la Agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible que encajan perfectamente con esos valores que nos inspiran. Desde este verano animamos a todos los clientes a que se lleven a casa, en envases biodegradables y compostables, la comida que no han terminado de consumir en nuestros restaurantes con el ánimo de que, entre todos, logremos

reducir a cero el desperdicio alimentario. Además, antes de final de este año, todas las habitaciones de Paradores estarán libres de plásticos de un solo uso. Los nuevos productos de bienvenida, los “amenities” que encontrarán cuando nos visiten, están elaborados con materiales reciclables y ofrecen cosmética ecológica no testada en animales.

Estos meses son ideales para deleitarse con los paisajes otoñales, el calor de las chimeneas y los reconfortantes platos de cuchara o de caza. Todo ello puede encontrarlo en Paradores. Y si usted prefiere escapar al calor del sol y a bañarse la playa, siempre puede visitar nuestros establecimientos en las Islas Canarias. ¡A disfrutar!



Now that the Parador network is 91 years old, I would like to recall the company's classic motto: "Kindness, quality, and legend" Paradores is a modern company.

Without ever losing the values embodied in this slogan, it is at the forefront of the hotel industry in many areas, such as sustainability, thus becoming a unique brand.

In this issue of the magazine, we are honored to have the collaboration of Vicente del Bosque, a person who embodies kindness, quality, and legend better than anyone else. The former coach of the Spanish men's national football team, which won the World Cup under his leadership,

*Vicente del Bosque talks about teamwork, humility, and the effort. Values that also guide the over 4,000 Paradores' employees and that make this company better every day*

”



“

*Vicente del Bosque habla en estas páginas del trabajo en equipo, de la humildad y del esfuerzo que guían también al equipo que formamos los más de 4.000 empleados de Paradores y que permiten que esta empresa sea mejor cada día*

talks about teamwork, humility, and the effort. Values that also guide the over 4,000 Paradores' employees and that make this company better every day.

The constant desire to excel pushes us to innovate all the time. In recent months, we have launched many initiatives aligned with the 2030 Agenda and the Sustainable Development Goals that fit perfectly with those values that inspire us. Starting this summer and aiming to reduce food waste, we encourage all customers to take their leftovers home in biodegradable and compostable containers. Furthermore, before the end of this year, all Parador rooms will be free of single-use plastics. The new amenities are made from recyclable materials and offer ecological cosmetics that have not been tested on animals.

These months are ideal for enjoying the autumn scenery, the warmth of fireplaces, and comforting soups or game dishes. You can find all this in Paradores. And if you prefer the warmth of the sun and bathing on the beach, you can always visit our establishments in the Canary Islands. Enjoy!

**ÓSCAR LÓPEZ**  
PRESIDENTE DE PARADORES

La antigua solución de los  
marineros para conservar  
el pan fresco de manera  
natural.



\*Sugerencias de presentación



¡Disfrútalas solas  
o acompañadas!



# CONTENIDO

*contents*

## CARTA DE LA PRESIDENTE 04

Calidad, amabilidad y leyenda  
Kindness, quality, and legend

## PAISAJES 08

Paraísos Subterráneos  
Underground Paradise



## AGENDA CULTURAL 29



## MISTERIOS Y LEYENDAS 32

En las sombras de la historia  
Through the shadows of history

## EXPERIENCIAS 64

Experiencias en Paradores  
Experiences in Paradores



# 46

## EFEMÉRIDES

90 años del Hotel Atlántico:  
Parador de Cádiz  
Ninety years of the Hotel Atlántico:  
Parador in Cádiz



## PATRIMONIO MUNDIAL DE LA UNESCO 58

Las 9.000 y una noches del Albaicín  
The 9,000 and one nights of the Albaicín



# 50

## Sabores Salvajes Wild Tastes 64



# 58

## RAÚL GUTIÉRREZ 72

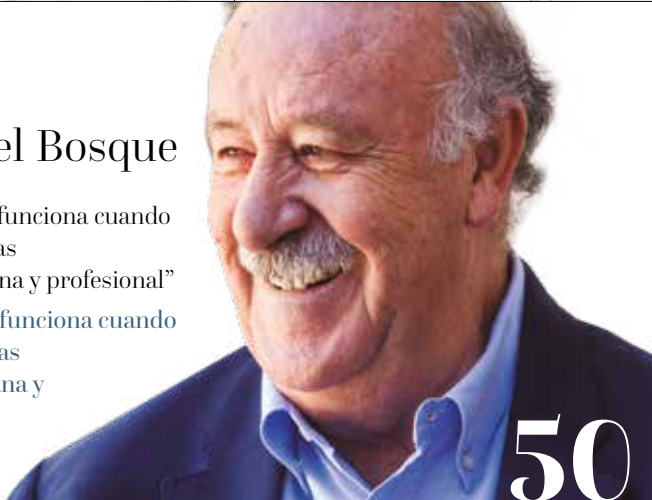
"Nuestra oferta concentra lo mejor de la gastronomía Toledo"  
"Our offer combines the delights of Toledo's gastronomy"



## RETRATOS

### Vicente del Bosque

"Un buen equipo funciona cuando lo forman personas con calidad humana y profesional"  
"Un buen equipo funciona cuando lo forman personas con calidad humana y profesional"



# 50



**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

**PUBLICIDAD**

Editorial MIC  
902 271 902  
987 27 27 27  
Madrid: Jesús Pérez  
Barcelona: Belén Matè  
Ángel Ferrándiz  
León: Esther García · Benita Espadas  
Valladolid: Virginia de la Bastida

**PRODUCCIÓN EDITORIAL**



**Editorial MIC**  
Tel. 902 271 902 · Fax: 902 371 902  
E-mail: mic@editorialmic.com  
[www.editorialmic.com](http://www.editorialmic.com)

D. L.: LE-1041-2013

## 76

SUGERENCIAS GASTRO

Los maridajes de Paradores  
The pairings of Paradores



PATRIMONIO NATURAL

82

Tras los pasos del rey del bosque  
Through the footsteps  
of the king of the forest



LECTURAS

89

ARQUITECTURA NEGRA

93

Aldeas de cuento  
Fairy-Tales village



## 102

ESCAPADAS DE OTOÑO

Por las sendas del contrabando  
Along tehe smuggling trails

FUE NOTICIA

108

Nacen 50 tortugas bobas del nido en  
el Parador de El Saler  
Fifty loggerhead turtles are born from  
the nest at the Parador de El Saler.



Paradores lanza  
una segunda línea  
de restaurantes

Paradores introduces  
a new range of  
restaurants

IN&OUT

114

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



A photograph of a cave interior. The ceiling is covered in a dense, thatched structure made of dried plant material. Below, a large, dark pool of water reflects the light. The cave walls are rugged and feature various rock formations, including stalactites and stalagmites. The lighting is dramatic, highlighting the textures and colors of the cave's interior.

# Paraisos subterráneos

## UNDERGROUND PARADISE

Las entrañas de la tierra esconden un sobrecogedor vergel geológico. La pertinaz insistencia de la naturaleza ha modelado un auténtico museo de formas caprichosas y matices extravagantes. En las cuevas que se extienden por el territorio nacional, el tiempo ha cincelado parajes que nada tienen que envidiar a los cánones estéticos creados por el hombre. Una impresionante pinacoteca recorre los paraísos más profundos de España.

/

The bowels of the earth hide an awe-inspiring geological meadow. Nature's stubborn emphasis has shaped an actual museum of whimsical forms and outlandish tints. Time has chiseled places in the caves that spread throughout the country, which have nothing to envy in comparison with the aesthetic canons that men built. A breathtaking art gallery crosses the deepest paradises in Spain.





## Volver al origen del hombre

El origen de la humanidad, la civilización tal y como la entendemos, no es posible sin mencionar el impresionante legado que nos brinda la Cueva de Altamira. Todas las catalogaciones son pocas para describir uno de los tesoros más hermosos y profundos de la creación artística. A Altamira le corresponde el privilegio de ser el primer lugar en el mundo en el que se identificó la existencia del Arte Rupestre del Paleolítico superior. Este 2019 se cumplen 140 años de su descubrimiento. Fue un hallazgo excepcional por la calidad, la magnífica conservación y la frescura de sus pigmentos. Porque todas las técnicas artísticas (dibujo, pintura, grabado), el tratamiento de la forma y el aprovechamiento del soporte, los grandes formatos y la tridimensionalidad, el naturalismo, la abstracción y el simbolismo, están en Altamira. Como ya relató el poeta Rafael Alberti en *La arboleda perdida*: "Parecía que las rocas bramaban. Allí, en rojo y negro, amontonados, lustrosos por las filtraciones de agua, estaban los bisontes, enfurecidos o en reposo"...

Sin duda, su visita tiene un efecto transformador. El 26 de marzo de 2015 el Patronato del Museo Nacional y Centro de Investigación de Altamira decidió mantener el régimen de acceso controlado y limitado a la cueva, que consiste en una visita a la semana para cinco personas de 37 minutos de duración.

## Back to the beginning of humankind

Talking about the origin of humanity -civilization as we understand it- is not possible without mentioning the stunning heritage of the Altamira Cave. All descriptions are not enough to portray one of the most wonderful and deepest treasures of artistic creation. Altamira is entitled to the privilege of being the first place in the world in which the Upper Palaeolithic Cave Art was first identified. This 2019 marks 140 years of its discovery. It was an exceptional find due to the quality, excellent preservation, and the freshness of its colors. All the artistic techniques (drawing, painting, and engraving), the use of form and media, the large sizes and three-dimensionality, naturalism, abstraction, and symbolism, are in Altamira. As the poet Rafael Alberti wrote in *La Arboleda Perdida*: "It seemed that the rocks were roaring. There, in red and black, piled up, glossy by the water leaks, were the bison, furious or at rest"...

No doubt, your visit has a life-changing impact. On March 26, 2015, the Board of the National Museum and Research Centre of Altamira agreed to keep the access to the cave controlled and limited, which means one visit for five people in a week, lasting 37 minutes.



# Cantabria

## Paraíso minero y geológico

La Cueva El Soplao fue descubierta a principios del siglo XX como consecuencia de la explotación de las minas de La Florida, en el agraciado paisaje cántabro de la Sierra de Arnero. La cavidad está considerada una de las grandes maravillas de la geología. Las excéntricas, estalactitas, estalagmitas, coladas, columnas, perlas de las cavernas o dientes de perro, constituyen un auténtico museo natural. Además de su valor geológico, la cueva y su entorno albergan un excepcional patrimonio de arqueología industrial minera, con más de 20 km de galerías, que han dejado también su huella en el exterior a través de castilletes, hornos de calcinación, lavaderos o talleres.

## Mining and geological paradise

El Soplao Cave was first discovered in the early 20th century as a result of the mining of La Florida, in the charming Cantabrian landscape of the Sierra de Arnero. The cave is known as one of the great wonders of geology. The eccentric stalactites, stalagmites, flowstone, columns, Perlas de las cavernas o dientes de Perro –some kinds of calcites– formed an outstanding natural museum. Besides its geological value, the cave and its setting are home to an exceptional heritage of industrial mining archaeology, with more than 20 km of galleries, which have also left their mark on the outside through castilletes (headframes), calcination ovens, washhouses or workshops.





Foto: Cantur

## Estancias idílicas

Entre la imponente naturaleza del Parque Nacional de Picos de Europa se alza el **Parador de Fuente Dé**, junto al conocido teleférico, que abre las puertas a bosques, laderas y montañas de belleza inagotable. Este acogedor parador de montaña es el lugar perfecto para realizar todo tipo de actividades relacionadas con la naturaleza o reponer fuerzas con su cocina tradicional cántabra. Otros paradores en Cantabria, los de **Santillana del Mar** y en **Limpias**.

## Idyllic stays

Among the magnificent scenery of the Picos de Europa National Park, the **Parador de Fuente Dé** stands next to the well-known cable car, which opens its doors to woods, hillsides and mountains of endless beauty. This cozy mountain Parador is the perfect place to practice all kinds of outdoor activities or to recover yourself with its traditional Cantabrian cuisine. Other Paradores in Cantabria, are **Santillana del Mar** and **Limpias**.



Foto: Espeleofoto y Cantur



# Navarra

## Dimensiones faraónicas

La historia de la Cueva de Mendukilo, ubicada en las entrañas del concejo de Astitz, está ligada a los orígenes del hombre, cuando las cavidades se utilizaban como refugio o establo de montaña. La primera sala revela el uso autóctono de esta fortaleza como habitáculo de pastores, donde todavía persiste luz natural y unas dimensiones faraónicas. A través de una pasarela iluminada, se llega a la Sala de los Lagos, una hermosa panorámica donde la extraordinaria creatividad del agua ha esculpido estalactitas y estalagmitas de formas inverosímiles. Por último, la sala conocida como Morada del Dragón, descubre el descomunal tamaño del espacio, que llega a alcanzar los 25 metros de altura.

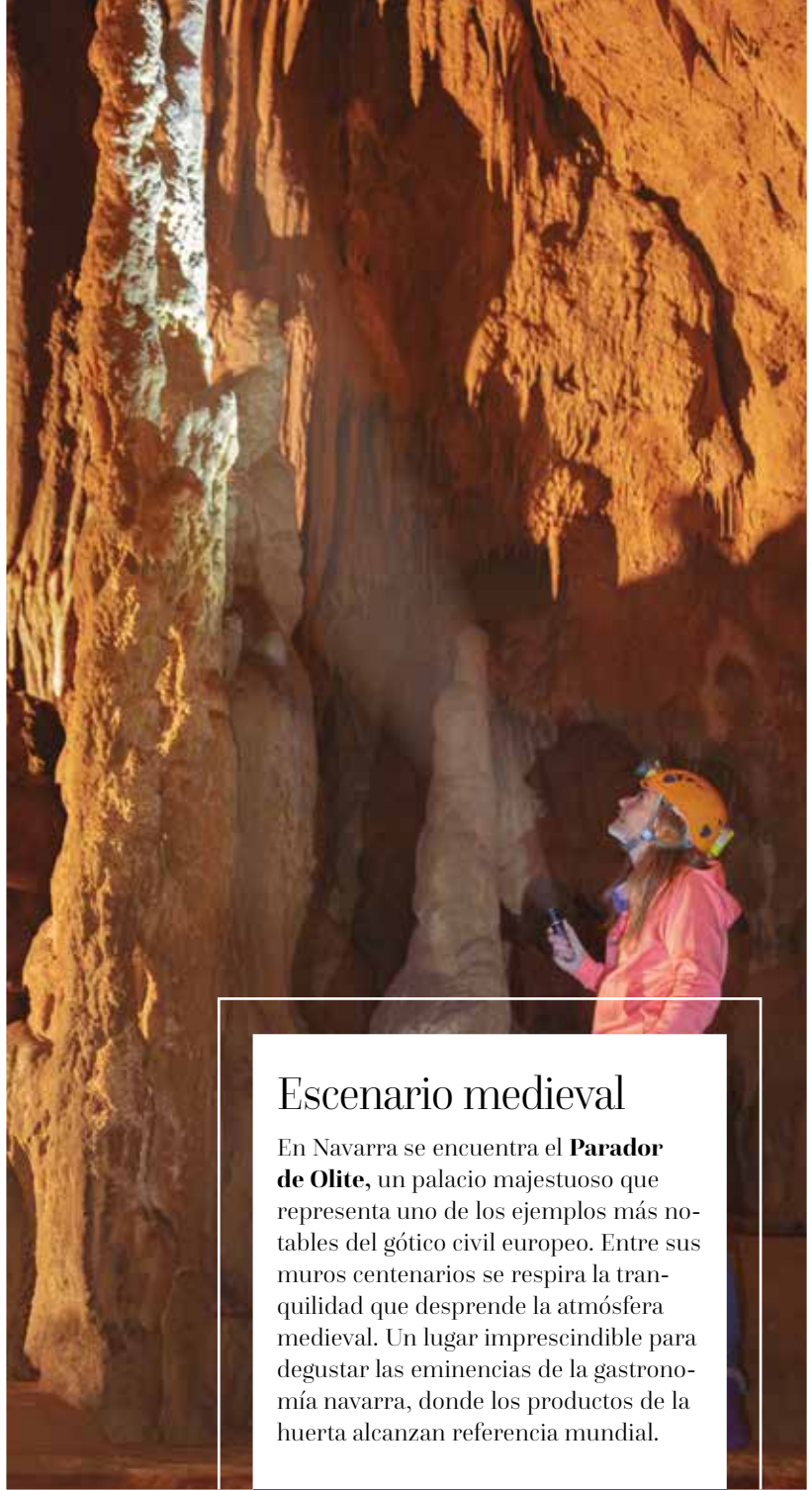
## Huge scales

Mendukilo's Cave history, located in the core of the Astitz council, is linked to the beginnings of humankind when cavities were used as a refuge or mountain stable. The first room shows the local use of this fortress as a shepherd's hut, where natural light and huge sizes still survive. An enlightened walkway leads to the Sala de Los Lagos, a beautiful panoramic spot where the remarkable water has sculpted stalactites and stalagmites of unexpected shapes. Finally, the room known as *Morada del Dragón* (Dragon's dwelling) reveals the enormous size of the space, up to 25 meters high.





Fotos: Turismo de Navarra

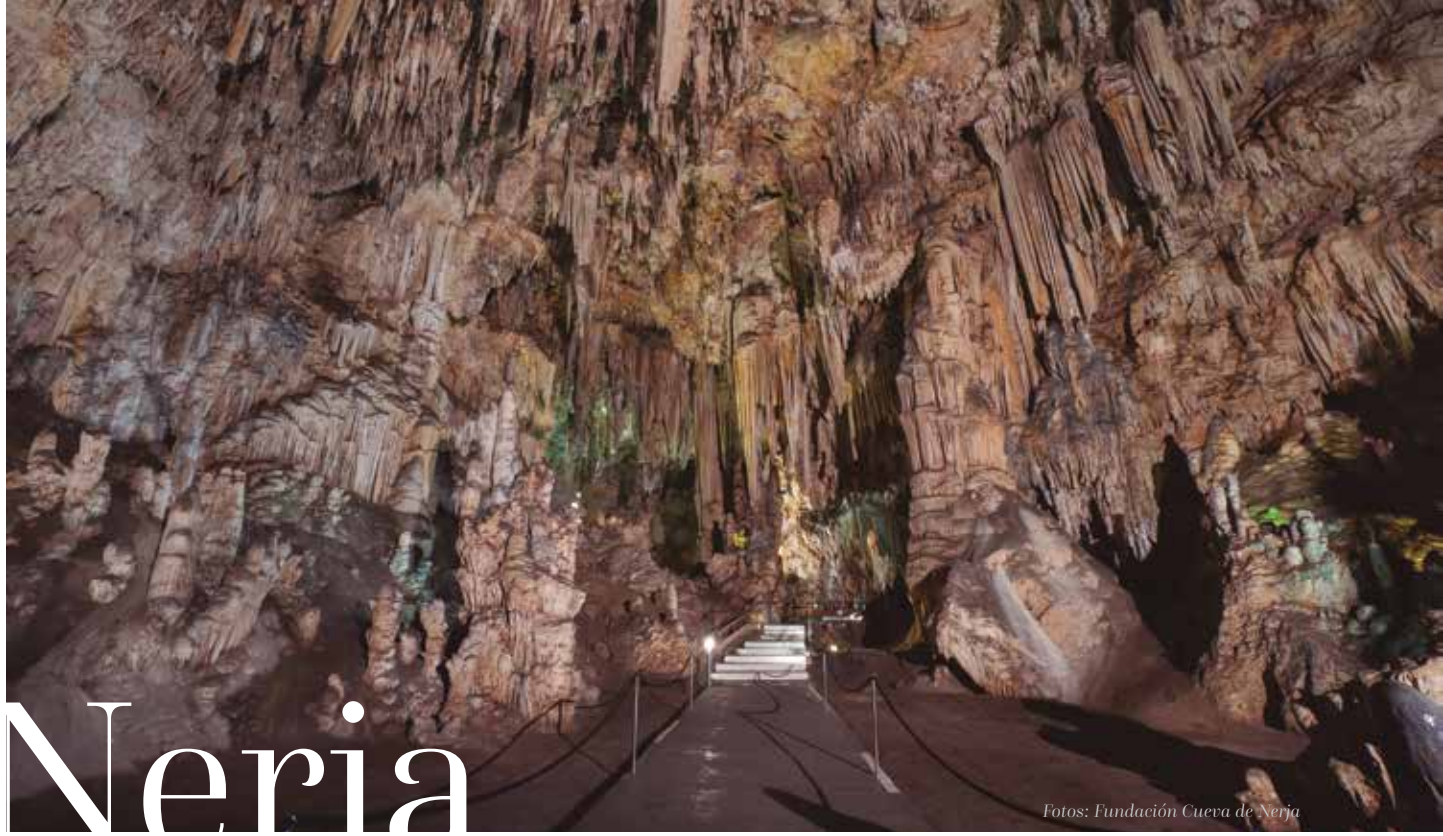


## Escenario medieval

En Navarra se encuentra el **Parador de Olite**, un palacio majestuoso que representa uno de los ejemplos más notables del gótico civil europeo. Entre sus muros centenarios se respira la tranquilidad que desprende la atmósfera medieval. Un lugar imprescindible para degustar las eminencias de la gastronomía navarra, donde los productos de la huerta alcanzan referencia mundial.

## Medieval setting

In Navarra is the **Parador of Olite**, a splendid palace that stands as one of the most significant examples of Gothic civil architecture in Europe. Within its century-old walls, the tranquillity of the medieval atmosphere can be breathed — an essential place for tasting the outstanding Navarrese gastronomy, where farm products become a world reference.



# Nerja

Fotos: Fundación Cueva de Nerja



## Museo de espeleotomas

La cueva de Nerja esconde un fascinante paraje subterráneo. Sus formaciones geológicas alcanzan una portentosa delicadeza, de ahí que esté considerada un legítimo “museo de espeleotomas” con estalactitas y estalagmitas de lo más extravagante. Macarrones, piñas, discos, banderas, perlas de las cavernas, nubes o leche de luna, son algunas de las variedades kársticas representadas en la cavidad. La cueva es también uno de los mayores yacimientos arqueológicos de la Europa mediterránea. Sus salas fueron visitadas por grupos prehistóricos desde hace más de 45.000 años y acogen uno de los mayores conjuntos de arte rupestre del mundo, aunque no visitables por motivos de conservación. Fueron descubiertas en 1959 y este año celebran su 60 aniversario.

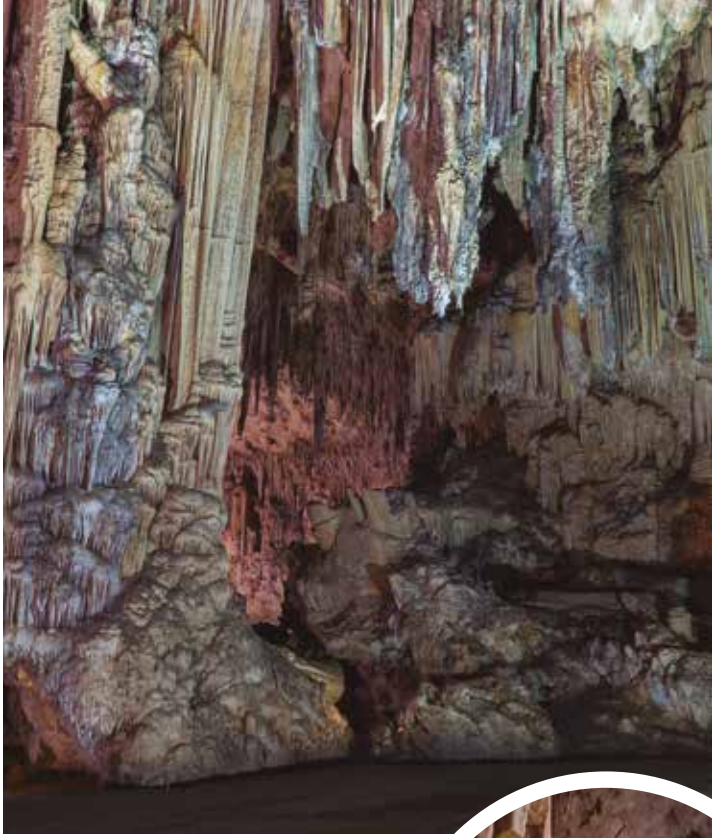
## Speleothem Museum

The Nerja cave has a fascinating underground spot. Its geological formations reach an incredible smoothness. Therefore it is considered a legitimate "Speleothem museum" with the most fantastic stalactites and stalagmites. Soda straws, Bottlebrush stalactite, shield, drapery, cave pearls, stalagnate, or moonmilk are some of the karstic varieties found in the cave.

One of the most significant archaeological sites in Mediterranean Europe is this cave. Prehistoric tribes visited their rooms for more than 45,000 years, and they house one of the largest collections of cave art in the world, although they cannot be visited for preservation reasons. They were first discovered in 1959, and they are celebrating their 60th anniversary this year.



Archivo: Instituto de Investigación Cueva de Nerja



## Esencia mediterránea

Sobre un acantilado junto al mar, en la costa malagueña, se ubica el **Parador de Nerja**; una localidad donde, el verano es azul, aventurero y entrañable. Su espectacular jardín, las vistas sobre el mediterráneo y su confortable clima lo convierten en un acierto seguro para visitar en cualquier momento del año. En la terraza del comedor, el visitante puede abrir sus sentidos para ver, oler y saborear los platos que el equipo de cocina prepara con una buena materia prima de la zona: boquerones en escabeche, espetos de sardinas, ensalada de Agucate Hass con mohama y gamba blanca malagueña, pescado salvaje de roca al horno con patatas a lo pobre, o frituras de pescados. Todo ello acompañado de vinos con D.O. Montes de Málaga.

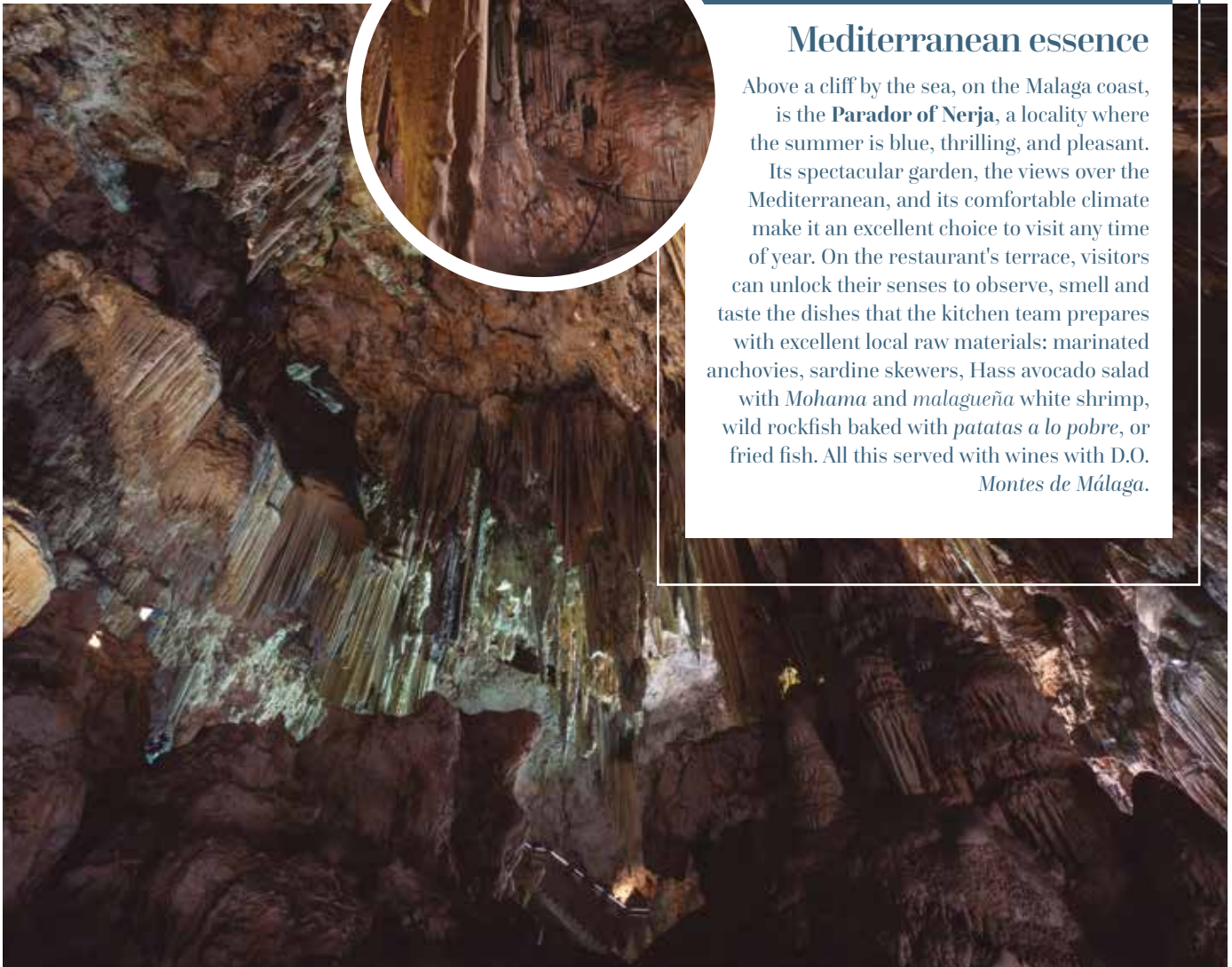


## Mediterranean essence

Above a cliff by the sea, on the Malaga coast, is the **Parador of Nerja**, a locality where the summer is blue, thrilling, and pleasant.

Its spectacular garden, the views over the Mediterranean, and its comfortable climate make it an excellent choice to visit any time of year. On the restaurant's terrace, visitors can unlock their senses to observe, smell and taste the dishes that the kitchen team prepares with excellent local raw materials: marinated anchovies, sardine skewers, Hass avocado salad with *Mohama* and *malagueña* white shrimp, wild rockfish baked with *patatas a lo pobre*, or fried fish. All this served with wines with D.O.

*Montes de Málaga.*





## Caprichos del agua

El corazón de la montaña leonesa abre su seno para albergar un mundo de maravillas subterráneas. El agua del arroyo Valporquero ha labrado una magnánima representación escultórica que regala a la vista formas imposibles y colores de matices infinitos. La Cueva de Valporquero esconde infinidad de estalactitas, estalagmitas, coladas y columnas de diferentes brillos y colores que se suceden a lo largo de siete salas visitables. Dimensiones inesperadas y volúmenes descomunales van abriendo un sendero repleto de luces y sombras, con miles de formaciones calizas esculpidas por la mano caprichosa de la naturaleza.

# León





Fotos: Cueva de Valporquero



## Water infatuation

The core of the Leonese mountain opens its gates to host a world of underground wonders. The stream water Valporquero has carved a beautiful representation of sculpture, giving the impression of impossible shapes and infinite shades of color. The Cave of Valporquero hides an infinite number of stalactites, stalagmites, straws, and stalagmites of diverse hues and shades that flow through seven open rooms. Variable sizes and massive amounts lead to a path full of lights and shadows, with thousands of limestone shapes engraved by the quirky nature's hand.

## Leyendas e historia

La provincia leonesa cuenta con el **Parador de Villafranca del Bierzo**. Sus casas señoriales con corredores de madera y tejados de pizarra se abren paso en una de las villas históricas más notables del Camino de Santiago.

El paseo invita a sentarse y degustar en el restaurante la rica gastronomía berciana: truchas, embutidos, castañas, botillo, manzanas, regado con una buena copa de vino del Bierzo.

## Legends and history

The province of León has the **Parador of Villafranca del Bierzo**. Its noble houses with wooden balconies and slate roofs lead their way into one of the most outstanding historic towns on the Saint James' Way. The trip is a great chance to relax and taste the delicious cuisine of *Bierzo*: trout, lunchmeats, chestnuts, *Botillo*, and apples, served with a generous cup of *Bierzo* wine.

## La galería más grande de España

El complejo kárstico de Ojo Guareña, declarado Monumento Natural, es un prodigioso trabajo de gargantas y conductos subterráneos ubicado en la provincia de Burgos. La tenaz insistencia del agua sobre la roca ha creado una espectacular red de galerías de más de 110 kilómetros de longitud, catalogada como la más extensa de España y una de las más importantes de Europa. A su enorme valor geológico, se añaden los numerosos restos arqueológicos del Paleolítico y la Edad de Bronce. De este intrincado trayecto destaca la Cueva Palomera, con un recorrido de unos 2.500 metros, en el que las formaciones calcáreas han concebido esculturas de gran versatilidad. La Cueva de San Bernabé, incluida en las cuevas de Ojo Guareña, suma un recorrido de unos 400 metros de galería, en los que contemplar la Pila del Santo, la galería de los Silos y la propia ermita, que exhibe unas interesantes pinturas murales anónimas datadas entre 1705 y 1877.

## The most extensive gallery in Spain

The karstic complex of *Ojo Guareña*, which has been declared a Natural Monument, is a marvelous work of gorges and underground galleries placed in the province of *Burgos*. The stubborn emphasis of flowing water over the rock has created excellent underground galleries of more than 110 kilometers in length, listed as the largest in Spain and one of the most important in Europe. As well as its enormous geological value, there are many archaeological remains from the Palaeolithic and Bronze Ages. From this intricate route stands out the *Palomera Cave*, with a 2,500-meter length, in which calcareous formations have created sculptures of great variety. The Cave of *San Bernabé*, which is included in the caves of *Ojo Guareña*, has a 400-meter gallery, including the *Pila del Santo*, the gallery of the Silos, and the chapel itself, displaying interesting anonymous wall paintings that date between 1705 and 1877.

Fotos: Monumento Natural de Ojo Guareña (Burgos).  
Servicio Territorial de Medio Ambiente, Delegación de Burgos.

# Burgos



## Elegancia y majestuosidad

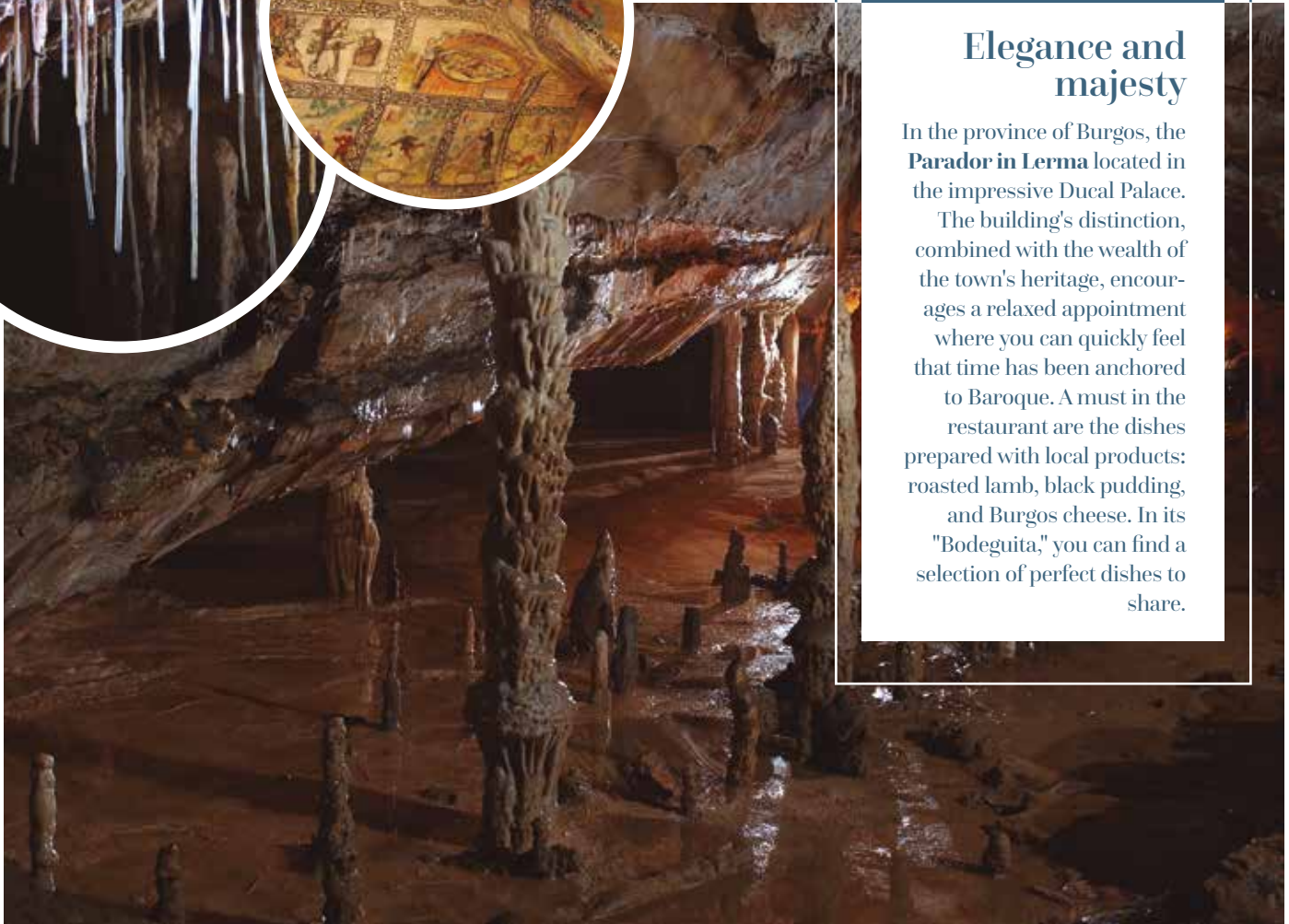
En la provincia de Burgos, el **Parador de Lerma** se ubica en el impresionante Palacio Ducal. La distinción que desprende el edificio, junto a la riqueza patrimonial de la villa, invitan a una cita pausada en la que es fácil sentir que el tiempo se ha anclado en el barroco. De obligada degustación en el restaurante son los platos basados en productos de la tierra: asados de lechazo, morcilla y queso de Burgos. En su “Bodeguita” encontrará una selección de platos ideales para compartir.

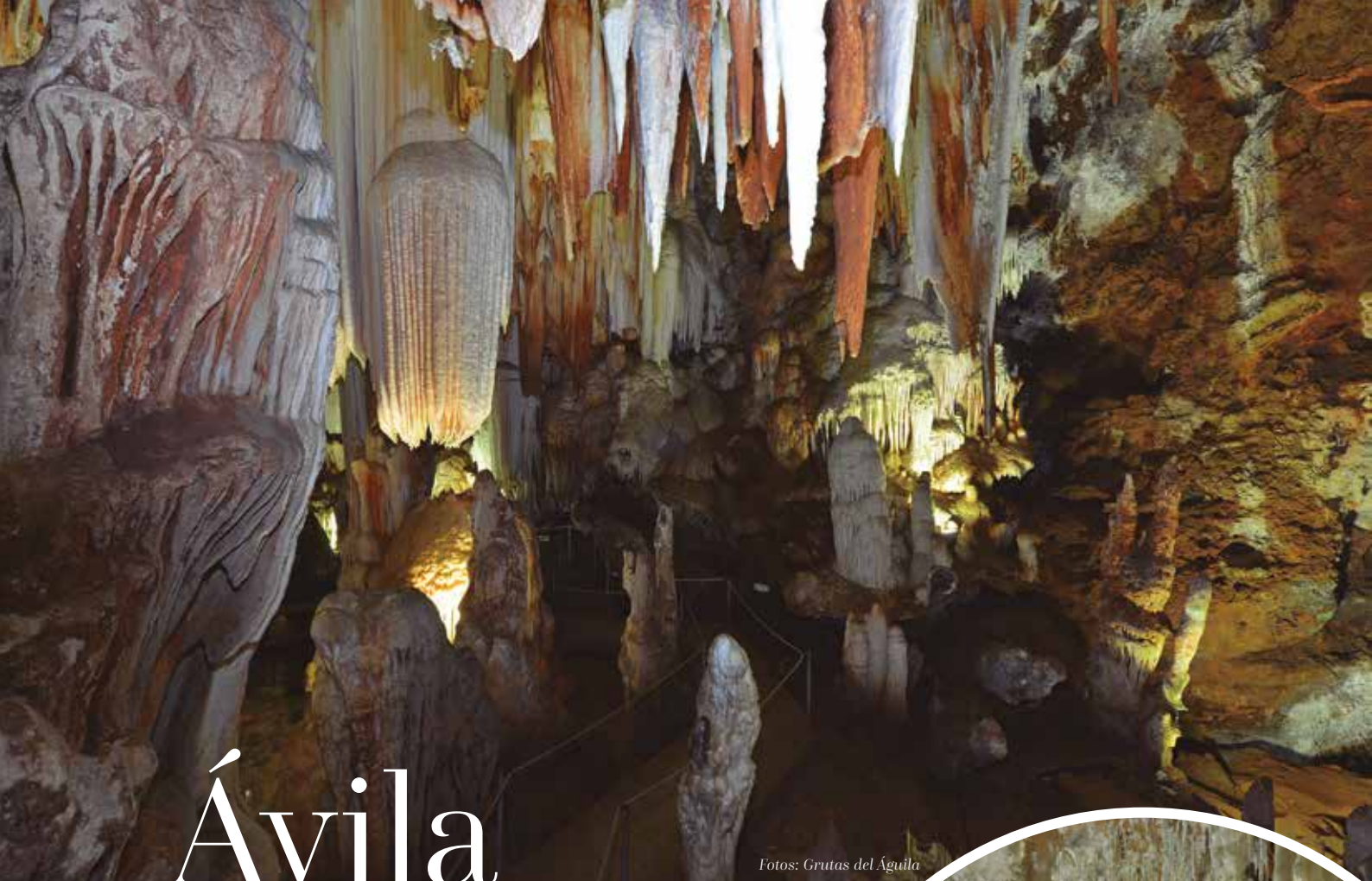


## Elegance and majesty

In the province of Burgos, the **Parador in Lerma** located in the impressive Ducal Palace.

The building's distinction, combined with the wealth of the town's heritage, encourages a relaxed appointment where you can quickly feel that time has been anchored to Baroque. A must in the restaurant are the dishes prepared with local products: roasted lamb, black pudding, and Burgos cheese. In its "Bodeguita," you can find a selection of perfect dishes to share.





# Ávila

Fotos: Grutas del Águila

20

## Texturas impactantes

Adentrarse en las asombrosas Cuevas del Águila, situadas en pleno valle del Tiétar, constituye una ocasión única para conocer el arduo desempeño que la naturaleza ha cincelado en el patrimonio geológico abulense. La cavidad tiene una profundidad de 50 metros y un recorrido de 1.000 metros transitables casi en su totalidad. La ruta desciende por un camino pavimentado que bordea las galerías donde el juego de iluminación resulta impactante. Las cuevas tienen una variedad de colores y texturas realmente inusuales en la Península Ibérica debido a la compleja evolución, que aporta una extraordinaria diversidad al paisaje subterráneo.



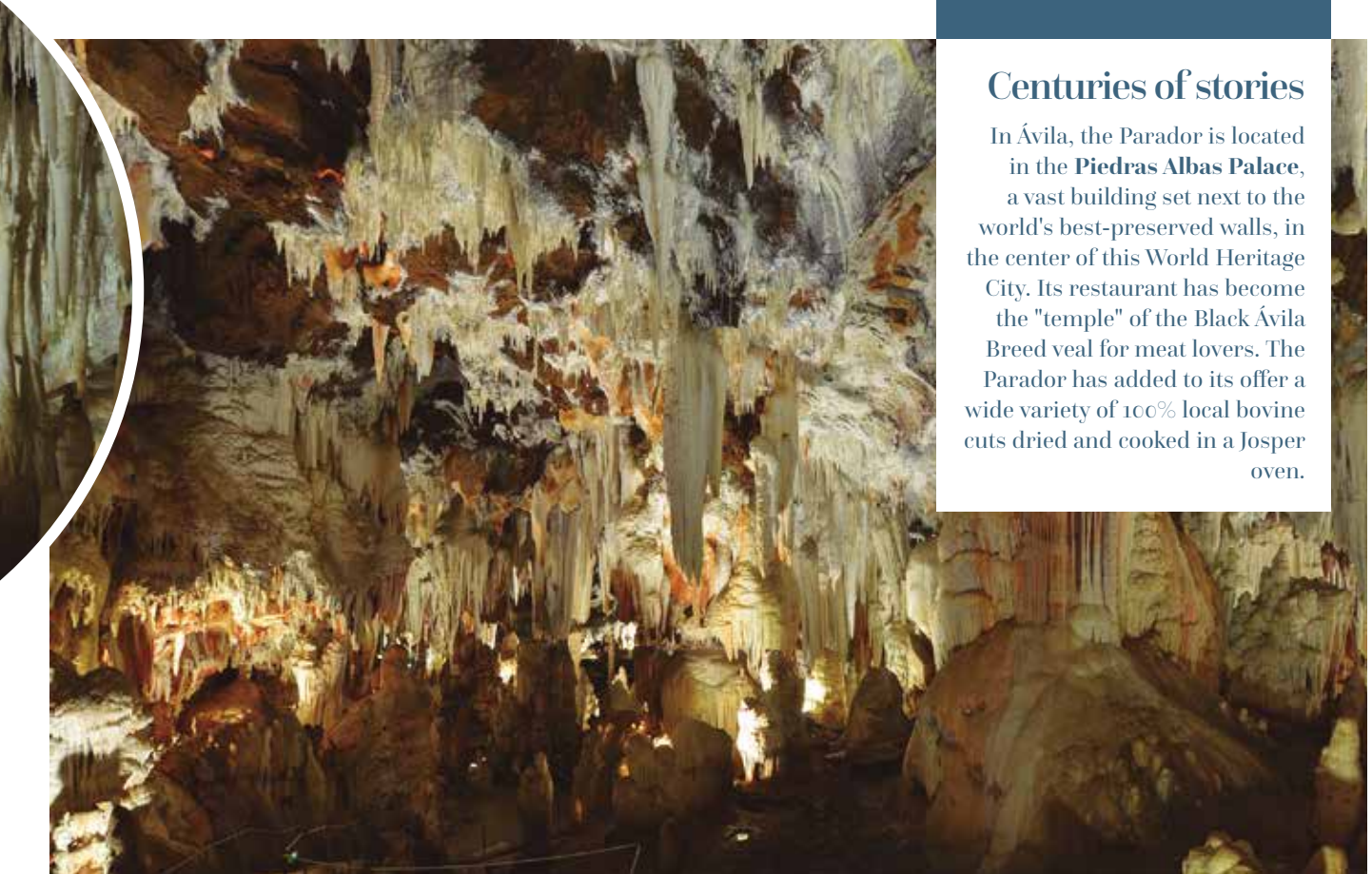
## Shocking textures

Entering the fantastic *Cuevas del Águila* (Eagle Caves), located in the middle of the Tiétar Valley, is a unique opportunity to get to know the hard work that nature has done in the geological heritage of Ávila. It is 50 meters deep, and the route is 1,000 meters, almost entirely walkable. The route goes down through a paved road that surrounds the galleries where the lighting is striking. The caves have a wide variety of colors and textures that are unusual in the Iberian Peninsula due to the complex evolution that brings an outstanding diversity to the underground landscape.



## Siglos de historias

En Ávila, el parador se encuentra en el **palacio Piedras Albas**, un edificio monumental adosado a las murallas mejor conservadas del mundo, en pleno centro de esta Ciudad Patrimonio de la Humanidad. Su restaurante se ha convertido en “templo” de la ternera avileña negra ibérica para amantes de la carne. El parador ha incorporado a su oferta una amplia variedad de cortes de esta raza bovina 100% autóctona madurados en seco y cocinados en las brasas de un horno Josper.



## Centuries of stories

In Ávila, the Parador is located in the **Piedras Albas Palace**, a vast building set next to the world's best-preserved walls, in the center of this World Heritage City. Its restaurant has become the "temple" of the Black Ávila Breed veal for meat lovers. The Parador has added to its offer a wide variety of 100% local bovine cuts dried and cooked in a Josper oven.

Foto: Cueva de los Enebralejos

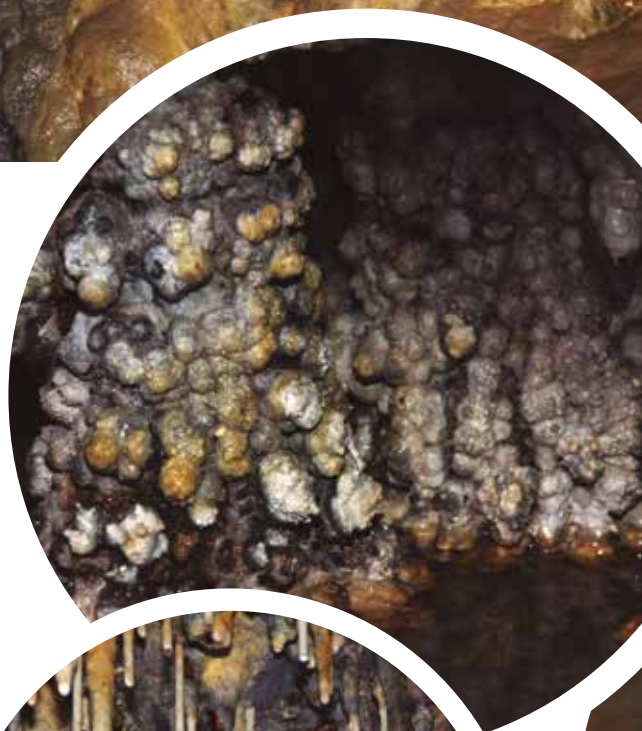
# Segovia

## Paraíso geológico

Abrigada por las faldas de Somosierra se esconde la impresionante Cueva de los Enebralejos. El esplendor del entorno es tan sólo una antesala del tesoro interior que esconden los cerros montañosos. Rodeada por uno de los mayores bosques de acebos de la península, la belleza de la cueva se muestra abrumadora. Sus salas y galerías, adornadas con un espléndido conjunto de concreciones calcáreas: estalactitas, estalagmitas, columnas, coladas y banderas, conforman un auténtico "sueño geológico". Esta cavidad fue también utilizada como necrópolis y se han encontrado pinturas y grabados datados en el año 2.550 a. C.

## Geological paradise

Sheltered by the slopes of Somosierra is hidden the impressive Cave of the Enebralejos. The magnificence of the surroundings is only a prelude to the interior treasure hidden in the mountainous hills. Surrounded by one of the most extensive holly forests on the peninsula, the beauty of the cave is overwhelming. Its rooms and galleries, decorated with a beautiful set of calcareous concretions: stalactites, stalagmites, stalagnate, flowstones, and draperies, conform an authentic "geological dream." This cavity was also used as a necropolis, and some paintings and engravings dated to 2.550 B.C. have been found.





## Encuentro con la naturaleza

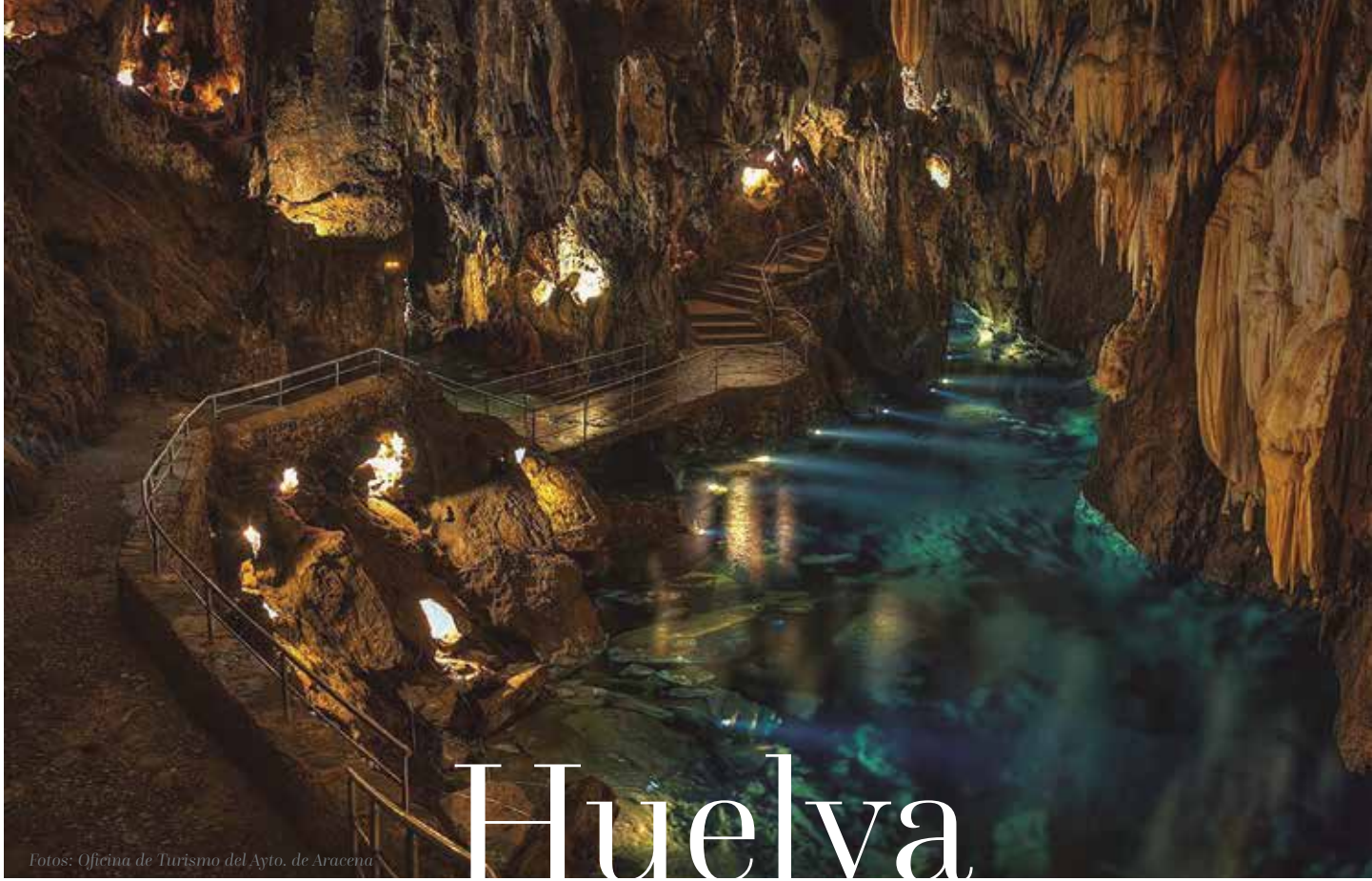
La terraza del **parador** ofrece la mejor panorámica del skyline de Segovia: el Alcázar, la catedral y el acueducto con la Sierra de Guadarrama al fondo. Esta ciudad castellana es un buen punto de partida para innumerables visitas, no sólo culturales, sino de disfrute de la naturaleza y al aire libre para acabar la jornada en su piscina climatizada. En su restaurante, el cochinitillo asado no falta en la mesa.



## Meeting Nature

The terrace of the **parador** offers the best panoramic view of Segovia's skyline: the Alcázar, the cathedral, and the aqueduct with the *Sierra de Guadarrama* in the background. This Castilian city is a good starting point for countless visits, not only cultural but also to enjoy nature and the outdoors to conclude the day in its heated swimming pool. In its restaurant, the roasted suckling pig is always available.





Fotos: Oficina de Turismo del Ayto. de Aracena

# Huelva

## El sonido mágico del agua

El nombre de la cavidad rinde homenaje al interior de la montaña de Aracena, un coqueto municipio ubicado en la provincia de Huelva. La Gruta de las Maravillas fue descubierta a finales del siglo XIX y se encuentra diseminada a lo largo de un recorrido circular, con galerías que se superponen en 3 niveles de alturas diferentes. La visita está arrullada por el silencio de los lagos y por el soniquete mágico que el perseverante goteo del agua marca como un reloj. Las formaciones estalactíticas, estalagmitas, columnas, gours, coladas, pisolitos, o excéntricas han conformado un ingenioso museo de piedra.







## The enchanting whistle of water

The name of the cavern pays tribute to the interior of the mountain of Aracena, a charming village located in the province of Huelva. The Gruta de las Maravillas (Cave of Wonders) was discovered at the end of the 19th century and is spread along a circular route, with galleries overlapping at 3 levels of different heights. The visit is lulled by the lakes' silence and the magical tinkling sound that the persevering drop of watermarks like a clock. The stalactitic formations, stalagmites, stalagnate, gour, flowstones, cave pearls, or eccentric have formed an ingenious stone museum.

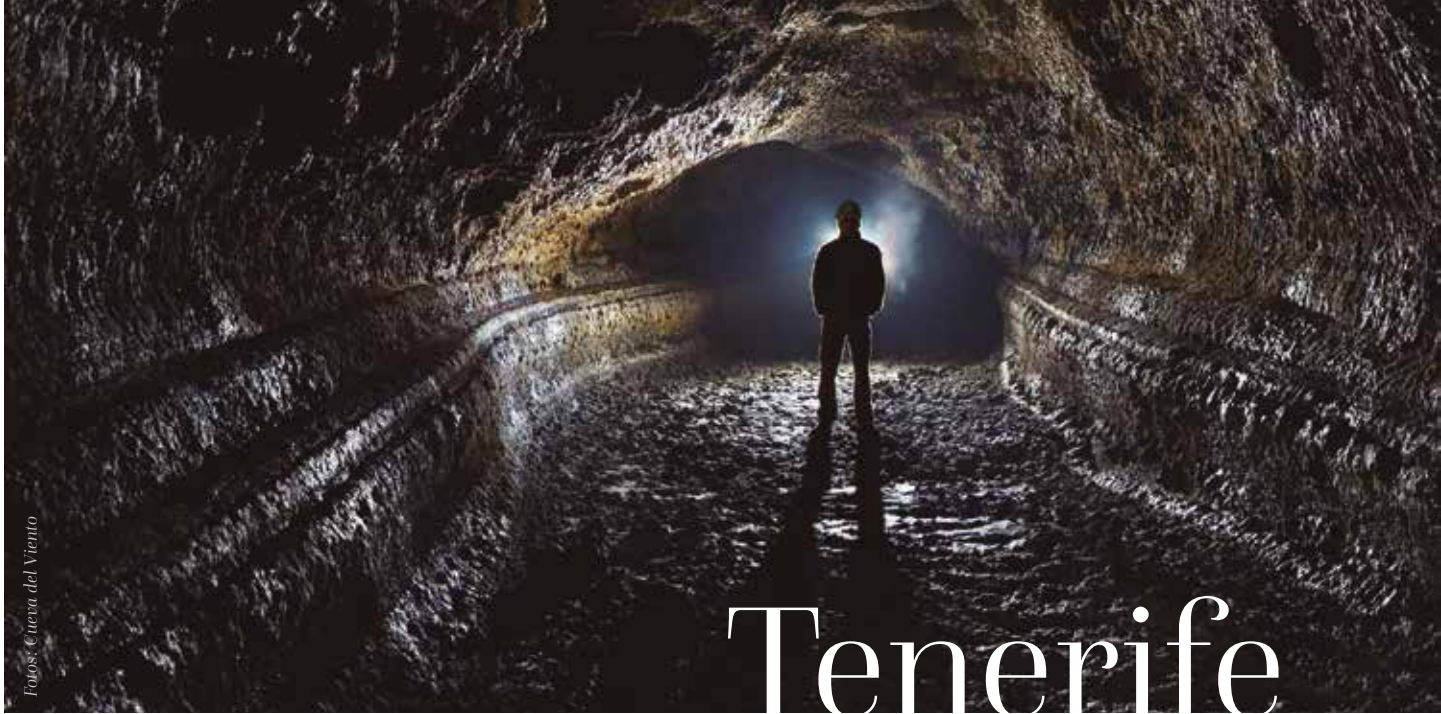


## Vistas inigualables

En la provincia de Huelva, el **Parador de Mazagón** se encuentra en el espacio Natural de Doñana, un lugar en el que las vistas al espectacular paisaje y la tranquilidad están garantizadas. A orillas del Guadiana, el **Parador de Ayamonte** se erige como una atalaya privilegiada para disfrutar de inigualables panorámicas y atardeceres llenos de matices.

## Unbeatable sights

In the province of Huelva, we can find inside the Natural Area of Doñana the **Parador of Mazagón**, a place where views of the spectacular landscape and peacefulness are guaranteed. The **Parador de Ayamonte** is a privileged viewpoint on the Guadiana River to enjoy breathtaking panoramic views and shaded sunsets.



Fotos: Cueva del Viento

# Tenerife

## El tubo del viento

La llamativa Cueva del Viento es una cavidad volcánica enclavada en la isla de Tenerife, en Icod de los Vinos. Formada hace 27.000 años de lavas procedentes de la primera erupción del volcán Pico Viejo, situado junto al Teide, debe su nombre a las importantes corrientes de aire que se producen en el interior. Este conmovedor tubo volcánico es el quinto más largo del mundo (18 kilómetros) tras los cuatro primeros que se encuentran en el archipiélago de Hawaii (Estados Unidos). Constituye una enorme red laberíntica de pasajes subterráneos que destacan por sus características geomorfológicas únicas, ya que su red de galerías se dispone en tres niveles superpuestos, fenómeno que no está descrito en ningún otro lugar del mundo.





## The windpipe

The attractive *Cueva del Viento* ("Wind Cave") is a volcanic cavern located on the island of Tenerife, in *Icod de Los Vinos*. It was formed 27,000 years ago by lavas from the first eruption of the volcano *Pico Viejo*, located near the Teide, and owes its name to the important air flows that take place inside.

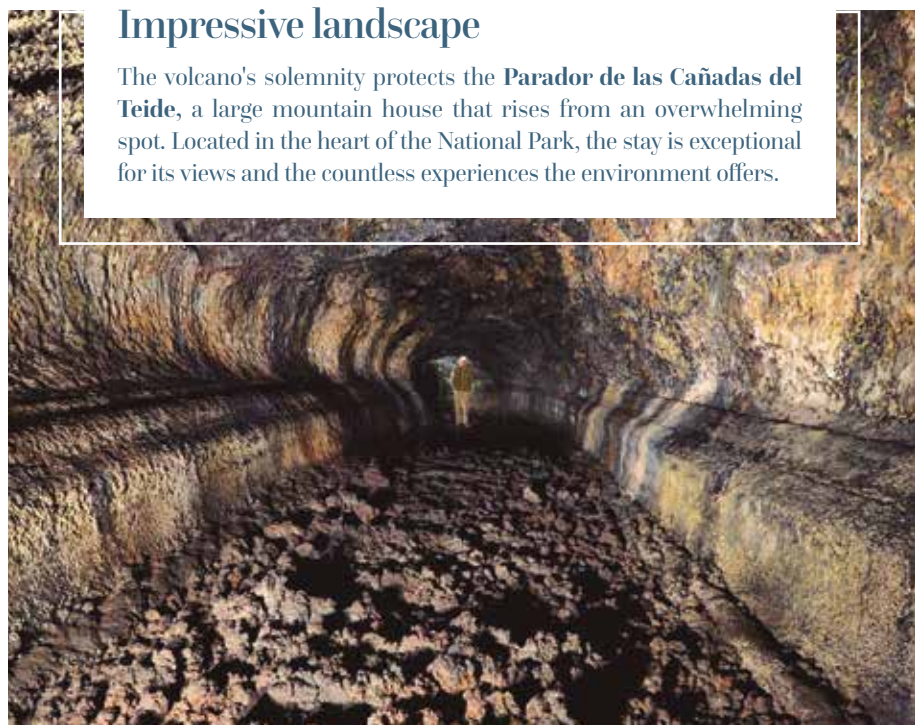
This shattering volcanic tube is the fifth-longest in the world (18 kilometers) following the first four found in the archipelago of Hawaii (United States). It is a big labyrinthine network of subterranean pathways that stand out for their unique geomorphological characteristics, since their galleries are arranged on three overlapping levels, a phenomenon not described anywhere else in the world.

## Paraje imponente

La solemnidad del volcán protege al **Parador de las Cañadas del Teide**, una casona de montaña que emerge entre un paraje sobrecogedor. Situado en pleno corazón del Parque Nacional, la estancia se revela excepcional por sus vistas y las innumerables experiencias que regala el entorno.

## Impressive landscape

The volcano's solemnity protects the **Parador de las Cañadas del Teide**, a large mountain house that rises from an overwhelming spot. Located in the heart of the National Park, the stay is exceptional for its views and the countless experiences the environment offers.



ANIVERSARIO 1959-2019

# 60 CUEVA DENNERJA



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](mailto:didacticos@cuevadenerja.es)



**IMSERO**  
VISITAS AUDIO-GUIADAS

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



INFORMACIÓN y HORARIO:

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

[admon@cuevadenerja.es](mailto:admon@cuevadenerja.es) - T: 952 529 520

# AGENDA

## ASTURIAS, Proaza

### EL OSO PARDO EN LA CORDILLERA CANTÁBRICA

**Fecha:**

Exposición permanente

**Dónde:** Casa del Oso**Horarios:** De L a V de 10 a 19 h.

Hasta las 20 h. los fines de semana

La Casa del Oso nace como un punto de encuentro e información para todas aquellas personas interesadas en conocer la situación actual del oso pardo en la Cordillera Cantábrica, uno de sus entornos naturales. Este singular paraje alberga la sede oficial de la Fundación Oso Asturias, además dispone de una exposición permanente sobre el Oso Pardo Cantábrico, una sala de audiovisuales y una sala de exposiciones temporales que reúne la muestra de distintos tipos de trabajos artísticos.

*La Casa del Oso was born as a meeting and information point for everyone interested in discovering the current situation of the brown bear in the Cantabrian Mountains, one of its natural environments. This unique site houses the official headquarters of the Asturias Bear Foundation, as well as a permanent exhibition on the Cantabrian Brown Bear, an audiovisual room and a temporary exhibition room that gathers different artistic works.*



## BENAVENTE, Zamora

### COMEDIA AQUILANA

**Fecha:** 9 de noviembre de 2019**Dónde:** Teatro Reina Sofía**Horarios:** 20.30 h.**Precios:** De 6 a 10 euros**Venta anticipada:** En taquilla

Nao d'Amores y la Compañía Nacional de Teatro Clásico representan la *Comedia Aquilana*, uno de los textos del poco conocido dramaturgo español Bartolomé Torres Naharro y la primera obra romántica de nuestro teatro. Con versión y dirección de Ana Zamora, cuenta los amores del escudero Aquilano y la princesa Felicina, hija del rey Bermudo. Una noche los amantes se encuentran y, al enterarse el rey, manda matar al escudero, pero todo se complica cuando Bermudo descubre que el escudero en realidad es hijo del rey de Hungría.

Nao d'Amores and the National Classical Theatre Company perform the *Comedia Aquilana*, one of the texts of the little-known Spanish playwright Bartolomé Torres Naharro and the first romantic work of our theatre. With version and direction of Ana Zamora, it tells the love story of squire Aquilano and princess Felicina, daughter of king Bermudo. One night the lovers meet, and when the king finds out, he has the squire killed, but everything gets complicated when Bermudo discovers that the squire is the son of the Hungarian king.

## SEVILLA

### EL SIRVIENTE (MIREIA GABILONDO)

**Fecha:** Del 22 al 24 de noviembre de 2019**Dónde:** Teatro Lope de Vega**Horarios:** V y S, 20.30 h. D, 19.30 h.

*El Sirviente* supone la adaptación al teatro de la novela de suspense *The Servant*, escrita en 1948 por el británico Robin Maugham. La historia, de intensa tensión psicológica, transcurre en una lujosa y solitaria mansión que se convierte en un personaje más de la trama. Un joven adinerado acaba de instalarse y contrata a un sirviente para que le ayude en los quehaceres domésticos. El inquietante criado intentará dominar poco a poco a su señor, aprovechando su evidente debilidad y escasa personalidad. La obra, dirigida por Mireia Gabilondo, tiene a Eusebio Poncela y Pablo Rivero como protagonistas.

*The Servant* is the theatre adaptation of the suspense novel *The Servant*, written in 1948 by Britain's Robin Maugham. The story, of intense psychological tension, takes place in a luxurious and solitary mansion that becomes another character. A wealthy young man has just settled there and hires a servant to help him with the household chores. Gradually, this troubled servant tries to dominate his master, taking advantage of his evident weakness and scarce personality. The work, directed by Mireia Gabilondo, has Eusebio Poncela and Pablo Rivero as protagonists.





## GUIPÚZCOA, Getaria

### CRISTÓBAL BALENCIAGA. MODA Y PATRIMONIO. CONTEXTOS

**Fecha:** Desde 1 de marzo de 2019 hasta 12 de enero de 2020

**Dónde:** Museo Cristóbal Balenciaga

*Contextos*, que puede visitarse en el Museo Balenciaga de Getaria, está compuesta por con 80 piezas de indumentaria que, en su mayor parte, no han sido expuestas con anterioridad. La tecnología también está muy presente en esta exposición, facilitando la interactividad a través de digitalizaciones que permiten observar en detalle las piezas en 360°. El discurso expositivo y la selección de piezas que lo acompañan, son fruto de la colaboración entre el equipo del Museo y la reconocida fashion curator Judith Clark.

*Contextos*, at the Balenciaga Museum in Getaria, is made up of 80 pieces of clothing which, for the most part, have not been exhibited before. Technology is also very present in this exhibition, enabling interactivity through digitizations that allow us to observe in detail the pieces, as well as a 360° view. The exhibition discourse and the selection of pieces that accompany it, are the result of the collaboration between the Museum team and the renowned fashion curator Judith Clark



## MADRID

### GHOST EL MUSICAL, MÁS ALLÁ DEL AMOR

**Fecha:** Desde 24 de septiembre de 2019

**Dónde:** Teatro EDP Gran Vía

**Horarios:** De M a J a las 20.30 h. V y S a las 18 y 21.30 h. D a las 18 h. Consultar horarios especiales.

Una pareja de enamorados ve truncada su felicidad con el asesinato de él a manos de un ladrón. La necesidad de advertir a su mujer del peligro que corre le mantendrá junto a ella en forma de fantasma con una peculiar vidente como único nexo de comunicación entre ellos. En 1990, Patrick Swayze y Demi Moore protagonizaron una de las historias más bellas de la historia del cine. Pues bien, después de estrenarse en Broadway y Londres, llega a España su versión musical con una banda sonora y montaje que no deja indiferente.

*A couple in love sees their happiness stunted by a murder at the hands of a thief. The need to warn his wife of the danger will keep him next to her in the form of a ghost with a peculiar clairvoyant as the only link between them. In 1990, Patrick Swayze and Demi Moore starred in one of the most beautiful and memorable stories in film history. After its premiere on Broadway and London, the musical version arrives in Spain with a soundtrack and impressive staging.*



## A CORUÑA

### AMARAL

**Fecha:** 2 de noviembre de 2019

**Dónde:** Coliseum

**Hora:** 20.30 h.

**Venta anticipada:** wegow.com

*Salto al color* es el título del nuevo álbum de este dúo zaragozano estrenado el pasado mes de septiembre. Procedentes de Zaragoza, Amaral destaca por la



## BARCELONA

### LA TIENDA DE LOS HORRORES

**Fecha:** Desde 10 de septiembre de 2019

**Dónde:** Coliseum

**Horarios:** X y J, 20.30 h, V, 18 y 21 h. S, 18.30 y 21.30 h. D, 17.30 h.

**Venta anticipada:** En taquilla y tickets.grupbalana.com

El talentoso tándem formado por Àngel Llàcer y Manu Guix vuelve a los escenarios tras el éxito de *La Jaula de las Locas* dirigiendo una divertida comedia musical a ritmo de soul y rock & roll. *La tienda de los horrores* nos traslada a la antigua floristería del Señor Mushnik. Los empleados Seymour y Audrey están envueltos en una historia de amor que parece completamente imposible, pero todo da un giro inesperado con la llegada de una misteriosa planta con el poder de convertir los deseos en realidad.

The talented tandem formed by Àngel Llàcer and Manu Guix returns to the stage after the success of *La Jaula de las Locas* directing a fun musical comedy to the rhythm of soul and rock & roll. *La tienda de los horrores* takes us to the old florist's shop of Lord Mushnik. Employees Seymour and Audrey are involved in an impossible love story, but everything takes an unexpected turn with the arrival of a mysterious plant which has the power to make wishes come true.

potente voz de la cantante y letrista y unos directos muy trabajados. Su música apuesta por el rock clásico y la sinceridad en sus planteamientos.

Released in September, *Salto al color* is the title of the new album by this Zaragozan duo. This pop-rock duo stands out for the singer's powerful voice and some very elaborate live performances. Their music is based on classic rock and the openness in their approaches.

# DESCUBRE LA NUEVA TEMPORADA



## **DON CARLO**

GIUSEPPE VERDI

18 sept - 6 oct 2019

Director musical— *Nicola Luisotti*

*Diego Rodríguez (29 sept, 4 oct)*

Director de escena— *David McVicar*

## **L'ELISIR D'AMORE**

GAETANO DONIZETTI

29 oct - 12 nov 2019

Director musical— *Stefano Montanari*

Director de escena— *Damiano Michieletto*

## **IL PIRATA**

VINCENZO BELLINI

30 nov - 20 dic 2019

Director musical— *Maurizio Benini*

Director de escena— *Emilio Sagi*

**ESTRENO EN EL TEATRO REAL**

## **LA FLAUTA MÁGICA**

WOLFGANG AMADEUS MOZART

19 ene - 24 feb 2020

Director musical— *Ivor Bolton*

*Kornilios Michailidis (13 feb)*

Director de escena— *Suzanne Andrade*

*Barrie Kosky*

## **INTO THE LITTLE HILL**

GEORGE BENJAMIN

11 - 15 feb 2020

Director musical— *Tim Murray*

Director de escena— *Marcos Monta*

## **LA VALQUIRIA**

RICHARD WAGNER

12 - 28 feb 2020

Director musical— *Pablo Heras-Casado*

Director de escena— *Robert Carsen*

## **THREE TALES**

STEVE REICH Y BERYL KOROT

5 - 7 mar 2020

Director musical— *Nacho de Paz*

## **AQUILES EN ESCIROS**

FRANCESCO CORSELLI

17 - 27 mar 2020

Director musical— *Ivor Bolton*

Director de escena— *Marianne Clement*

**ESTRENO EN EL TEATRO REAL**

## **LEAR**

ARIBERT REIMANN

16 - 28 abr 2020

Director musical— *Simone Young*

Director de escena— *Calixto Bieito*

**ESTRENO EN ESPAÑA**

## **LA TRAVIATA**

GIUSEPPE VERDI

9 may - 19 jul 2020

Director musical— *Henrik Nánási*

*Nicola Luisotti*

Director de escena— *Willy Decker*

## **IRIS**

PIETRO MASCAGNI

18 & 22 may 2020

Director musical— *Evelino Pido*

**ESTRENO EN EL TEATRO REAL**

## **LA PASAJERA**

MIECZYŚLAW WEINBERG

8 - 22 jun 2020

Director musical— *David Alghan*

Director de escena— *David Pomtney*

**ESTRENO EN ESPAÑA**

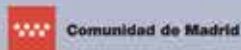
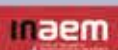
**TEATRO REAL**  
200 AÑOS

COMPRA TUS ENTRADAS EN [TEATROREAL.ES](http://TEATROREAL.ES) · 902 24 48 48 · TAQUILLAS · SÍGUENOS

Hazte amigo del Teatro Real

y consigue un 10% dto. en venta preferente de ópera y danza 19/20

[amigosdelreal.es](http://amigosdelreal.es) · 915 160 630



# EN LAS *Sombras* DE LA HISTORIA

*Ziga y Aniz desde monte Amezi/ Turismo Gobierno de Navarra*

THROUGH THE SHADOWS OF HISTORY

**Fueron gentes miradas con extrañeza y habitaron los márgenes de la sociedad.  
Repudiados y, a veces, envidiados, pasaron de ser pueblos a ser mitos.  
A la gran historia de nuestro país le quedan páginas en blanco por escribir.**

**People looked at them oddly, and they dwelt on the margins of society.  
They were shunned and sometimes envied. They became myths.  
The history of our country has some blank pages to fill.**



LUIS TEJEDOR



## AGOTES, VAQUEIROS Y MARAGATOS CONSERVAN VIVA SU LEYENDA EN EL SIGLO XXI

### AGOTES (CAGOTS), VAQUEIROS, AND MARAGATOS KEEP THEIR LEGEND ALIVE IN THE 21ST CENTURY

En España nunca existió homogeneidad entre sus pueblos. Ni falta que hacía. De las mezclas siempre salen las mejores obras. Entre todas las gentes que habitaron y habitan este país hay algunas con historia particular. O, mejor dicho, sin historia. El misterio sobre su origen rebata a un presente que cree saberlo todo.

Hablamos de pueblos a los que se extendió el cheque de una fama, que les empujó a vivir endogámicamente, aislándose socialmente. Fueron llamados, también, pueblos malditos para subrayar la exclusión a la que les sometían sus vecinos. Cargaron con las culpas de todos los males y fueron blanco de desprecios. En el cruce de caminos entre la historia y la leyenda esperan los agotes de Navarra, los vaqueiros asturianos y los maragatos de tierras leonesas.

There was never homogeneity among the different peoples of Spain. Moreover, there was no need for it. The best masterpieces always come from mixtures. Among all the people who once lived and still live in this country, there are some with a unique history. Or, preferably, without history. The mystery of its origin disproves a present that seems to know everything.

We are talking about people who were given a fame voucher, which pushed them to live in endogamy, isolating themselves socially. They were also called cursed villages to highlight the social exclusion of their neighbors. They were blamed for all woes and were the target of scorn. On the crossroads between history and legend await the *agotes* (cagot) of Navarre, the Asturian *vaqueiros*, and the *maragatos* of León lands.



Baztán en familia

agotes

## “Al agote, garrotazo en el cogote”

Los agotes son una pequeña comunidad discriminada durante ocho siglos, entre el XII y el XX. Se extendieron por el sur de Francia, Euskadi, Huesca y Navarra. En esta región se instalaron, en el Valle del Baztán, especialmente, en Arizkun (barrio de Bozate). Allí era popular el refrán “Al agote, garrotazo en el cogote”.

¿De dónde llegaron? Pudieron ser descendientes de poblaciones godas. O cátaros franceses huidos del fanatismo religioso. O invasores árabes. O leprosos marcados por su enfermedad. En cualquier caso, fueron segregados como seres inferiores que no debían contraer matrimonio con el resto de la población. Desde que nacían (bautizados en una pila exclusiva) hasta que morían (enterrados aparte) su vida se reglamentó para aislarlos. Hasta el punto de residir en viviendas fuera de villas y aldeas y vestir ropajes identificativos. En 1514, una bula del Papa León XIII les relevaba de las restricciones al culto, aunque no fue hasta 1819, con leyes que atajaron

este apartheid, cuando pasaron al olvido estas costumbres.

El Valle del Baztán, la tierra pisada por los agotes, alberga una naturaleza deliciosa con hayedos interminables, riscos escarpados, regatos de aguas cristalinas. Es una tierra de hidalgos e indianos que encontraron fortuna en América. Quedan como testigos palacios y case-ríos de muros blancos y sillares rojizos. Pero hay más que ver. En el Baztán conviven monasterios y puentes medievales con monumentos megalíticos.

El de los agotes no es el único misterio del valle. La antigua mitología vasco-navarra, asegura que el Baztán es el hogar de criaturas como el Basajaun, señor de estos bosques. Las rutas por estas tierras son casi infinitas. Quizá la mejor manera de rendir tributo a los agotes es pasar por Arizkun y, tras recorrer Bozate, visitar la Casa-Museo Gorrienea, dedicada a la vida de estos malhadados y el Parque Escultórico de Xabier Santxotena.

“El Valle del Baztán, la tierra pisada por los agotes, alberga una naturaleza deliciosa con hayedos interminables, riscos escarpados, regatos de aguas cristalinas”

“The Baztan Valley, houses a delightful nature with never-ending beech forests, cliffs, crystal clear waters”

## “Al agote, garrotazo en el cogote”

–“Hit the cagot on the nape”–

The *agotes* –cagots– are a small community, which was discriminated for eight centuries between the 12th and 20th centuries. They were spread throughout the south of France, Euskadi, Huesca, and Navarre. In this area, they settled in the Baztan Valley, particularly in Arizkun –Bozate district–. The saying “Al agote, garrotazo en el cogote” was famous there.

Where did they come from? They could have been descendants of Gothic populations. Or French Cathars fleeing from religious fanaticism. Or Arab invaders. Or lepers marked by their disease. In any case, they were segregated as inferior beings who should not marry the rest of the population. Since they were born –baptized in an exclusive font– until they died –buried apart– their life was regulated to isolate them. Up to the point of living in homes outside villages and hamlets and wearing identifying clothing. In 1514, a bull of Pope Leo XIII freed them from cult restrictions, although it was not until 1819 –with laws that stopped this apartheid– when these customs were forgotten.

The Baztan Valley, the land trodden by the cagots, houses a delightful nature with never-ending beech forests, cliffs, crystal clear waters. It is a land of noblemen and *indianos* who have earned their fortune in America. Palaces and *caseríos* of white walls and reddish ashlar remain as witnesses. There is more to see. In the Baztán, monasteries and medieval bridges live side by side with megalithic monuments.



Amateur/Maya

Cagots is not the only mystery of the valley. Ancient Basque-Navarra mythology states that the Baztan is the home of creatures such as the Basajaun, lord of these forests. The routes through these lands are nearly endless. Perhaps the best way to pay tribute to the cagots is to go through Arizkun and, after crossing Bozate, visit the Gorrienea House-Museum, which is dedicated to the life of these hapless, and the Xabier Santxotena Sculpture Park.

—  
35  
—



Elizondo J.Campos

PHOTOGRAPHY / AUTUMN /

## Vaqueiros de alzada, pasión por la libertad

El occidente de Asturias es tierra de los vaqueiros de alzada. Fue Gaspar de Jovellanos quien les tildó de "vaqueiros". Criaban ganado vacuno y "de alzada", ya que cada primavera hacían camino en busca de pastos. No hay más que cábales sobre su procedencia. Las primeras alusiones sobre ellos son del siglo VIII. ¿Eran descendientes de las incursiones vikingas? ¿Retrocedemos a los astures o a grupos celtas? Los historiadores tienen faena por delante.

Lo que está claro es que la relación con los habitantes de su comarca, los *xaldos* y *marnuetos*, era espionosa hasta el XIX. En los bailes populares, tan asturianos, los vaqueiros debían divertirse al margen de la población. Además, en las tabernas se les servía en vasos de cuernos y no en vasos de cristal como a todo hijo de vecino. Jovellanos, en 1792, anotó en sus diarios que "hay un pleito escandaloso con los Vaqueiros, a quienes no se les puede dar la Sagrada Comunión sino a la puerta de la iglesia, ni dejar internarse en ella a los divinos oficios". En algunas parroquias la iglesia se dividía en dos. La parte más próxima al altar para los parroquianos y la parte inferior para los 'vaqueiros', que debían entrar por puerta diferente.

Su condición errante, no daba para limar asperezas. Los vaqueiros regían sus costumbres según la naturaleza. En mayo, subían el ganado hasta las montañas del interior en busca de prados para retornar en invierno a las brañas, singulares aldeas de cabañas de piedra. Esta trashumancia ganadera derivó en actividades como la arriería y el alquiler de mulas.



Remedando el espíritu indómito de los vaqueiros bien podríamos dejarnos caer por el occidente asturiano, en el que hay tanto para disfrutar. Sus paisajes, su historia singular, la bonhomía de sus habitantes es un motivo más que suficiente para llevarnos allí. De la costa al interior, son cuatro comarcas (Oscos-Eo, Parque Histórico del Navia, Comarca Vaqueira, y Fuentes del Narcea, Degaña e Ibias) en los que abundan enclaves asombrosos como el Bosque de Moal, Taramundi o la villa de Luarca.





Fotos: Sociedad Pública de Gestión y Promoción Turística y Cultural del Principado de Asturias

## Vaqueiros de alzada, passion for freedom

Western Asturias is the land of the *vaqueiros de alzada*. It was Gaspar de Jovellanos, who called them "*vaqueiros*." They raised cattle and "*de alzada*" –a term used in the equestrian field– as every spring, they made their way in search of fresh meadows. There is nothing but guess about their origin. The first references to them, date from the 8<sup>th</sup> century. Were they descendants of the Viking expeditions? Do we go back to the astures or Celtic tribes? Historians have much work ahead to do.

What's clear is that the relationship between inhabitants of their region –the *xaldos* and *marnuetos*– was thorny until the 19<sup>th</sup> century. In the popular dances, a very typical Asturian tradition, the *vaqueiros* should have fun away from the village. Besides, in the taverns, they were served drinks in horned glasses and not in crystal glasses like everyone else. Jovellanos, in 1792, noted in his diaries that "there is a scandalous lawsuit with the *Vaqueiros*, who could only receive Holy Communion at the door of the church, and could not go into the church for the divine offices." In some parishes, the church was divided into two. The part closest to the altar was for the parishioners. So the lower section was for the '*vaqueiros*,' that had to enter through a different gate.

Their wandering condition did not allow them to smooth things out. The *vaqueiros* governed their customs according to nature. In May, the cattle climbed the inland mountains seeking meadows and in winter, returned to the *brañas*, unique villages of stone huts. This livestock migration led to activities such as *arriería* and the rental of mules.

Following in the footsteps of the *vaqueiros*, we could drop into western Asturias, where there is so much to enjoy. Its landscapes, its unique history, the kindness of its inhabitants, are more than enough reasons to take us there. From the coast to the interior, there are four comarca –*Oscos-Eo*, *Parque Histórico del Navia*, *Comarca Vaqueira*, and *Fuentes del Narcea*, *Degaña* and *Ibias*– in which there are many amazing spots such as the *Moal Forest*, *Taramundi* or the village of *Luarca*.

“

*En los bailes populares, los vaqueiros debían divertirse al margen de la población. Además, en las tabernas se les servía en vasos de cuernos y no en vasos de cristal como a todo hijo de vecino.*

*In the popular dances, the vaqueiros should have fun away from the village. Besides, in the taverns, they were served drinks in horned glasses and not in crystal glasses like everyone else.*

## Maragatos leales y valientes

“Se les podría confiar oro molido”. Así suenan las palabras de Richard Ford, un viajero inglés del XIX para pintar a los maragatos. Habitantes de la comarca leonesa de la Maragatería, se ganaron el apelativo por su oficio, la arriería. Fueron transportistas y comerciantes de mercancías entre Galicia y Castilla, hasta que el ferrocarril los convirtió en reliquia. Aún se conservan sus viejas costumbres en gastronomía, música y vestimenta. El aislamiento endogámico ha conservado ritos propios como la covada, la boda o la fiesta del arado.

¿Viene la palabra “maragato” del término latino “mercator”? Igual sí, pero existe una ristra de hipótesis sobre su ascendencia que se debate entre pobladores celtas o norteafricanos. Lo único seguro es la duda. La capital de

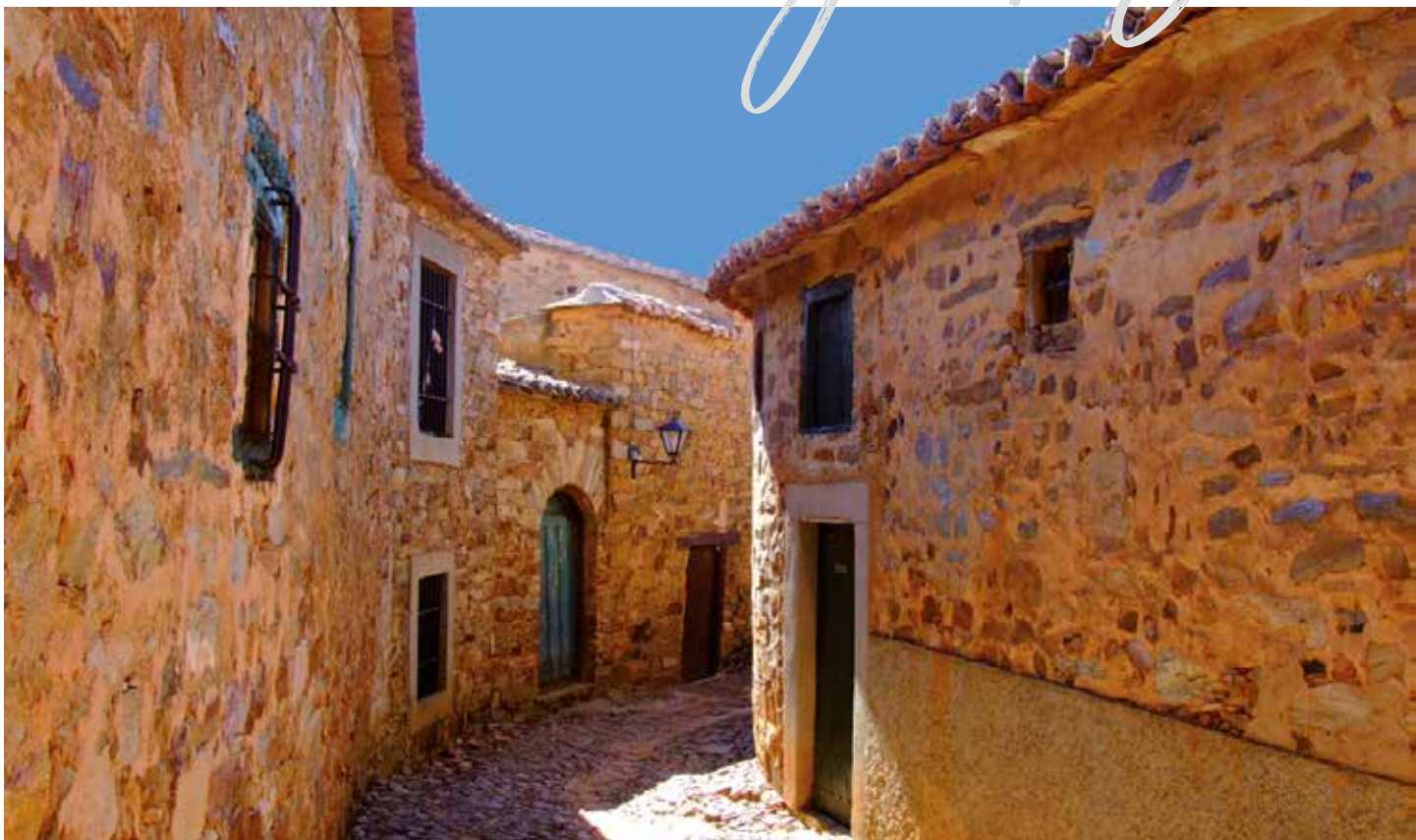
la Maragatería es Astorga (la *Asturica Augusta* romana) pero hay pueblos tan interesantes como Castrillo de los Polvazares, Santiago Millas o Val de San Lorenzo. Allí esperan sus casas arrieras de piedra, que comenzaron a construirse a partir del XVIII. Tras acceder por un portón nos topamos con un patio en el centro, que organizaba las estancias.

Es una tierra que aprecia comer bien. El cocido maragato es toda una institución, aunque gracias a los arrieros se popularizaron platos muy comunes de los puertos, como el bacalao, el pulpo y el congrio al “ajoarriero”.

maragatos



Fotos: Ayuntamiento de Astorga



## Loyal and brave Maragatos

"They could be trusted with milled gold." That's what the words of Richard Ford, a 19th-century English traveler, to describe *maragatos*. Inhabitants of the *Maragatería* area of León, they earned the nickname for their occupation, the *arriero* –muleskinner–. They were carriers and merchants of goods between Galicia and *Castilla* until the railway turned them into legacies. Their old customs in gastronomy, music, and clothing are still preserved. The endogamic isolation has maintained its rituals such as the *covada*, the wedding, or the plow party.

Does the word "*maragato*" come from the Latin term "*Mercator*"? Maybe so, but there are many hypotheses about his ancestry, which can have Celtic or North African origins. The only sure thing is the doubt. The capital of the *Maragatería* is Astorga (the Roman *Asturica Augusta*), but there are other villages as attractive as *Castrillo de Los Polvazares*, *Santiago Millas*, or *Val de San Lorenzo*. There, they await their stony *arriero* houses, which were built in the 18<sup>th</sup> century. After accessing through a gate, we came across a courtyard in the center, which arranged the rooms.

It is a land that enjoys eating well. The *cocido maragato* is a vital establishment, although thanks to the mule drivers, popular dishes from the ports were popularised, such as cod, octopus, and conger eel with "*ajoarriero*."





**Como siempre,  
Paradores**

¿Qué mejor que hacer base en un parador cuando rindamos visita a estos enclaves? Estos establecimientos, que respiran historia por los cuatro costados, son la mejor opción para el reposo tras empaparnos de culturas y tradiciones.

**As always, Paradores**

What's better than staying in a Parador when we visit these enclaves? These establishments, which breathe history all over, are the best option for rest after soaking up cultures and traditions.

Villafranca  
del Bierzo



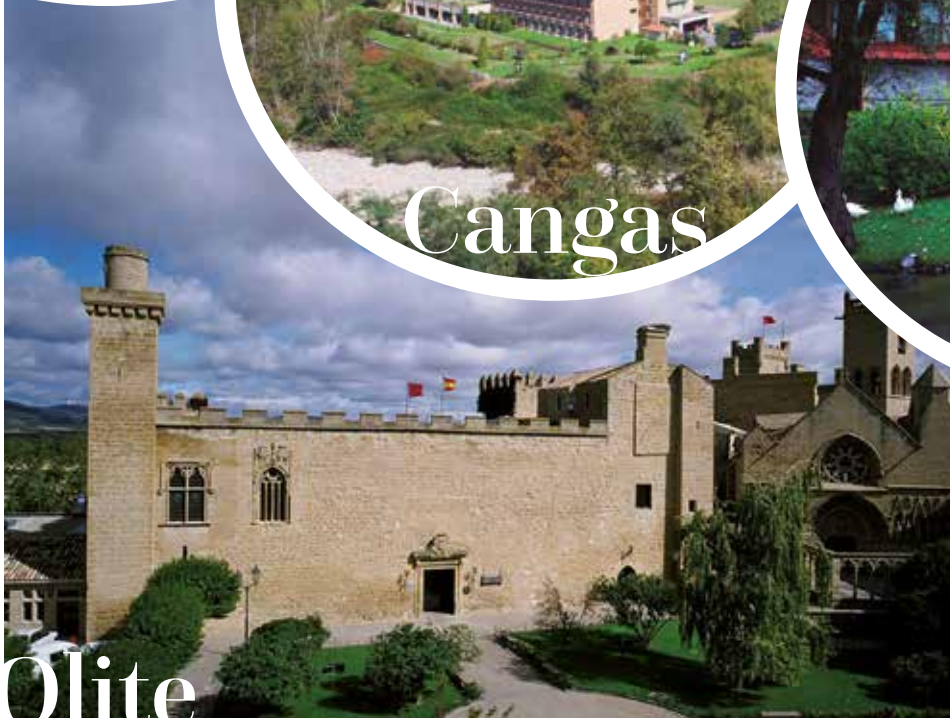
Corias



Cangas



Gijón



Olite

**Navarra:**

Parador de Olite

**León:**

Parador de Villafranca del Bierzo

**Asturias:**

Paradores de Cangas de Onís, Gijón y Corias



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

# Experiencias en Paradores

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

## Experiencias in Paradores

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

### CUENCA

#### Enciende la Navidad

##### Light up Christmas

Sorpréndete con el encendido de luces y disfruta de la chocolatada solidaria y un concierto de villancicos.

¡Se recogen las cartas de Papa Noë!

**¿Cuándo?** Después del puente de la Constitución.

**¿A quién está dirigido?** Todo el público.  
Recaudación destinada a Aldeas Infantiles.

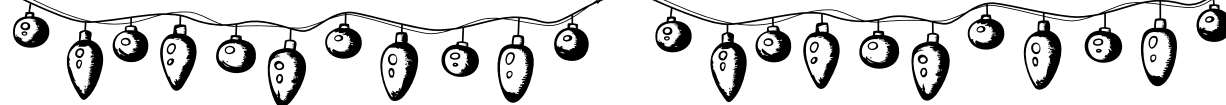
Surprise yourself with the lightning and enjoy the charity hot cocoa party and a concert of Christmas carols.

Letters written for Santa Claus will be collected!

**When?** After the Spanish Constitution's bank holiday.

**Who should attend?** All audiences.

Fund-raising for Aldeas Infantiles.



### CANGAS DE ONÍS

#### Conciertos navideños

##### Christmas Concerts

Ciclo de corales navideñas en la Iglesia del Monasterio de San Pedro de Villanueva.

**¿Cuándo?** Mes de Diciembre, 3 - 5 conciertos por semana.

**¿A quién está dirigido?**

Todo el público.

Gratuito.

Series of Christmas choirs in the Church of the Monastery of San Pedro de Villanueva.

**When?** December, 3 - 5 concerts per week.

**Who should attend?**

All audiences.

Free-of-charge.



#### Navidad en el claustro

##### Navidad en el claustro

Disfruta del encendido oficial de las Luces y el árbol de Navidad. En colaboración con la asociación de discapacitados

Emburria y la coral Ygriega

**¿Cuándo?** Primer domingo de diciembre.

**¿A quién está dirigido?** Todo el público.

Enjoy the official Christmas Tree lighting.

In collaboration with the disabled people association Emburria and the choir Ygriega.

**When?** First Sunday of December - Advent Sunday -.

**Who is it for?** All audiences.

Free-of-charge.

#### El encanto de lo popular

##### The charm of the traditional

Conoce un poco más de la cultura popular asturiana, asistiendo a las charlas con expertos en la biblioteca del Monasterio de San Pedro de Villanueva.

**¿Cuándo?** Una vez a la semana.

**¿A quién está dirigido?** Todo el público.

Gratuito.

Learn a little more about the Asturian traditional culture by attending the lectures held by experts at the Monastery of San Pedro de Villanueva library.

**When?** Once a week.

**Who should attend?** All audiences.

Free-of-charge.



## CÓRDOBA

### Zambombá

#### Zambombá

Te invitamos a cantar villancicos. Incluye regalo de pandeteras y zambombas.

**¿Cuándo?** En Navidad.

**¿A quién está dirigido?** Clientes alojados.

You' re invited to join the carols. Including gift of tambourines and zambombas -hand drums-.

**When?** During Christmas.

**Who should attend?**

Hosted guests only.



## EL SALER

### Paseo por el lago de la Albufera

#### Walking along the Albufera lake

Navega en barca por el lago más grande de España y visita una típica barraca valenciana.

**¿Cuándo?** Ideal en otoño, coincidiendo con la migración de aves de Europa a África.

Sail the largest lake in Spain by boat and visit a typical Valencian barraca -hut-.

**When?** Perfect for visiting during fall, when birds migrate from Europe to Africa.

### Cata de aceites de oliva

#### Olive oil tasting

Conoce el mundo del aceite de oliva en el Parador de Córdoba, coincidiendo con la temporada de almazara.

**¿Cuándo?** En Navidad.

**¿A quién está dirigido?**

Clientes alojados.

Gratuito.

Discover the world of olive oil in the Parador of Cordoba during the oil mill season.

**When?** At Christmas.

**Who should attend?** Hosted guests only.

Free-of-charge.



## VILLAFRANCA DEL BIERZO

### XXXV Jornadas gastronómicas del Bierzo

#### XXXV Bierzo Gastronomic Sessions

Menú elaborado con productos típicamente bercianos, Km 0 y sellos IGP.

**Cuándo?** Del 18 de octubre al 8 de diciembre

A menu prepared with typical Bierzo products, Km 0, and IGP stamps.

**When?** From October 18th to December 8th

## ALBACETE

### Deporte en familia

#### Family sports

Practica en familia diferentes actividades deportivas (multideporte, tenis, golf y juegos).

**¿Cuándo?** Todos los sábados de 10 a 14 h.

Se necesita reserva previa.

Play different sports with your family -multi-sports, tennis, golf and other games-.

**When?** All Saturdays from 10 a.m. to 2 p.m.

Booking required.

## NERJA

### Artesanía del esparto

#### Esparto crafts

Una artesana enseña el laborioso y artesanal trabajo del esparto.

**¿Cuándo?** Primer viernes de cada mes.

**Taller de esparto:** 30 diciembre (paquete fin de año).

**¿A quién está dirigido?** Todo el público.

An artisan teaches the esparto hand-work.

**When?** Every first Friday of each month.

**Esparto workshop:** On December, 30<sup>th</sup>

-New Year's package-.

**Who should attend?** All audiences.



## ZAMORA

### Crucero por el Duero y el Lago de Sanabria

#### Cruising on the Duero and the Sanabria Lake

Visita los espectaculares cañones de los Arribes del Duero y la belleza del parque natural del Lago de Sanabria.

**¿Cuándo?** Hasta diciembre.

Descuentos a clientes alojados.

Tour the fantastic gorges of the Arribes del Duero and the beautiful Sanabria Lake Natural Park.

**When?** Until December.

Hosted customers enjoy special rates.



**GREDOS**

**Cursos de micología**

*Mycology courses*

Charlas didácticas, búsquedas por el campo y degustación de setas.

**¿Cuándo?** Fin de semana: 18 y 19 octubre / 25 y 26 octubre / 8 y 9 noviembre / 15 y 16 noviembre / 22 y 23 noviembre.

Entre semana: 15 y 16 octubre /

29 y 30 octubre / 12 y 13 noviembre.

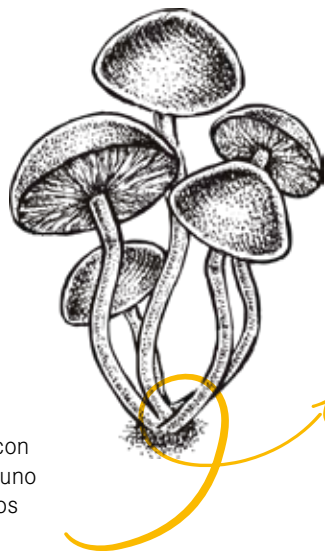
**Precio:** 199€ por persona en habitación doble estándar y 189,50€ entre semana (incluye alojamiento, media pensión con almuerzo degustación de setas y bebidas incluidas y el desayuno del día siguiente, además de material práctico: dos cestas, dos navajas seteras y una guía micológica por habitación doble).

Teaching talks, fieldwork, and mushroom tasting.

**When?** On weekends: October 18<sup>th</sup> and 19<sup>th</sup> / October 25<sup>th</sup> and 26<sup>th</sup> / November 8<sup>th</sup> and 9<sup>th</sup> / November 15<sup>th</sup> and 16<sup>th</sup> / November 22<sup>nd</sup> and 23<sup>rd</sup>.

During the week: October 15<sup>th</sup> and 16<sup>th</sup> / October 29<sup>th</sup> and 30<sup>th</sup> / November 12<sup>th</sup> and 13<sup>th</sup>.

**Price:** €199 per person in a standard double room and €189.50 during the week. It includes the accommodation, half board with mushroom tasting lunch, and drinks. The next day's breakfast included, as well as useful material: two baskets, two mushroom knives, and a mycological guide per double room.



**Menús micológicos**

*Mycological menus*

Ávila, Benavente, Cervera de Pisuerga, Ciudad Rodrigo, La Granja, Lerma, Puebla de Sanabria, Segovia, Soria y Tordesillas.

**¿Cuándo?** del 9 al 24 de noviembre

**When?** from November 9 to 24.



**CORIAS**

**Tras las huellas del oso:**

50 € por persona, todos los públicos

**Paisajes de ensueño:**

Excursiones a miradores naturales. Desde 30€ por persona, todos los públicos.

**Observación de fauna y flora:**

Desde 40€ por persona, todos los públicos.

**Productos auténticos:**

Visita a artesanos del entorno. Desde 40€ por persona, todos los públicos.

**Following the bear's footprints:**

€50 per person, all audiences.

**Enchanting landscapes:**

Trips to natural viewpoints. Starting at €30 per person, all audiences.

**Wildlife observation:**

Starting at €40 per person, all audiences.

**Genuine goods:**

Visiting the local artisans. Starting at €40 per person, all audiences.

**TORDESILLAS**

**Viaja con tu caballo**

*Ride your horse*

Ponemos a disposición de nuestros clientes un centro donde poder dejar el caballo en unas condiciones excepcionales: comida a base de heno y pienso, cama de viruta, atención de mozo, limpieza diaria del Box, salida diaria a Paddock, uso de las instalaciones (pista).

**Precio por día:** 40 €.

**Requisito:** Disponer del libro de caballo en regla con todas las vacunas y desparasitaciones al día.

We provide our guests a facility where they can let the horse in exceptional conditions: food based on hay and feed, a shaving bed, groom service, daily cleaning of the Box, daily Paddock ride, and use of the facilities (track).

**Price per day:** €40.

Under the condition of having a valid horse book with all vaccinations and deworming.



**LORCA**

**Visita guiada**

*Guided tour*

Conoce los restos arqueológicos del entorno del Parador.

**¿Cuándo?** Todos los días.

Domingo: visita teatralizada.

**¿A quién está dirigido?**

Todo el público.  
Gratuito.

Discover the archaeological remains around the Parador.

**When?** Every day.

Sundays: theatrical tour.

**Who is it for?** All audiences.

Free-of-charge.





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.

Turismo Ciudad de Granada

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**



El jardín diseñado por el arquitecto menorquín, jefe de jardines y director de parques públicos del Ayuntamiento de Barcelona, Nicolau María Rubió i Tudurí (1929). Fotografía de José Reymundo González.

© Patrimonio Nacional

Cádiz

# 90 AÑOS DEL HOTEL ATLÁNTICO: PARADOR DE CÁDIZ

**El 3 de noviembre de 2019 se cumplen noventa años de la inauguración del Hotel Atlántico de Cádiz, construido en tan solo nueve meses para alojar a los visitantes de las exposiciones internacionales de 1929. Su historia se ha escrito con derribos y reconstrucciones sucesivas, que sirvieron para dar forma al concepto de modernidad, tan cambiante con el paso del tiempo.**

**November 3, 2019, marks the 90th anniversary since the opening of the Hotel Atlántico in Cadiz, built in just nine months to host visitors to the 1929 international exhibitions. Its history has been written with successive demolitions and rebuilds, which helped shape the concept of modernity, so changing throughout time.**



MARÍA JOSÉ RODRÍGUEZ PÉREZ, *Doctora arquitecta. Cuerpo de Arquitectos al servicio de la Hacienda Pública.*

ANTONIO CERESUELA PUCHE, *Arquitecto*



## NINETY YEARS OF THE HOTEL ATLÁNTICO PARADOR IN CÁDIZ

*Salón presidido por el retrato de Juan Antonio Güell y López (1929). El mobiliario de diseño clásico fue realizado por el fabricante y almacenista gaditano Eladio Campe Amaya.*

*Fuente: Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, Archivo General de la Administración (AGA).*



*Las 45 habitaciones del anexo se organizaban interiormente a modo de espina de pez, tenían terraza con vistas laterales al mar, cuyos quiebros permitían mantener la privacidad de cada una de ellas (c. 1965).*

*Fuente: Archivo Histórico de Paradores de Turismo de España, S.M.E., S.A.*

Juan Antonio Güell y López, segundo conde de Güell, tercer marqués de Comillas y comisario regio de la Exposición Universal de Barcelona fue el empresario promotor que creó la Sociedad Gran Hotel Atlántico de Cádiz para la construcción y explotación de un hotel que alojase a los turistas desembarcados en el puerto gaditano. El conde consiguió inversores públicos para realizar el mínimo desembolso posible, especialmente al ser nombrado presidente del Patronato Nacional de Turismo. Fue el Estado quién suscribió las acciones y parte de las obligaciones emitidas, mientras que el Ayuntamiento cedió gratuitamente los terrenos del Parque Genovés.

El proyecto fue redactado por el arquitecto Ricardo de Churruga y Dotres, sobrino de Güell, que anticipó la modernidad arquitectónica, aunque mantuvo, según el gusto conservador de su tío, una composición general simétrica.

Tras un breve periodo de explotación, entró en decadencia debido a los efectos nefastos de la Gran Depresión, y cesó su actividad hotelera en 1933. La Guerra Civil fue el revulsivo para devolverle a la vida. Tras la incautación municipal autorizada por la Junta Nacional de Burgos, se destinó el inmueble al alojamiento de oficiales de las misiones navales alemana e italiana, entre ellos Wilhelm Franz Canaris, aquel célebre almirante germano. Una vez concluida la contienda, el Estado consiguió

Juan Antonio Güell y López, second Count of Güell, third Marquess of Comillas and royal commissioner of the Universal Exhibition of Barcelona was the businessman who created the *Sociedad Gran Hotel Atlántico de Cádiz*. The purpose of this society was to construct and operate a hotel that lodged the tourists who landed in the Cadiz harbor. The Count got public investors to carry out the lowest payment possible, mainly when he was named the president of the *Patronato Nacional de Turismo*. It was the State who signed the shares and some of the bonds, while the Town Hall assigned for free the land of the Parque Genovés.



El conde de Güell (situado a la derecha, con las manos en las solapas del chaleco) y sus invitados en la fiesta inaugural (1929). Fotografía de José Reymundo González.

Fuente: Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, Archivo General de la Administración (AGA).

The project was drafted by the architect Ricardo de Churrucá y Dotres, Güell's nephew, who brought forward architectural modernity, although he kept a general symmetrical composition according to his uncle's conservative taste.

After a brief period of use, it collapsed due to the harmful effects of the Great Depression, and the hotel stopped its activity in 1933. The Spanish Civil War was the driving force to bring it back to life. After the municipal seizure authorized by the *Junta Nacional de Burgos*, the property was used to house German and Italian naval mission officers, such as Wilhelm Franz Canaris, the famous German admiral. Once the war was over, the

*Imagen actual del Parador de Cádiz*



subrogarse en los derechos de la empresa hotelera, y asumía la propiedad, dirección y administración, que le fue adjudicada por débito de contribuciones. Más tarde, tras la cesión en 1958 de nuevos terrenos municipales, las nuevas demandas del turismo de masas determinaban la ampliación del hotel, a modo de anexo, llevada a cabo según el diseño del arquitecto José Osuna Fajardo. Eran los tiempos de la política turística expansiva del ministro Manuel Fraga Iribarne.

En la siguiente década se derribaba el hotel, que había quedado obsoleto por sus defectos estructurales, para construir uno de mayores dimensiones por el arquitecto Jesús Valverde Viñas. El anexo se mantuvo en la nueva construcción para permitir la continuidad de la actividad, pero sería también derribado en 2009 por considerarlo disfuncional para la explotación. La selección del proyecto se hizo mediante un concurso de ideas, ganado por el arquitecto Luis Collarte Rodríguez y abriría sus puertas en 2012. Una historia de búsqueda de la excelencia que llega hasta hoy.

State assumed ownership, direction, and administration, which it acquired thanks to the massive debts of the building.

Later, after the 1958 transfer of new municipal lands, the unique demands of mass tourism led to the enlargement of the hotel, as an extension, carried out according to the design of the architect José Osuna Fajardo. At that time, minister Manuel Fraga Ibarne's expansionist tourism policy reached the maximum growth of tourism in quantitative terms.

During the following period, the hotel, which had become outdated due to its structural defects, was demolished, and the architect Jesús Valverde Viñas built a larger one. The extension was kept in the new construction allowing the continuation of the activity, but it was also demolished in 2009 for being considered dysfunctional for operation. The choice of the project was made through a competition of ideas, won by the architect Luis Collarte Rodríguez and it would open its doors in 2012. A story of seeking excellence that continues to this day.



# Mojácar



recuerdos  
inolvidables



VICENTE DEL BOSQUE ES UNA PERSONA GRANDE POR FUERA Y ENORME POR DENTRO. SUS SOSEGADAS PALABRAS TRANSPARENTAN SU CALIDAD HUMANA, SU AMABILIDAD Y LA LEYENDA QUE LE ACOMPAÑA, COMO DICE EL CLÁSICO ESLOGAN DE PARADORES. PARA ESTE SALMANTINO, EL FÚTBOL ES ALGO MÁS QUE UN DEPORTE. ES LA VIDA MISMA. Y SU FÓRMULA DEL ÉXITO CONJUGA RESPETO, HUMILDAD Y ESFUERZO.

# VICENTE DEL *Bosque*

EXSELECCIONADOR NACIONAL DE FÚTBOL

“UN BUEN EQUIPO FUNCIONA CUANDO LO FORMAN PERSONAS CON CALIDAD HUMANA Y PROFESIONAL”

VICENTE DEL BOSQUE IS A GREAT PERSON ON THE OUTSIDE AS WELL AS ON THE INSIDE. HIS CALM VOICE REVEALS HIS HUMAN QUALITY, HIS KINDNESS, AND THE LEGEND THAT ACCOMPANIES HIM, AS THE CLASSIC PARADOR SLOGAN GOES. FOR THIS MAN FROM SALAMANCA, FOOTBALL IS MORE THAN JUST A SPORT. IT IS LIFE ITSELF. AND HIS FORMULA FOR SUCCESS COMBINES RESPECT, HUMILITY, AND EFFORT.



**“SABER GANAR NO ES FÁCIL. HAY QUE TENER MODERACIÓN, TANTO EN LA VICTORIA COMO EN LA DERROTA. EL QUE LOGRA ESE EQUILIBRIO EMOCIONAL ESTÁ EN EL BUEN CAMINO”**

VICENTE DEL BOSQUE (SALAMANCA, 1950) FUE UN EXITOSO FUTBOLISTA Y UN GRANDIOSO ENTRENADOR, CUYO PALMARÉS ESTÁ JALONADO POR DIVERSOS ÉXITOS CON EL REAL MADRID (INCLUYENDO DOS LIGAS DE CAMPEONES) Y, SOBRE TODO, CON LA SELECCIÓN ESPAÑOLA DE FÚTBOL, CON LA QUE GANÓ DESDE EL BANQUILLO EL MUNDIAL DE 2010 Y LA EUROCOPA DE 2012. ESTA ENTREVISTA, SIN EMBARGO, NO SE CENTRA EN SU PERFIL FUTBOLÍSTICO SINO EN SU VERTIENTE MÁS HUMANA Y EN LA INFLUENCIA QUE EJERCE EL FÚTBOL EN LA CONSTRUCCIÓN DE BUENAS PERSONAS.

 CONCHI ANTÓN

### **¿Cómo se elabora un buen equipo?**

Un buen equipo se hace con buenas personas. Y para ello es fundamental que tengan calidad humana y calidad profesional; ambos aspectos son fundamentales para conseguir un equipo.

### **¿Cómo se logra que todos los egos del vestuario trabajen al unísono?**

Los futbolistas no están tan endiosados como la gente se piensa. Lo normal es encontrarte plantillas con gente normal, con mucho eco en todo lo que sucede en su vida y en su actividad, pero que al final son bastante normales.

### **¿Qué papel juega el entrenador al dirigir a esa “gente normal”?**

Todo equipo tiene una dificultad muy grande para quien lo dirige, porque sólo juegan once, lo que siempre genera un poco de desorden y conflicto en el vestuario. Todos tienen el ánimo de jugar, se sienten útiles y capaces. Ellos se creen los mejores y naturalmente se tienen que sentir así. Ahí es donde entra en juego el liderazgo de un entrenador.

### **¿Cómo se manejan las situaciones conflictivas de un vestuario?**

Es fundamental que exista cordialidad, porque sin ella es difícil que el equipo funcione. Lo ideal es que haya buenas relaciones personales entre todos, porque si no es así el día a día se hace muy incómodo y es difícil que lleguemos a ser un buen equipo. El entrenador tiene que dar la sensación de que todos los jugadores son útiles y necesarios.

### **How do you build a good team?**

A good team is made up of good people. Fundamentally, they have human quality and professional quality; both aspects are fundamental to obtain a team.

### **How do you get all the egos in the locker room to work together?**

Football players are not as revered as people think. Usually you'll find squads with ordinary people, who carry the echo of what happens in their lives and activity, but in the end, they're quite normal.

### **What is the coach's roll in leading these "normal people"?**

Every team carries a big challenge for the manager because only eleven players play, which always generates a bit of chaos and conflict in the locker room. Everyone wants to play. They feel useful and capable. They think they're the best and of course, they have to feel that way. That's where the coach's leadership comes in.

### **How do you handle the conflictive situations in the locker room?**

There must be friendship because, without it, the team cannot function. Ideally, there should be good personal relations between everyone, because if that's not the case, everyday life becomes very uncomfortable and it's difficult for us to become a good team. The coach has to make all the players feel useful and necessary.

### **How can football philosophy be applied to everyday life?**

“

*El fútbol ayuda a los chavales a ser mejores personas, a tener un concepto más real de la vida y, sobre todo, a ser felices*

*Football helps kids to be better people, to have a more realistic concept of life and, above all, to be happy*

”

A GOOD TEAM  
WORKS WHEN IT'S  
MADE OF PEOPLE  
WITH HUMAN AND  
PROFESSIONAL  
QUALITY

"KNOWING HOW TO WIN ISN'T  
EASY. YOU HAVE TO BE MODERATE,  
BOTH IN VICTORY AND DEFEAT.  
WHOEVER ACHIEVES THAT  
EMOTIONAL BALANCE IS ON THE  
RIGHT TRACK"

**¿Cómo se puede aplicar la filosofía del fútbol a la vida diaria?**

Existen puntos en común. Si vamos mirando parte por parte, te das cuenta de que así es la propia vida. Lo ideal es que todos marchemos en la misma dirección, que creamos en el entrenador porque si los jugadores no creen en él, difícilmente se irá adelante. Eso pasa en el colegio y en las empresas. El profesor o el jefe tienen que ser creíbles para que confíen en él.

**En el fútbol, como en la vida priman unos valores. ¿Cómo se pueden recuperar algunos de ellos como el respeto, la humildad o el esfuerzo?**

En la sociedad actual, al menos la que yo he conocido, hay valores que los da la propia vida. Por ejemplo, el respeto no es de antes ni de ahora, es algo atemporal que debe existir siempre porque es uno de los valores más importantes. Hay que tener respeto al contrario, al que piensa distinto de ti. Malo el que se cree que lo sabe todo, que cree que está en posesión de la verdad permanente, porque eso es peligroso.

**¿Qué opina de esos padres que piensan que saben más que el entrenador de sus hijos?**

Les diría que un espíritu de sobreprotección es perjudicial para el niño y que muchas veces aceptar y respetar las decisiones del entrenador es buenísimo para el niño. Debe existir una persona que le diga “hoy no juegas” y aceptarlo. Hay chavales que, en los entrenamientos y en los partidos, están atentos siempre al padre para ver qué está haciendo en vez de mirar hacia sus compañeros y divertirse. El fútbol tiene un poder educativo muy grande.

**¿Por qué considera que el fútbol tiene ese poder educativo?**

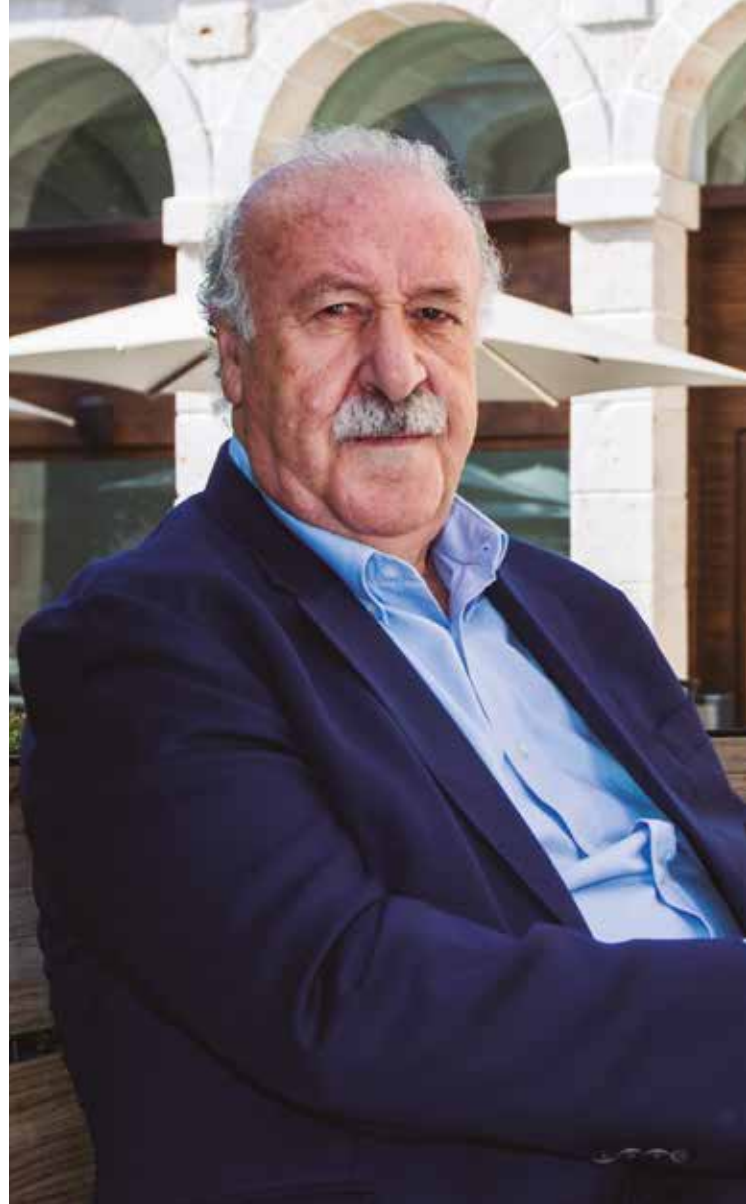
El fútbol es un juego muy sencillo, muy simple: unos defienden una portería, otros atacan otra y hay un árbitro entre medias. Todo eso genera un respeto hacia los propios compañeros y un sentimiento de esfuerzo. Los chavales deben ser conscientes de que es muy difícil ser jugador profesional, pero eso no significa que lo dejen, porque el fútbol les ayudará a ser mejores personas, a tener un concepto más real de la vida y, sobre todo, a ser felices.

**¿Qué opina sobre la influencia que ejercen los deportistas sobre los jóvenes?**

Hay que tener en cuenta que la primera influencia de los chicos son sus padres, luego los profesores en el colegio y después los deportistas españoles. Gente como David Ferrer, Rafa Nadal, Alejandro Valverde, Iker Casillas, Xavi Hernández, Xabi Alonso, Sergio Busquets, Andrés Iniesta o Fernando Torres, por citar algunos, son chavales extraordinarios, muy normales y un buenísimo ejemplo.

**¿Es más importante aprender a ganar o saber perder?**

Las dos cosas son muy difíciles y complicadas. Saber ganar no es fácil. Hay que tener moderación, tanto en la victoria como en la derrota. El que logra ese equilibrio emocional está en el buen camino. Hay que actuar con normalidad, saber en



*Lo primero que me viene a la cabeza cuando hablo de Paradores son los espectaculares edificios rehabilitados en los que se encuentran*



todo momento que en el deporte unas veces se gana y otras se pierde.

**En España, el fútbol femenino está consiguiendo cada vez más relevancia. ¿Qué perspectivas de futuro atisba?**

Desde hace 15 o 20 años las cosas se han hecho bien y se están dando pasos acertados para consolidar el fútbol femenino. Si avanzamos en los resultados y nos acercamos a las grandes potencias, seguro que pronto veremos los campos llenos. Los grandes equipos españoles están avanzando en este sentido, porque forma parte



There are points in common. If we look part by part, you realize that this is how life works. The ideal is that we all go in the same direction, that we believe in the coach because if the players do not believe in him, it is unlikely to go forward. That's what happens at school and in business. The teacher or boss has to be credible to be trusted.

**In football, as in life, values prevail. How can some of them, such as respect, humility, or effort, be recovered?**

As far as I know, in today's society, some values come from life itself. For example, respect is neither old nor new; it is something timeless that must always exist because it is one of the most important values. You have to respect the opponent, the one who thinks differently from you. It is bad for those who believe they know everything, who think they're in possession of the permanent truth because that is dangerous.

**What do you think of those parents who believe they know better than their children's coach?**

I would tell them that overprotection is harmful to the

child and that often accepting and respecting the coach's decisions is very good for the child. There must be a person who says, "you don't play today" and accept it. In training and matches, some kids pay more attention to their father than their classmates and having fun. Football has high educational power.

**Why do you believe football has this educational power?**

Football is a very straightforward game: some defend one goal, others attack and there is a referee in between. All this generates respect for one's team-mates and a feeling of effort. Kids should be aware that being a professional player is very difficult, but that doesn't mean they have to give it up. Football will help them be better people, have a more realistic concept of life, and, above all, be happy.

**What is your opinion on the influence of professional athletes have on young people?**

You have to bear in mind that the first influence is their parents, then the teachers in the school and then the Spanish athletes. People like David Ferrer, Rafa Nadal, Alejandro Valverde, Iker Casillas, Xavi Hernández, Xabi Alonso, Sergio Busquets, Andrés Iniesta or Fernando Torres, to name a few, are extraordinary kids, very healthy and an excellent example.

**What's more important: learning how to win or knowing how to lose?**

Both things are tough and complicated. Knowing how to win is not easy. You have to be moderate, both in victory and defeat. Whoever achieves that emotional balance is on the right track. You have to act normally, know at all times that in sport sometimes you win and other times you lose.

**In Spain, women's football is growing in relevance. What prospects do you see?**

For the past 15 or 20 years, things have been done well, and the right steps are being taken to consolidate women's football. If we make progress on the results and get closer to the big powerhouses, we'll soon see the pitches full. The great Spanish teams are making progress in this direction because it is part of the equality that must exist in Spanish life and society.

“

*The first thing that comes to mind when I talk about Paradors are the spectacular renovated buildings they are in*

“

*En Paradores se come muy bien, se nota que cuidan la cocina tradicional de cada zona y eso forma parte del encanto de visitar un parador*

*In Paradors, you eat very well; you can see that they take care of the traditional cuisine of each area, and that is part of the charm of visiting a Parador*

”



de la igualdad que debe existir en la vida y en la sociedad española.

**Una persona que ha viajado tanto. ¿Con qué recuerdos de sus viajes por España se queda?**

Tenemos una España muy diversa, que me apasiona. Desde el sur al norte todas las regiones de tienen su encanto, su gastronomía y sobre todo las personas, que al final y cabo son lo más importante que hay.

**Me imagino que conoce la red de Paradores de Turismo. ¿Cuál es el primer recuerdo que tiene de ella?**

Lo primero que me viene a la cabeza cuando hablo de Paradores son los espectaculares edificios rehabilitados en los que se encuentran. Creo que es una percepción que tenemos todos los españoles. He visitado varios, pero el último en el que he estado ha sido el Hotel Atlántico de Cádiz y me he llevado una grata sorpresa. Un sitio fantástico. Tengo siempre muy buen recuerdo de los paradores en los que he estado.

**¿Alguno que sea especial?**

Todos los paradores tienen su encanto, pero me quedo con el de Salamanca por razones obvias -ríe-. Ya sé que no está en un edificio antiguo ni está en el centro, pero es un parador muy abierto y con muy buenas vistas... Es un sitio en el que nos sentimos muy cómodos mi familia y yo cuando vamos.

**¿Qué tal se come en Paradores?**

Se come muy bien, los desayunos son buenos. Se nota que cuidan la cocina más tradicional de cada zona y eso forma parte del encanto de visitar un parador.

**From your travels through Spain, which memories are you most fond of?**

We have a very diverse Spain, which I love. From south to north, all regions have their charm, gastronomy, and above all, people, who are the most important thing there is.

**I imagine you are familiar with the Paradores de Turismo network. What is your first memory of it?**

The first thing that comes to mind when I talk about Paradors is the spectacular renovated buildings. I think it is a perception that all Spaniards have. I've visited several Paradores, but the last one I've been to was the Hotel Atlántico in Cádiz, and I was pleasantly surprised. A fantastic place. I always have great memories of the Paradores I've stayed in.

**Any Parador that's special for you?**

"All the Paradores have their charm, but my favorite is the one in Salamanca for obvious reasons," he laughs. "I know it's not in an old building or the center, but it's a very open Parador with magnificent views... It's a place where my family and I feel very comfortable when we go."

**How do you eat in Paradores?**

You eat very well; the breakfasts are excellent. You can see that they take care of the most traditional cuisine of each area, and that is part of the charm of visiting a Parador.



CANGAS DEL NARCEA  
Otoño para descubrir el Paraíso Natural

ASTURIAS  
PARADOR DE CORIAS



FUENTES  
DEL NARCEA

SIGUENOS EN COMARCA FUENTES DEL NARCEA

[www.fuentesdelnarcea.org](http://www.fuentesdelnarcea.org)



# LAS 9.000 Y UNA NOCHES...

## del Albaicín

THE 9,000  
AND ONE NIGHTS...  
OF THE ALBAICÍN

El Albaicín es el epicentro de la vida de Granada. Sus calles dieron origen a la ciudad y sus paredes guardan el rumor de las voces nazaríes que vieron la historia de España grabada en sus piedras. Hoy celebran sus Bodas de Plata como Patrimonio Mundial de la Unesco.

The Albaicín is the epicenter of social life in Granada. Its streets gave birth to the city, and its walls keep the rumor of the Nasrid sounds that witnessed the history of Spain carved in its stones. Nowadays they celebrate their Silver Jubilee as a UNESCO World Heritage Site.



 MARÍA FERNÁNDEZ

Fotos: Turismo Ciudad de Granada



Foto: Pepe Marín

Sherezade continuó con su relato al sultán Shahriar, esta vez sobre un mágico lugar al sur de España. Un paraje, con nombre de exótica fruta, en el que nació el Albaicín, uno de los núcleos de la ciudad musulmana: –“Fíjese, ¡oh rey afortunado!, que allí se instaló la madre del rey Boabdil, en el Palacio de Dar-Al-Horra”–, destacó la princesa de *Las Mil y Una Noches*.

Narraba Sherezade la magia del agua que se distribuía por el lugar: “Y he llegado a saber que pasear por el Albaicín es pasear por la tradición de Granada. Un camino que comienza en Puerta de Elvira, en el arranque de la colina. A sus pies se encuentra la actual Plaza de San Gil, conocida en época musulmana como Plaza de Hatabin. Fue una de las más concurridas en la época árabe, pues servía como punto neurálgico de las comunicaciones entre la ciudad, los arrabales y las medinas situadas en el margen opuesto del río Darro. La vida, la alegría y la gloria recorrían las calles dejando huellas del paso musulmán en construcciones con aroma a jazmín”.

Interrumpe la narración Daniazada, hija del visir, para evocar los jardines moriscos y la decoración de sus villas; aunque Shereza-

Scheherazade continued his story to Sultan Shahryar, this time about a magical place in southern Spain. A spot, named after an exotic fruit, where the Albaicín was born, one of the centers of the Muslim city: - " Look, oh blessed king! Where the mother of King Boabdil settled, it is in the Palace of Dar-Al-Horra", pointed out the princess One Thousand and One Nights.

Scheherazade described the magical water that was scattered throughout the place: "And I have come to know that to wander through the Albaicín is to stroll through the tradition of Granada. A path that opens at Puerta de Elvira, at the start of the hill. To its feet is the current Square of San Gil, known in Muslim times as Square of Hatabin. It was one of the busiest in the Arab era, as it served as a hub for connections between the city, the suburbs and the medinas along the other side of the river Darro. Life, joy, and glory went through the streets leaving traces of the Muslim pace in structures with the aroma of jasmine".

Daniazada, the vizier's daughter, breaks the narrative to recreate the Moorish gardens and the decoration of his villages, although

de prosigue: “He llegado a saber, ¡oh rey afortunado!, que quien paseaba por la calle Elvira podía admirar su mezquita, hoy convertida en la iglesia de San Andrés, que todavía luce orgullosa su minarete. Allí se dirigían los hombres hasta la Plaza Nueva, la Real Chancillería y paraban a descansar en la Iglesia de San Gil y Santa Ana, ejemplo de las construcciones mudéjares del siglo XVI”.

Cierto es lo que contaba la hija del visir. El rumor del agua corriendo por las alegres vías lleva a los visitantes, aún hoy, a la Carrera del Darro, una de las travesías más bellas y pintorescas de Granada. Su localización especial en el valle del río, los contrastes lumínicos provocados por la estrechez de la calle y la belleza de construcciones que la flanquean, como la Casa de los Condes de Arco, el Convento de Santa Catalina de Zafra, la Casa de Castril o los Baños Árabes del Bañuelo, conquistarían, años más tarde, las plumas de románticos franceses e ingleses. Piedras y rincones que esconden el origen de bellas historias y leyendas que guardaban su colofón final en el Paseo de los Tristes, uno de los lugares emblemáticos del Albaicín que parte hacia el Sacromonte.

“Justo ahí, ¡oh mi buen rey!, habitando las cuevas, se oyen los *quejíos* del tablao flamenco. El repicar de los tacones sobre la madera gastada, la voz rota de los cantaores, los acordes singulares de la guitarra española y el sentimiento y los sobresaltos de cuantos disfrutaban del espectáculo”, relata Sherezade antes de hacer una parada en su relato para continuar más energética. “Es de allí, mi buen rey, de donde parte el

protagonista de nuestra historia. Se dirige a realizar sus abluciones en el patio de la Mezquita Mayor, hoy la Iglesia de San Salvador. Se prepara para su momento de oración, previo a la visita de la Plaza Larga donde encontrará a su amigo para departir frente al mirador de San Nicolás, admirando, al atardecer, los colores que desprende la Alhambra. Mi historia es extraordinaria y contaré todo lo que me sucedió y todo lo que sufrí”, relataba el hombre mientras transitaba por la muralla nazarí de la Alcazaba antes de bajar por el Carril de la Lona...

La voz de la princesa se pierde en la nebulosa de un dulce sueño. En ese preciso instante un hombre ataviado al estilo marroquí entra en la Plaza de San Miguel Bajo y Sherezade regresa a la actualidad, año 2019. Tras descansar y disfrutar de la gastronomía granadina en un restaurante al aire libre, se había trasladado a su propio cuento de Las Mil y Una Noches. El día había sido largo. Perderse por las callejuelas del Albaicín o visitar el Convento de Santa Isabel la Real le habían impactado hasta “adormecerla” y trasladarla al origen de este rincón de Granada.

La voz del guía llegaba entre brumas. “El 17 de diciembre de 1994 el Albaicín fue declarado por la UNESCO Patrimonio Mundial destacando y reconociendo su valor universal excepcional”. Un rico legado de la arquitectura árabe combinado con la arquitectura tradicional andaluza. Un reconocimiento que sirve para potenciar la cultura y economía local y perpetuar una sociedad integrada en el barrio.





## Programa 25 aniversario

Dentro de la extensa programación prevista destacan la Feria de artesanía, así como la conmemoración del Día Internacional de las Bibliotecas, donde se dará visibilidad a los artistas de la ciudad. En noviembre tendrá lugar la conmemoración del Día Mundial del Patrimonio con el proyecto "Hilando Patrimonio".

## 25<sup>th</sup> anniversary program

The extensive programme includes the Handicrafts Fair, as well as the commemoration of the International Libraries Day, where the local artists will be promoted. In November, the World Heritage Day will be commemorated with the "Hilando Patrimonio" project



Scheherazade goes on: "I have found out, oh blessed king, that those who walked along Elvira Street could admire his mosque, now turned into the church of St. Andrew, which still proudly displays its minaret. There, men went to the Plaza Nueva, the Royal Chancery and rested in the Church of San Gil and Santa Ana, an example of Mudejar buildings of the sixteenth century.

What the vizier's daughter said was certain. The rumor of the water running along the cheerful pathways still leads modern-day visitors to the *Carrera del Darro*, one of the most beautiful and colorful crossings in Granada. Its unique location in the river valley, the light contrasts caused by the narrowness of the street and the beauty of constructions that surround it, such as the House of the Counts of Arco, the Convent of *Santa Catalina de Zafra*, the House of Castril or the Arab Baths of Bañuelo, would conquer, years later, the quills of French and English romantics.

Pebbles and corners hide the origin of beautiful tales and legends that kept their final ending in the *Paseo de Los Tristes*, one of the most symbolic places of the *Albaicín* that leaves for *Sacromonte*. "Right there, oh my dear king! Living in the caves, you hear the *quejíos* of the flamenco *tablaó*. The clicking of the heels on the tattered wood, the cracked voice of the *cantaóres*, the special chords of the Spanish guitar and the feeling and surprises of those who enjoy the show", says Scheherazade before she cuts in her story to keep on being more vigorous. "It's from there, my dear king, where the main character of our history departs. He goes to do his ablutions in the patio of the Great Mosque, currently the Church of San Salvador. He prepares for his moment of prayer, before the visit of the *Plaza Larga* where he will meet his friend to talk in front of the viewpoint of *San Nicolás*, admiring, at twilight, the colors emanating from the Alhambra. "My tale is remarkable, and I will explain all that happened to me and all that I had to suffer," said the man as he walked along the Nasrid wall of the *Alcazaba* before going down the *Carril de la Lona*.

The princess' voice disappears in the haze of a sweet dream. At that, very instant, a man dressed in Moroccan style enters the *Plaza de San Miguel Bajo*, and Scheherazade comes back to the present day, 2019. After resting and enjoying the Granada cuisine in an open-air restaurant, she had moved on to her tale of *The One Thousand and One Nights*. The day had been tiring. Getting lost in the narrow streets of the *Albaicín* or visiting the Convent of Santa Isabel la Real had impacted her to the point of making her dream and transferring her to the origin of this spot in Granada.

The voice of the tour guide reached among the mists. "On December 17, 1994, the *Albaicín* was declared by the UNESCO World Heritage highlighting and appreciating its exceptional universal value". A rich legacy of Arab architecture mixed with traditional Andalusian architecture. A credit that helps to enhance the local culture and economy, and perpetuate an integrated society in the neighborhood.



## Parador de Granada

Para no despertarse jamás del sueño árabe que produce el Albaicín es obligado alojarse en el Parador de Granada, en el mismo recinto de La Alhambra. Entre jardines y fuentes que evocan un pasado glorioso, donde se mezcla lo árabe y lo cristiano, emerge la oportunidad exclusiva que brinda el antiguo convento construido por decisión de los Reyes Católicos sobre un palacio nazarí del que aún se conservan restos como la Al Qubba y la Sala Nazarí. Y si obligado es alojarse, más lo es sentarse en su terraza con vistas a los jardines del Generalife, el Sacromonte y el Albaicín degustando platos como Breua nazarí, Rape en salsa mozárabe o Cabrito al estilo alpujarreño o los típicos piononos de Santa Fe. Un momento único para los sentidos.

## Parador de Granada

In order not to ever wake up from the Arab dream that produces the Albaicín it is obligatory to stay in the Parador of Granada, in the same enclosure of the Alhambra. Among gardens and fountains that evoke a glorious past, where the Arabic and the Christian are mixed, there emerges the exclusive opportunity that offers the old convent built for the decision of the Catholic Kings over a Nasrid palace of which there are still remains like the Al Qubba and the Nasrid Room. And if it is a must to stay, it is, even more, a must to sit on its terrace overlooking the gardens of the *Generalife*, the *Sacromonte* and the *Albaicín*, tasting dishes such as Nasrid *Breua*, monkfish in Mozarabic sauce or *Cabrito* in the Alpujarran style or the typical *piononos* of Santa Fe. An unforgettable experience for the senses.



¿HAMBRE DE EXPERIENCIAS?



En Pontevedra provincia la experiencia gastronómica es inseparable del paisaje y, por lo tanto, las artes de pesca y marisqueo se basan en el respeto al medio marino.

Víctor se sumerge con un tubo conectado a la superficie que le suministra el aire mientras coge a mano navajas en el entorno de A Illa de Arousa. Al final de cada jornada, él mismo las vende en la lonja de A Illa de Arousa, de manera que llegan aún vivas al mercado o al restaurante.

*Buceador en A Illa de Arousa, O Salnés*





# Sabores salvajes

Cuando los calores del verano pierden fuelle, llega el momento de buscar refugio en los espléndidos productos de caza. Una actividad que no solo deja satisfacción en la mesa. Conserva la naturaleza, genera beneficios económicos y fija población. Y, en definitiva, exalta la nobleza de una carne respetuosa con el entorno.

Es mucho más que una tradición de este país. Si echamos cuentas, al final de cada temporada encontraremos datos que no admiten controversias. La caza es una herramienta utilísima de conservación de la naturaleza, genera riqueza y empleo y fija población rural en esa España vaciada que quiere seguir en pie. Las cifras admiten poco debate.

Como aliada de la naturaleza, contribuye directamente al cuidado del medio ambiente. Es una actividad clave para el control de sobrepoblaciones y enfermedades animales y para la conservación de hábitats naturales. De hecho, la caza es reconocida por múltiples organismos internacionales (incluida la Comisión Europea) como un instrumento de gestión de la fauna silvestre y de los ecosistemas.





---

EL OTOÑO DEJA EN PARADORES ROTUNDOS PLATOS  
DE CARNES SILVESTRES

---

## Del monte a la mesa

España, de norte a sur, es una tierra pródiga en corzos, gamos, ciervos, jabalíes, perdices, faisanes, codornices, liebres... que, de toda la vida, sustentaron aquellas recetas favoritas de tanta gente. Los españoles, poco dados a jugar con las cosas de comer, siempre han puesto buena cara ante un plato de estas hechuras. Como prueba, la redondez de fórmulas magistrales como las codornices en escabeche, el estofado de jabalí o el lomo de ciervo.

La transformación de estas carnes silvestres en cocina es la gastronomía llevada a sus cotas más altas. Y esto es mucho decir. Si la base de este tinglado es contar con buena materia prima, no hay otra igual. Es el último reducto de los que buscan la mayor autenticidad en la mesa. La nobleza de estos productos, que escapan al sistema de producción industrial, es irrepetible. Y se nota. Basta con tener estos platos a un palmo de nuestra cara para anticipar las sensaciones que se avecinan. Hablamos de intensidad, profundidad, complejidad de aromas, gustos y texturas. Y es aquí donde un buen cocinero se la juega, en un territorio en el que se percibe la madera de la que está hecho. Aquí no valen trucos.

When the heat of summer fades, it is time to look for warmth among the delicious hunting products. An activity that not only satisfies the guests at the table. It preserves nature, generates financial income, and sets the population. And, after all, it enhances the quality of environmentally respectful game meat.

It's much more than a national tradition. If we take a look, at the end of each season, we can find data without controversy. Hunting is a highly effective way of preserving nature, providing wealth and employment, and establishing a rural population within that empty Spain that wants to remain alive. The figures allow not much discussion. As a natural ally, it helps to take care of the environment. It's a key activity for controlling overpopulations and animal diseases and preserving natural habitats. Hunting is recognized by many international organizations (including the European Commission) as a management tool for wildlife and ecosystems.

## From the forest to the table

Spain, from north to south, is a rich land of roe deer, stags, deer, wild boar, partridges, pheasants, quails, hares... which, throughout life, substantiated those favorite recipes of so many people. Spanish people, who are not keen to play with the food, have always shown their smile in front of such culinary dishes. As evidence, the perfect formulas like the quails in *escabeche* ("marinade"), the wild boar stew, or the deer loin.

The gastronomy taken to its highest levels involves the conversion of these game meats into dishes. The most important feature of the whole food is excellent raw ingredients. It represents the latest refuge of all those who wish to achieve higher levels of authenticity at the table. The magnificence of these products, which avoid the industrial production system, is unique. And you can feel it. It would be enough to have these dishes, just a stone's throw away from ourselves to foresee the sensations that are coming. We are talking about intensity, depth, the complexity of aromas, tastes, and textures. And this is where a good chef is at stake, in a field in which one can sense how professional he is. There are no tricks to be pulled here.

# Wild Tastes

FALL LEAVES  
WILD GAME  
DISHERS IN THE  
PARADISES



## LA CAZA EN PARADORES

Los establecimientos de la Red son auténticos expertos en el arte de sacar partido a las piezas de caza. Más que cocineros son alquimistas. Vale la pena recordar que los primeros clientes eran cazadores y que Gredos, donde se abrió el primer el parador, es un coto en el que todavía hoy se practican las artes venatorias.

Los responsables de la Restauración de Paradores destacan una razón de peso para que cocinar las piezas de caza sea algo sencillamente endiablado: cada pieza es diferente. Son animales que no se han criado en granjas y llegan a los fogones con una alimentación y una edad diferente. Por eso es todo un hándicap darle el tiempo justo de cocción a productos que son más jugosos que otros.

La fórmula tiene más de sensatez que de fuegos de artificio. Como señalan, “nos basamos en la cocina tradicional, adaptada a los gustos actuales. Son las mismas recetas más suavizadas, usando técnicas modernas. Así conseguimos el sabor de siempre, pero con texturas más jugosas”. Y la cosa funciona de maravilla.

Descendiendo al detalle, explican que, a diferencia de lo que se hacía en el pasado, cada pieza tiene un sistema de cocción diferente para dar a cada uno lo suyo. Es de justicia. Y si necesitamos sugerencias, estos expertos recomiendan que pidamos la perdiz, “un ave que, aparte de estar presente en buena parte de España, es materia prima de muchos platos presentes en nuestras cartas”. Sin desdeñar, claro, instituciones gastronómicas como el jabalí, el lomo de ciervo o el corzo. ¡Pues habrá que hacerles caso!



## HUNTING IN THE PARADORES

The Network's establishments are real experts in the art of taking advantage of the hunting pieces. More than chefs, they are alchemists. It is worth remembering that the first customers were hunters and that Gredos, where the first Parador was opened, is a reserve where hunting arts are still practiced today.

The people in charge of catering at Paradores highlight one important reason why cooking hunting products is just something devilish: each piece is different. They do not farm animals and come to the stoves with a different diet and age. That's why it's a real handicap to give just the right cooking time to products that are juicier than others. The formula is more of sense than fires. As they point out, "we base ourselves on traditional cuisine, which we adapted to modern tastes. They're the same smoother recipes, using modern techniques. This way, we get the same taste as always, but with more succulent textures". And it works like a charm.

In detail, they explain that, unlike what was done in the past, each piece has a different cooking system to give each one their very own. And if we need suggestions, these experts recommend us to order the partridge, "a bird which, besides being found in most of Spain, is also the raw material for many dishes on our menus." Without ignoring, gastronomic delights such as wild boar, deer loin, or roe deer. Well, we must pay attention to them!



“

*Vale la pena recordar que los primeros clientes eran cazadores y que Gredos, donde se abrió el primer el parador, es un coto en el que todavía hoy se practican las artes venatorias*



# gruponorteños

carne excelente

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



# TAN AUTÉNTICAS COMO SALVAJES: LAS CARNES SILVESTRES DE CAZA



CARNE  
DE CAZA  
SILVESTRE  
DE ESPAÑA



En los cotos de caza de Europa viven en libertad los ciervos, los jabalíes, los corzos, gamos, perdices, conejos y liebres de los que se sacan las carnes silvestres. Teniendo que buscar las plantas y bayas que forman su dieta. Creciendo lentamente, sin ataduras ni cerrojos. Enriqueciendo en cada carrera sus carnes con el aroma del bosque. Lavanda, tomillo, romero... son algunas de las hierbas que los alimentan y forman su excelencia organoléptica.

Hablar de carne silvestre europea es hablar de los más altos estándares de sostenibilidad, seguridad alimentaria y bienestar animal. La actividad cinegética en la península ibérica controla tanto la cantidad de animales que se pueden abatir como la temporalidad en la que debe hacerse, gracias a las vedas. Una forma de garantizar un recurso que simboliza nuestra excelencia gastronómica desde hace siglos. Los platos de caza son un pilar indiscutible de la cocina española.

Un recetario milenario forjado con los productos de proximidad y enriquecido con los de fuera. Con todo lo necesario para seducir a los consumidores de hoy: origen, tradición y propiedades nutricionales. Una excelente tarjeta de presentación para los viajeros interesados en conocer el ADN de los fogones mediterráneos.



El contenido de la presente publicación representa únicamente la opinión de su autor y es responsabilidad exclusiva del mismo. La comisión Europea no asume ninguna responsabilidad por el uso que pudiera hacerse de la información que contiene.



# GENUINE AND WILD: GAME FROM THE FORESTS

The hunting lands of Europe are the free home of fallow and roe deer, wild boar, partridges rabbits and hares that give us wild game meat. Seeking out the plants and berries that make up their diet.



Growing slowly, roaming in unfettered freedom. As they run they enrich their meat with the aroma of the woodland. Lavender, thyme and rosemary, and the other herbs that feed them and give the excellence of their flavours.

Speaking of European game is to speak of the highest level of sustainability, food safety and animal welfare. Hunting in the Iberian peninsula controls both the number of animals that can be hunted and the times of year when this can be done, thanks to the closed seasons. A way of guaranteeing a resource that has symbolised our gastronomic excellence for centuries.

Game dishes are an essential pillar of Spanish cuisine. Ancient recipes forged with local products and enriched with others from abroad. With everything necessary to seduce today's gourmets: origin, tradition and nutritional properties. An excellent visiting card for travellers interested in discovering the DNA of Mediterranean cooking.

The content of this promotional campaign represents only the opinion of its author and is the exclusive responsibility of that party. The European Commission accepts no liability for the use that may be made of the information that it contains.

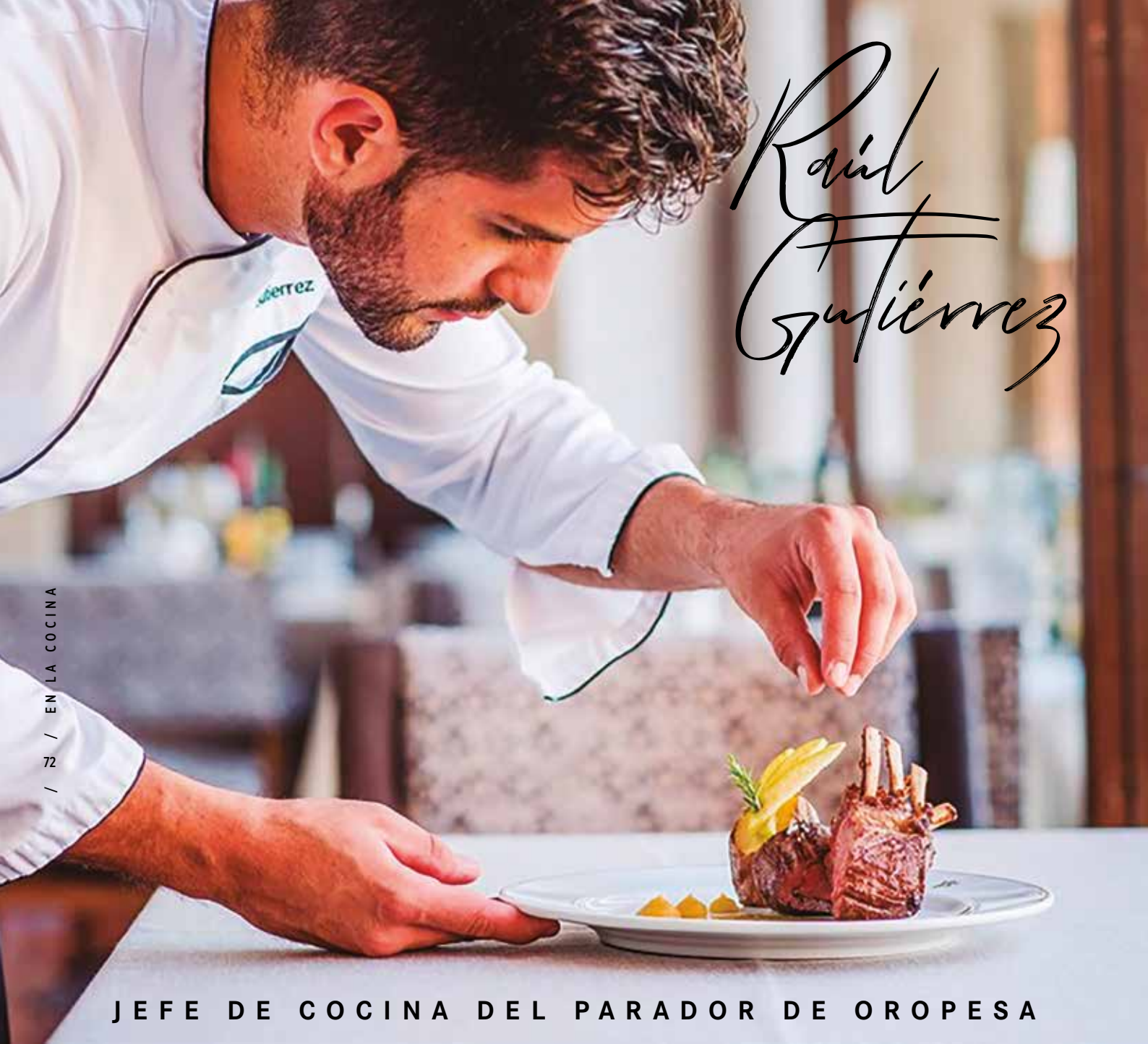


CAMPAÑA FINANCIADA  
CON LA AYUDA  
DE LA UNIÓN EUROPEA

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE QUALITY  
AGRICULTURAL PRODUCE.

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE





Raúl  
Gutiérrez

72 / EN LA COCINA

## JEFE DE COCINA DEL PARADOR DE OROPESA

Ahora que llega la época de las carnes silvestres, disfrutar de la cocina del Parador de Oropesa es más un placer que una experiencia. En esta localidad toledana, su parador propone lo mejor de una gastronomía honesta que ha sabido dar un nuevo aire a las antiguas cazuelas. Raúl Gutiérrez, jefe de Cocina, es todo un apasionado que solo queda conforme con la excelencia en cada plato.

/

Now that the hunting season has arrived, there is nothing better than enjoying the cuisine of the Parador of Oropesa. In this Toledan locality, its Parador offers the best of gastronomy, which has succeeded in giving a new air to the old pots. The chef, Raúl Gutiérrez, is a passionate person who only agrees with the excellence in each dish.

2019 / OTOÑO / AUTUMN /



# “Nuestra oferta concentra lo mejor de la gastronomía de Toledo”

“OUR OFFER COMBINES THE DELIGHTS OF TOLEDO'S GASTRONOMY”

## **Pocas cocinas son tan inconfundibles como la toledana. ¿Qué la hace tan especial?**

Bajo mi punto de vista, la gastronomía de Toledo tiene un contenido muy reconocible. Toledo abanderará una gastronomía castellana que nos enorgullece y que compartimos con todo el mundo que se acerca a nuestro Parador. Su tradición está muy marcada por el entorno. Se basa en los guisos del ayer, en productos de caza menor y mayor, el AOVE, los escabeches, los vinos, el azafrán, la cabra, el cordero, los mazapanes...

## **En una provincia como Toledo, y una localidad como Oropesa, en la que se come tan bien ¿Qué distingue el Parador?**

El restaurante está en una ubicación única, en un monumento histórico y con las mejores vistas de la comarca. Nuestra oferta concentra lo mejor de la gastronomía de Toledo. A través de sus sabores se puede conocer su historia y tradición.

## **Las recetas de caza suelen reposar en fórmulas tradicionales. ¿Es posible mejorarlas o mejor dejarlas como están?**

Cuando queremos versionar el recetario tradicional, no se puede modificar hasta el punto de perder el sabor y la identidad que lo hace especial. Con esta premisa, podremos mejorarlo haciéndolos más ligero, menos graso o con una presentación más actualizada. Sí pienso que hay platos del recetario tradicional que pueden ser mejorados y actualizados, porque los hábitos y la gente han cambiado; no comemos como comíamos hace 50 años. La gastronomía debe adaptarse para que siga siendo atractiva. Tradicional sí, pero actualizada.

## **¿Qué es más determinante en los platos, la calidad del producto o la preparación?**

Es vital que el producto sea de la mejor calidad. Con esta base, exigida por nuestro cliente, aplicamos una técnica basada en el conocimiento para poder mejorar al máximo cada producto.

## **¿Con qué combinan productos de un sabor tan acusado?**

Con los productos que aporta la temporada, fruta de invierno como el membrillo, frutos rojos, manzanas,

## **Not many gastronomies are as unique as Toledo's. But what makes it so special?**

In my opinion, Toledo's gastronomy has a very distinctive quality. Toledo has Castilian gastronomy, which we are proud of and which we share with everyone who comes to our Parador. The surroundings strongly influence this tradition. It is based on the traditional stews, and on both smaller and larger game product, the AOVE ("Extra virgin olive oil"), the marinades, the wines, the saffron, the goat, the lamb, the marzipan...

## **In an area like Toledo, and a locality such as Oropesa, where you can eat so well, What makes the Parador different?**

The restaurant is in a unique location, is housed in a historical monument, and provides the best views of the region. We offer the best of Toledo's gastronomy. Through its flavors, you can learn more about its history and tradition.

## **Game meat recipes are usually based on traditional formulas. Is it possible to improve them, or should we leave them as they are?**

When we want to adapt the traditional cookbook, it cannot be modified until it loses the flavor and the identity that makes it so unique. Under this condition, we can improve it by making them lighter, less fatty, or with a newer presentation. I do think there are traditional recipes which can be improved and updated, as habits and people have changed; we don't eat as we did 50 years ago. The gastronomy should be adapted to remain attractive. It has to be conservative but up-to-date.





### **Which is more important in the meals, the product quality, or the elaboration?**

It's essential to use the best quality products. This is the main requirement of our customers, and then we apply techniques based on our knowledge to improve each product as much as possible.

### **What do you use to combine these products that have such a strong taste?**

Seasonal ingredients, for example, winter fruit such as quince, red fruits, apples, chestnuts, mushrooms that are at their best, and pickled or puréed winter vegetables.

### **What about the pastries? How could we complete a delicious meal at the Parador de Oropesa?**

Among the desserts that everyone should try, the famous *Tarta del Santo* (Saint's Cake) stands out, a traditional and very antique cake. It was designed several years ago in the Parador and since then has been made every day in our bakery. You can also enjoy homemade cheese ice cream, custard with *Floretas* and homemade cinnamon ice cream, *cuajada* ("ewe's milk curd")...

### **What does the customer who eats at the Parador look for? Do they know what they want, or do they let themselves be advised?**

The most popular dishes are regional and local food. The customer wants to discover the gastronomy and products of the area. They also want to notice the affection and excellent work of our chefs, so they allow you to guide them when choosing the dish most appropriate according to their tastes. Beneath their choices lies the significant work of the staff, capable of helping customers to pick their menus.

### **What are the essential dishes at the Parador in Oropesa?**

During this season, the dishes that our customers must try are shared-meals, such as the creamy croquettes made with goat's milk, our *foie gras*, the classic *Migas* ("breadcrumbs") or the *duelos y quebrantos* with *picadillo de jabalí* ("wild boar mince"). As the main course, we suggest dishes with wild meats such as partridge, wild boar or stag, or beef sirloin *Virrey* style, which is a typical dish that our menu has provided. And finally, the best artisan cheese ice cream.

castañas, setas que están en su mejor momento y verduras de invierno encurtidas o en pures.

### **¿Y la repostería? ¿Cómo podríamos terminar una buena comida en el Parador de Oropesa?**

Entre los postres que todos deberían probar destacaría, en primer lugar, la famosa *Tarta del Santo*, una tarta tradicional y muy antigua que se creó hace muchos años en el Parador y que desde entonces se elabora cada día en nuestro obrador. También el helado casero de queso, natillas con *floretas* y helado casero de canela, *cuajada* de leche de oveja...

### **¿Qué busca el cliente que come en el Parador? ¿Sabe lo que quiere o se deja aconsejar?**

La cocina regional y local es la más demandada. El cliente quiere conocer la gastronomía y los productos de la zona. Quiere percibir el cariño y el buen hacer de nuestros cocineros y se deja guiar a la hora de elegir el plato más acorde a sus gustos. Detrás de esa selección está la importante labor del equipo de sala, capaz de orientar al cliente a la hora de elegir su menú.

### **¿Qué platos son imprescindibles en el Parador de Oropesa?**

Para esta temporada las elaboraciones que no deben dejar de probar nuestros clientes son platos para compartir, como las cremosas croquetas que elaboramos con leche de cabra, nuestro *foie*, las clásicas *migas* o los *duelos y quebrantos* con *picadillo de jabalí*. Como platos principales recomendamos elaboraciones con carnes silvestres como la perdiz, *jabalí* o ciervo, o el solomillo de ternera al estilo de *Virrey*, que es un clásico que siempre ha estado en nuestra carta. Y como colofón, el mejor helado artesano de queso.





# ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PREMIUM QUALITY

ALMAGRO

Nº1 Ranking Mundial AOVE, Picual  
2018-2019

*por segundo año consecutivo, gracias a la obtención  
anual de más de 25 premios de prestigio internacional*



## 100% ZUMO NATURAL DE ACEITUNA FUENTE DE SALUD

El resultado del excelente cuidado del olivar y de la aceituna, y del estricto proceso de producción que seguimos, es la altísima carga de antioxidantes naturales de nuestro aceite, muy beneficiosos para la salud.



*Olivos de Tierra y Sol*

Elaboramos el aceite en nuestra finca, *Los Palacios*, situada en tierras Calatravas de origen volcánico, ricas en nutrientes, y bajo el excepcional clima manchego, que le aportan, sin duda, un singular aroma y sabor.

Recogemos cuidadosamente las aceitunas de nuestro olivar en el momento óptimo de maduración y extraemos en frío su exquisito jugo, mediante procesos antioxidativos, para salvaguardar todos sus aromas verdes frescos y su equilibrado sabor a con matices herbáceos y frutales.



¡Pide estuche regalo para estas Navidades!

[www.olivapalacios.es](http://www.olivapalacios.es) · [info@olivapalacios.es](mailto:info@olivapalacios.es) · 91 308 24 82

Síguenos



## ARROZ CALDOSO con pescado y mariscos

## & CASTAÑO MACABEO Chardonnay 2018

### **Parador de Lorca**



**Eduardo Rodríguez**

Chef del Parador  
de Lorca



**Ginés Navarro**

Maître del  
Parador de Lorca

**¿Qué diablos es España?** Pues simplificando un poco, podríamos decir que es, básicamente, un país de devoradores de arroz. Es un símbolo nacional irrefutable. De norte a sur, cada región tiene una especialidad en la que lucirse con los ingredientes que tiene a mano. Y lo mejor es que cada receta siempre está de muerte.

Nada como el arroz para amalgamar en un solo plato sabores muy dispares. Pero, ojo, esto no está al alcance de cualquiera. Un buen cocinero debe saber manejarse en el filo de navaja para darle el punto justo a las verduras, carnes, mariscos o pescados que le acompañen. Por no hablar del grado de cocción del arroz, que requiere de una precisión de orfebre. Como en la vida misma, todo es cuestión de equilibrio.

Levante, tierra arrocera por excelencia, tiene en Murcia uno de sus orgullos. Es la cuna del arroz de Calasparra, una de las escasas D.O. de este producto. Precisamente, Eduardo Rodríguez, chef del Parador de Lorca, nos propone una receta que es la quintaesencia de los arroces mediterráneos. Nada más y nada menos que un soberbio arroz caldoso con pescado y mariscos.

Para redondear la experiencia, un buen vino blanco como el Castaño Macabeo - Chardonnay 2018, recomendado por el maître del Parador, Ginés Navarro. Marida especialmente con marisco, pescado, carnes blancas y ensaladas.



# RICE BROTH with fish and seafood & CASTAÑO MACABEO Chardonnay 2018



## What the hell is Spain?

Well, to simplify a little, one could say we're, basically, a country of devout rice eaters. It is the undisputed national symbol. From north to south, every region has a specialty in which it makes the most of the ingredients at hand. And the best part is that every recipe is to die for.

There's nothing like rice to bring together different flavors. But, careful. Not everyone can do so. A good cook must know how to dance on the knife's edge to cook vegetables, meat, seafood, and fish just right. Not to mention the cooking of the rice, which requires a goldsmith's precision. Just like life, everything is a matter of balance.

Levante, a land of rice par excellence, finds in Murcia one of its greatest points of pride. Cradle of the Calasparra rice, one of the few DO of this product. Eduardo Rodríguez, the chef at the *Parador de Lorca*, suggests a recipe that is the quintessence of Mediterranean rice. A superb rice broth with fish and seafood.

To round off the experience, an excellent white wine such as Chestnut Macabeo - Chardonnay 2018, recommended by the *maitre du Parador*, Ginés Navarro. It goes well with seafood, fish, white meats, and salads. And this dish looks as if it was made especially for it.

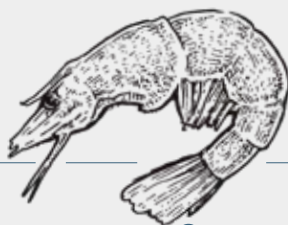
## Receta

### Ingredientes para 6 pax:

- AOVE 1,2 dl
- Ajo 20 gr
- Ñora 1 unid
- Tomate natural 200 gr
- Fumet (caldo de pescado) 1,5 L
- Arroz de Calasparra 500 gr
- Mújol 200 gr
- Dorada 200 gr
- Mejillones limpios 200 gr
- Langostinos 150 gr
- Sal 20 gr

### Para el majado:

- Azafrán 1 gr
- Perejil c/s



## Recipe

### Ingredients for 6 pax:

- AOVE 1,2 dl
- Garlic 20 gr
- Spicy red peppers 1 unid
- Natural tomato 200 gr
- Fumet (fish broth) 1,5 L
- Calasparra Rice 500 gr
- Mullet 200 gr
- Sea bream 200 gr
- Clean mussels 200 gr
- King prawns 150 gr
- Salt 20 gr

### Mashed:

- Saffron 1 gr
- Parsley c/s

### Elaboración

- Freír en AOVE los ajos y las ñoras y lo majamos junto con el azafrán y perejil.
- Por otro lado, rallar y freír el tomate e incorporar el majado y el *fumet*, cocer durante 5 minutos.
- Añadir el arroz y cocer lentamente 10 minutos e incorporar el pescado limpio y troceado con el marisco y los moluscos, rectificar de sal y cocer 5 minutos más.
- Dejar reposar 5 minutos y servir.

### Presentación

En plato sopero grande, servir el arroz disponiendo el pescado y el langostino en el centro del plato.

### Elaboration

- Fry the garlic and spicy red peppers in AOVE and mash it gently with the saffron and parsley.
- Separately, grate and fry the tomato and add the mash and the *fumet*, cook for 5 minutes.
- Add the rice and simmer for 10 min. Clean and cut the fish, then add it together with the seafood and mussels. Add salt as necessary and cook for 5 more minutes.
- Allow to stand for 5 minutes before serving.

### Presentation

On a large soup plate, serve the rice, placing the fish and shrimp in the center of the plate.



## Castaño Macabeo Chardonnay 2018

**Presentación:** No hay mejor manera de acompañar un manjar como éste, que con un blanco Macabeo/Chardonnay. El Castaño D.O. Yecla es un vino suave que nos ayuda a potenciar el sabor de nuestro arroz gracias a su ligereza y frescor en boca. Sus notas de frutas blancas y tropicales forman la estructura perfecta para aguantar las embestidas aromáticas del arroz de Calasparra. Es recomendable tomarlo fresco, pero no frío, ¡Que lo disfruten!

### Características:

- ALCOHOL: 12,5%
- TIPO: Vino blanco joven D.O. Yecla
- VARIEDAD: 50% Macabeo, 50% Chardonnay
- CRIANZA: 60 días en una parte de Chardonnay
- VENDIMIA: Chardonnay, tercera semana de agosto 2018; Macabeo, tercera de septiembre 2018
- FERMENTACIÓN Y MACERACIÓN: Fermentación 15-16 días, Chardonnay parcialmente en barricas nuevas de roble francés.
- TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN: 15°C
- FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: No
- ESTABILIZACIÓN: En frío.

**Presentation:** There is no better way to serve such a delicacy than with a white Macabeo/Chardonnay. The Castaño D.O. Yecla is a soft wine that helps enhance the flavor of the rice due to its lightness and freshness in the mouth. Its hints of white and tropical fruits form the perfect structure to withstand the aromatic onslaughts of Calasparra's rice. It is advisable to take it chilled, but not cold, enjoy it!

### Características:

- ALCOHOL: 12,5%
- TYPE: young white wine D.O. YECLA
- VARIETY: 50% Macabeo, 50% Chardonnay
- AGING: 60 days in a part of Chardonnay
- WINE HARVEST: Chardonnay third week of August 2018
- Macabeo third week of September 2018
- FERMENTATION AND MACERATION: fermentation 15-16 days, Chardonnay partly in new French oak barrels.
- FERMENTATION TEMPERATURE: 15°C
- MALOLACTIC FERMENTATION: NO
- STABILIZATION: in cold





Sabor de siempre

DESDE ASTURIAS, POR EL MUNDO

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

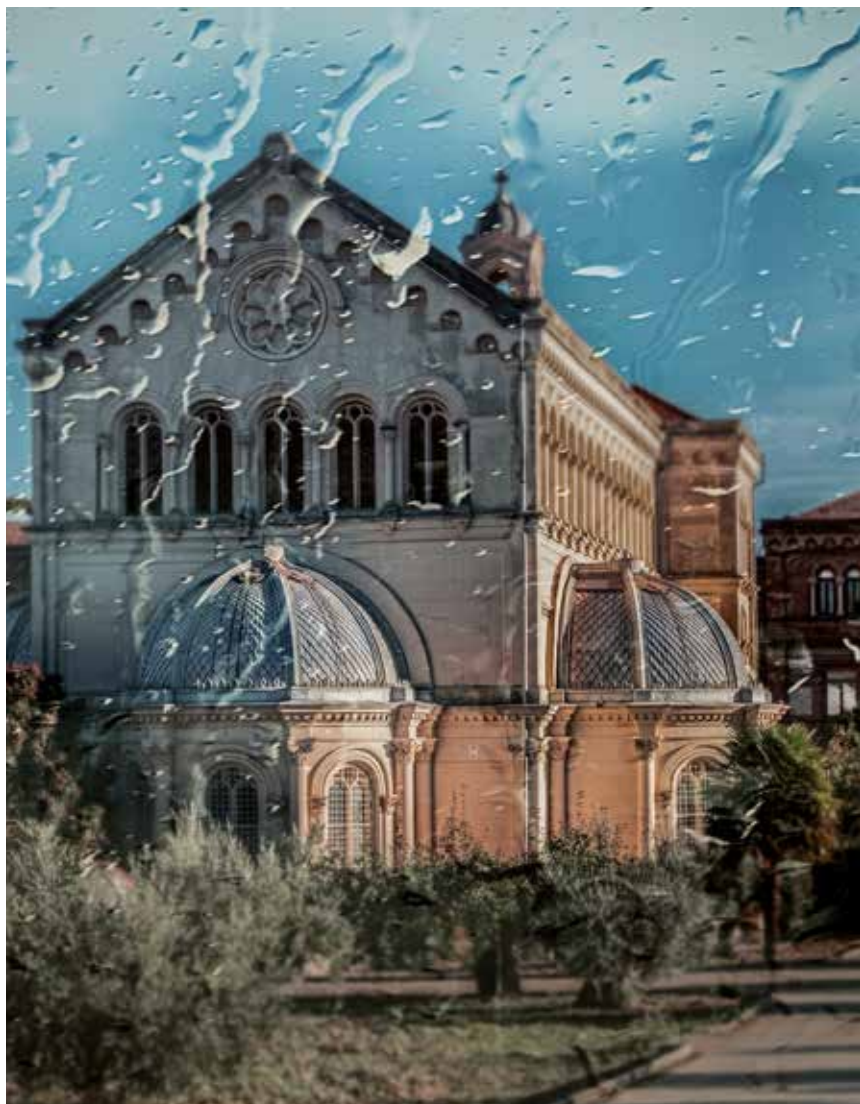
# GUADALAJARA

disfrútala en otoño

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

En otoño se da cita un acontecimiento de gran interés: el **Tenorio Mendocino**, declarado de Interés Turístico Regional. Durante el 1 y 2 de noviembre los versos de Zorrilla son recitados en diferentes rincones *mendocinos* de la capital acompañados de originales representaciones, descubriendo a su paso el patrimonio de Guadalajara. La ciudad se convierte en palco de un gran teatro para el disfrute de todos los asistentes. El **Ciclo de Jazz** de reconocido prestigio y más de **60 espectáculos** de diferente índole, completan la agenda cultural de otoño. Los días 26 de octubre y 2 de noviembre, la asociación encargada de las representaciones, "Gentes de Guadalajara" organiza **visitas teatralizadas gratuitas** que nos permitirán conocer la Guadalajara del siglo XVI a través de microescenas teatrales en los espacios monumentales más emblemáticos.

POR SU CERCANÍA A MADRID, LA CAPITAL ALCARREÑA SE ABRE AL VIAJERO DESEOSA DE SER CONOCIDA. DESDE SUS SINGULARES EVENTOS, HASTA SU IMPRESIONANTE PATRIMONIO, SIN OLVIDAR SU ALTA GASTRONOMÍA, EN ELLA TODO INVITA A UNA JORNADA INOLVIDABLE.







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

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

Una de las mejores opciones es conocer la ciudad participando en alguna de las visitas turísticas que se ofrecen de manera habitual los fines de semana desde la Oficina de Gestión Turística Municipal, con salida a las 11,30 h. y por tan sólo cinco euros. O a través de las visitas gratuitas que se realizan en distintos momentos del año, con temáticas tan variadas como la arquitectura y escultura funeraria, o la ruta de cine.

Reservas en [www.guadalajara.es](http://www.guadalajara.es).



# TRAS LOS PASOS DEL REY DEL BOSQUE

LA BERREA EN  
EL PARQUE NATURAL  
DE CAZORLA, SEGURA Y  
LAS VILLAS

*Foto: Diego Navarrete Tiscar/Servicios Turísticos del Parque Natural de Cazorla, Segura y Las Villas S.L. (Turisnat)*

THROUGH THE FOOTSTEPS  
OF THE KING OF THE FOREST

THE BELLOW IN THE NATURAL PARK OF CAZORLA,  
SEGURA AND LAS VILLAS



*Una vez al año, cuando las hojas alfombran el suelo y las noches comienzan a alargarse, entre los árboles resuena la llamada de los ciervos.*

El Parque Natural de Cazorla, Segura y las Villas es el espacio natural de mayor superficie protegida de España. Desde las laberínticas cuevas de agua junto al Segura, hasta los picos de las sierras a más de 2.000 metros de altura, la naturaleza pinta un paraje arrebatador de ocres y dorados, verdes y azules. Hogar

de una variada fauna, que va desde el buitre leonado hasta la lagartija de Valverde, su rey indiscutible es, sin lugar a dudas, el ciervo rojo.

De fuertes patas y elegante cornamenta, el señor del bosque se pasea majestuoso entre los árboles centenarios, frotando sus imponentes astas contra la corteza de pinos salgareño y carrasco, de madroños y lentiscos. En la oscuridad vespertina, husmea las violetas de Cazorla y las *Rivasmatinezia cazorlana* – única en el mundo – en busca de ricas bayas y bellotas, ya maduras y listas para comer. Debe ganar fuerzas, pues ha llegado octubre, antesala del invierno. La respiración se hace visible en el aire gélido. Con las primeras horas de la mañana llegan los bramidos roncocos del ciervo en celo. E instantes después, un sonido más violento: el del entrechocar de las astas pardas. Un impresionante espectáculo con el que los machos exhiben su fuerza y bravura para atraer al mayor número de hembras posible. Las ciervas observan este despliegue y se reúnen junto al ganador en harenes de hasta cincuenta ejemplares.

*Once a year, when the leaves carpet the ground and the nights begin to lengthen, among the trees echoes the call of the stags.*

The Natural Park of Cazorla, Segura y las Villas, is the largest protected natural area in Spain. From the labyrinthine water caves along the Segura to the peaks of the mountains over 2,000 meters high, nature depicts a breathtaking landscape of ochre and gold, green and blue. Home to a wide variety of fauna, ranging from the griffon vulture to the Valverde lizard, its undisputed king is undoubtedly the red deer.

With sturdy legs and elegant antlers, the lord of the forest strolls majestically through the hundred-year-old trees, rubbing his imposing antlers against the bark of Salgareño and Carrasco pines, strawberry and mastic trees. In the evening darkness, he sniffs the violets of Cazorla and the *Rivasmatinezia cazorlana* - unique in the world - in search of tasty berries and acorns, ripe and ready to eat. It must gain strength since October has arrived, the prelude to winter. His breath becomes visible in the freezing air. In the early hours of the morning, sound the hoarse bellows of the mating deer. Immediately after, a fiercer sound: the clash of the brown antlers. An impressive performance in which the males exhibit their strength and bravery to attract as many females as possible. Does stare at this exhibition and gather with the winner in harems of as many as fifty specimens.



Fotos: Consejería de Medio Ambiente Junta de Andalucía

## Actividades al aire libre

Anualmente cientos de personas se adentran en los bosques con la esperanza de avistar algún magnífico ejemplar, ya sea bramando o peleando. Al ser uno de los espacios naturales más extensos del país, el Parque Natural Sierras de Cazorla, Segura y las Villas se convierte en un destino perfecto. Pero no es el espectáculo de la berrea su único atractivo. Desde deportes de riesgo a apacibles excursiones, a pie o en bicicleta... Más de cincuenta itinerarios para conocer la diversidad paisajística que visten estas sierras. Destaca el sendero del Río Borosa, que discurre junto al cauce del primer afluente de importancia del Guadalquivir. Es habitual la práctica del rafting y la Carrada del Utrero un lugar idóneo para el descenso de barrancos. Como opción más relajada, son recomendables las excursiones organizadas en 4x4 hasta enclaves de gran belleza como la Laguna de Valdeazores.

Para todos los interesados en conocer una de las floras más ricas de la cuenca mediterránea el jardín botánico de Torre del Vinagre es todo un edén. Situado en la carretera del Tranco, resulta casi apabullante la cantidad de ejemplares debidamente marcados y documentados que tenemos a la vista. Los amantes de los animales disfrutarán tremendamente en el parque de fauna silvestre del Collado del Almendral, en las inmediaciones de Coto Ríos.



## Outdoor activities

Hundreds of people venture into the woods every year, hoping to spot some magnificent specimen, either bellowing or fighting. Being one of the vastest natural spaces in the country, the *Sierras de Cazorla, Segura y las Villas* Natural Park, becomes a perfect destination. However, the bellowing is not its only attraction. From extreme sports to peaceful trips, walking or cycling... Over fifty routes offer the possibility to get to know the diversity of these hills' landscape. The Borosa River trail stands out, running alongside the riverbed of the first important tributary of the *Guadalquivir*. The practice of rafting is common, and the *Carrada del Utrero* is an excellent place for canyoning. As a more relaxed option, we recommend 4x4 excursions up to beautiful spots such as the *Valdeazores* Lagoon.

For those interested in discovering one of the most abundant flora in the Mediterranean area, the botanical garden of Torre del Vinagre is a genuine treasure. Located on the Tranco road, the number of duly marked and registered specimens on display is almost overwhelming. Animal lovers will relish the wildlife park at *Collado del Almendral*, near *Coto Ríos*.





## Un Parque Natural lleno de historia

El parque guarda con celo el rastro imborrable de civilizaciones antiguas. Las poblaciones exhiben huellas íberas, romanas y árabes, entre las que destacan el castillo de la Iruela, la necrópolis ibérica de Troya en Peral de Becerro y la villa romana de Buñuel, sin olvidar las coquetas calles y plazas de Cazorla. Fundada en torno al 2.000 a.C., esta localidad es la más importante de la sierra que le da nombre. En la Edad Media cobró mucha importancia gracias a su ubicación estratégica durante la reconquista y así lo atestigua su amplia red de fortalezas del siglo XIII. Visita obligada merece el Castillo de la Yedra. Considerado Bien de Interés Cultural desde 1993, combina rasgos musulmanes con el predominante estilo gótico. Y a pocos kilómetros, en el cerro de Salvatierra, otro ejemplo de arquitectura defensiva: el Castillo de las Cinco Esquinas.



## A Natural Park full of history

The park mindfully protects the indelible trail of ancient civilizations. The towns exhibit Iberian, Roman, and Arab remains, such as the Iruela castle, the Iberian necropolis of Troya in Peral de Becerro; and the Roman villa of Buñuel; not to mention the charming streets and squares of Cazorla. Founded around 2,000 B.C., this town is the most important in the mountain range that names it. In the Middle Ages, it became essential thanks to its strategic location during the Reconquest, as its extensive set of 13th-century fortresses prove. The Castle of Yedra is a place worth visiting. Considered an Asset of Cultural Interest since 1993, it combines Muslim features with the dominant Gothic style. Moreover, a few kilometers away, on the hill of Salvatierra, another example of defensive architecture: *El Castillo de las Cinco Esquinas* (the Castle of the Five Corners).

Fotos: Consejería de Medio Ambiente Junta de Andalucía



## The Parador of Cazorla

This Andalusian Cortijo, immersed in the stunning beauty of the Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas Natural Park, is an ideal starting point for hiking routes between the Sierra and the Guadalquivir.

In its restaurant, you can enjoy seasonal hunting dishes: wild boar cooked in red wine and grilled venison steaks, or particular specialties such as noodles with rabbit and spearmint, Serrana trout and sweet porridge with Matalauva.

At the Parador of Cazorla, clients can arrange with a qualified company 4x4 excursions to discover the bellowing.

## Parador de Cervera de Pisuerga

Acunado por la arboleda del Parque Natural Fuentes Carrionas y Fuente Cobre - Montaña Palentina, se encuentra el Parador de Cervera de Pisuerga. El hotel ofrece una postal de belleza singular, y un ambiente de plácida calma. En su restaurante con vistas al Parque Natural, el Parador prepara la mejor gastronomía de la zona, dominada por carnes de ternera de Cervera, bacalao o lechazo. A lo largo del año organiza jornadas micológicas y de caza permiten degustar platos de sabor único.

El parador pone a disposición del cliente rutas en 4x4 con guías especializados para presenciar el espectáculo de la berrea. Incluso, en el silencio de la noche, se puede oír el bramido de los ciervos desde el parador. Una experiencia única.

## The Cervera de Pisuerga Parador

Cradled by the trees of the *Parque Natural Fuentes Carrionas y Fuente Cobre - Montaña Palentina* is the *Cervera de Pisuerga Parador*. The hotel offers unique and breathtaking views and a quiet and relaxed stay. In its restaurant overlooking the Natural Park, the Parador prepares the best gastronomy of the area, dominated by Cervera veal, cod, and suckling lamb. Throughout the year, the mycological and hunting sessions allow you to try unique dishes.

The Parador makes available to the customer 4x4 routes with specialized guides to witness the show of the bellowing. Even in the silence of the night, you can hear the roar of the deer from the hostel. A unique experience.

## El parador de Cazorla

Sumergido entre la imponente belleza del Parque Natural Sierras de Cazorla, Segura y las Villas, este cortijo andaluz es punto de partida ideal para realizar rutas de senderismo entre la Sierra y el Guadalquivir.

En su restaurante, se puede disfrutar de platos de caza en temporada: jabalí al vino tinto y escalopines de venado a la parrilla, o de alguna especialidades como tallarines con conejo y hierbabuena, trucha a la Serrana y gachas dulces con Matalauva.

Desde el Parador de Cazorla, los clientes pueden solicitar con una empresa especializada excursiones en 4x4 para admirar la berrea.



Fotos: eaglecam.es  
producción audiovisual

NEW

# CASTILLO DE CARDONA

*Explora la fortaleza jamás vencida*



**¡Visita Cardona y conviértete en Señor de la Sal por un día!**

Ven y conoce Cardona, contempla y entra en una auténtica maravilla de la naturaleza, la Montaña de Sal, la más espectacular de Europa; y siéntete como un verdadero Señor de la Sal visitando el castillo donde vivió el linaje más rico de Cataluña, los Cardona.



**El Castillo de Cardona**



**La Montaña de Sal**

Información sobre horarios, visitas y tarifas: [www.cardonaturisme.cat](http://www.cardonaturisme.cat) - 93 869 27 98  
Compra tus entradas en [entrades.cardonaturisme.cat](http://entrades.cardonaturisme.cat)

¿Sabías que en el Castillo de Lorca viajamos en el tiempo al S. XIII?  
**Festividad de San Clemente**  
 del 15 al 24 de noviembre  
 La oportunidad de revivir la historia de esta monumental ciudad de frontera

 Sinagoga de Lorca  
 CONJUNTO MONUMENTAL DE LA REINADO DE LA FORTALEZA DEL SOL

En el entorno del Parador Castillo de Lorca

**VEN BIEN IDO A LORCA**



lorcaturismo.es | Hay planes que siempre salen bien.



**Los Monteros®**

*¡¡El auténtico sabor Triguero!!*  
*- el natural y en aceite de Oliva -*



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





# Lecturas

## Los testamentos

– Margaret Atwood

«Subo y penetro en la oscuridad del interior; o en la luz»

Cuando las puertas de la furgoneta se cerraron de golpe tras Offred al final de *El cuento de la criada*, los lectores no tenían forma de saber cuál iba a ser su futuro: la libertad, la prisión o la muerte. Con la publicación de *Los testamentos*, la espera ha terminado.

Margaret Atwood recupera la historia quince años después de que Offred se adentrara en lo desconocido, con los testimonios asombrosos de tres narradoras del mundo de Gilead.

En esta brillante secuela de *El cuento de la criada*, la aclamada autora Margaret Atwood responde a las preguntas que han cautivado a los lectores durante décadas.

## The Testaments

– Margaret Atwood

*"I ascend and penetrate the darkness within; or into the light"*

When the van doors slammed shut behind Offred at the end of *A Handmaid's Tale*, readers had no way of knowing what her future held: freedom, prison, or death. With the publication of *The Testaments*, the wait is over.

Margaret Atwood recovers the story fifteen years after Offred entered the unknown, with the astonishing testimonies of three narrators from Gilead's world.



## SIDI

– Arturo Pérez-Reverte

“Rudos en las formas, extraordinariamente complejos en instintos e intuiciones, eran guerreros y nunca habían pretendido ser otra cosa. [...] Profesionales de la frontera, sabían luchar con crueldad y morir con sencillez.

No eran malos hombres, concluyó. Ni tampoco ajenos a la compasión. Sólo gente dura en un mundo duro.”

Arturo Pérez-Reverte se adentra una vez más en la historia y mito de España para traernos una nueva versión de uno de los héroes populares más conocidos de nuestro imaginario nacional. Las hazañas del Cid Campeador durante los años de la Reconquista se han cantado en numerosas ocasiones. Ahora el renombrado autor nos trae una versión menos idealizada, llena de batallas descritas con la maestría habitual.

## SIDI

– Arturo Pérez-Reverte

“Rough in form, extraordinarily complex in instincts and intuitions, they were warriors and had never pretended to be anything else. [...] Frontier professionals, they knew how to fight with cruelty and die with humility.

They were not bad men, he concluded. Nor were they alien to compassion. Only hard people in a hard world.”

Arturo Pérez-Reverte delves once again into the history and myth of Spain to bring us a new version of one of the best-known popular heroes of our national culture. The exploits of the Cid Campeador during the years of the Reconquest have been sung on numerous occasions. Now the renowned author brings us a less idealized version, full of battles described with his usual mastery.





## La cara norte del corazón

– Dolores Redondo

En agosto de 2005, una joven Amaia Salazar de veinticinco años, subinspectora de la Policía Foral, participa en un curso de intercambio para policías de la Europol en la Academia del FBI en Estados Unidos, que imparte Aloisius Dupree, el jefe de la unidad de investigación. Una de las pruebas consiste en estudiar un caso real de un asesino en serie, a quien llaman “el compositor”, que siempre actúa durante grandes desastres naturales atacando a familias enteras y siguiendo una puesta en escena casi litúrgica. Amaia se convertirá inesperadamente en parte del equipo de la investigación, que les llevará hasta Nueva Orleans, en vísperas del peor huracán de su historia, para intentar adelantarse al asesino...

En *La cara norte del corazón*, Dolores Redondo sitúa la trama mucho antes de los crímenes que conmocionaron el valle del Baztán, en una trepidante novela que emociona y quita el aliento.

## Tiempos Recios

– Vargas Llosa

Guatemala, 1954. El golpe militar perpetrado por Carlos Castillo Armas y auspiciado por Estados Unidos a través de la CIA derroca el gobierno de Jacobo Árbenz. Detrás de este acto violento se encuentra una mentira que pasó por verdad y que cambió el devenir de América Latina: la acusación por parte del gobierno de Eisenhower de que Árbenz alentaba la entrada del comunismo soviético en el continente.

En esta apasionante novela, que conecta con la aclamada *La Fiesta del Chivo*, Mario Vargas Llosa funde la realidad con dos ficciones: la del narrador que libremente recrea personajes y situaciones, y la diseñada por aquellos que quisieron controlar la política y la economía de un continente manipulando su historia.

## The north side of the heart

– Dolores Redondo

In August 2005, twenty-five-year-old Amaia Salazar, deputy inspector of the Foral Police, takes part in an exchange course for Europol police at the FBI Academy in the United States, taught by Aloisius Dupree, the head of the investigation unit. One of the tests consists of the real case study of "the composer," a serial killer who acts during major natural disasters by attacking entire families and staging an almost liturgical scene. Unexpectedly, Amaia becomes part of the research team, which will take them to New Orleans, on the eve of the worst hurricane in their history, trying to stay ahead of the killer... In *The North Side of the Heart*, Dolores Redondo sets the plot long before the crimes that shook the Baztan Valley, in a thrilling and breathtaking novel.



## Rough Times

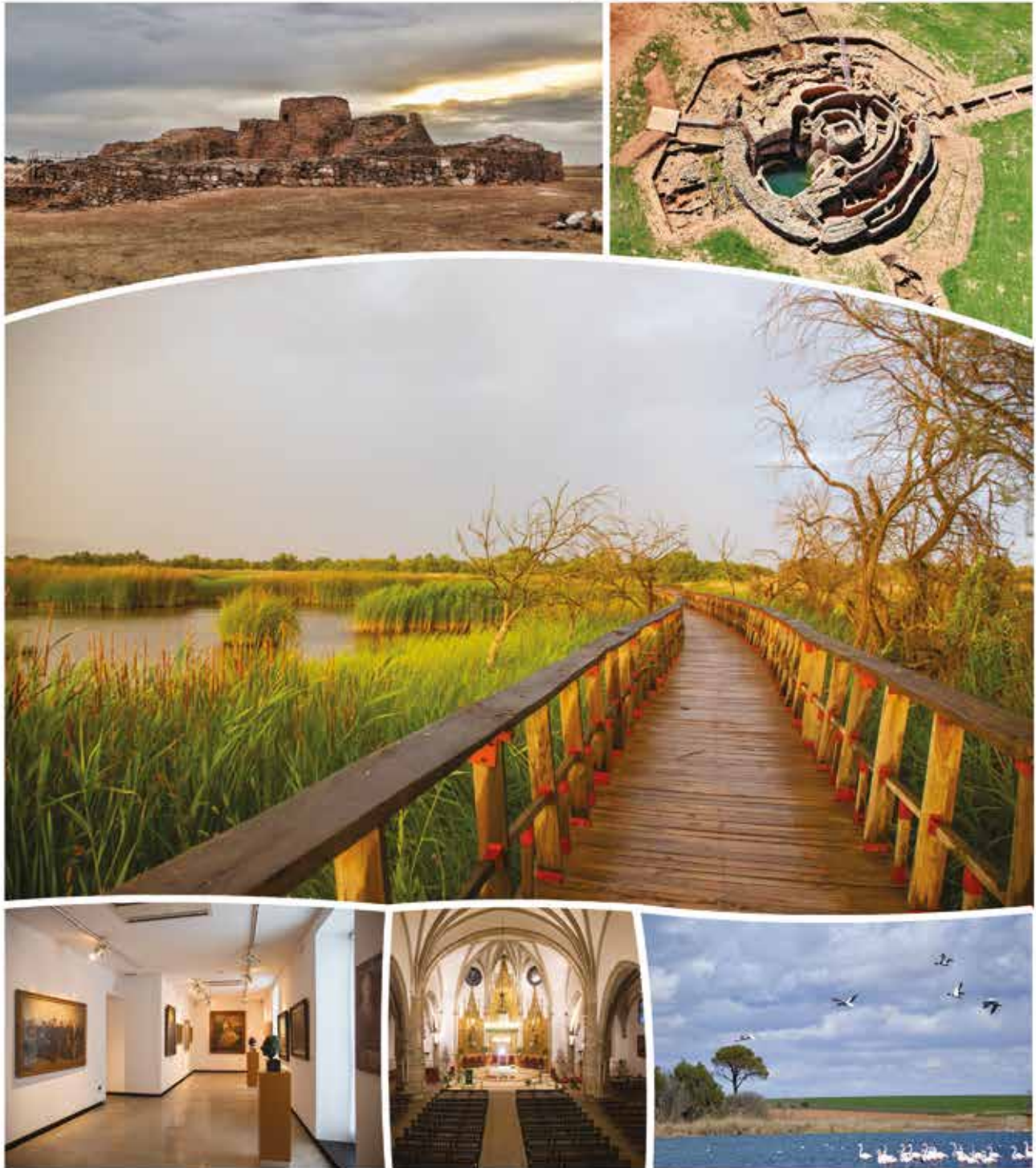
– Vargas Llosa

Guatemala, 1954. The military coup perpetrated by Carlos Castillo Armas and sponsored by the United States through the CIA overthrows the government of Jacobo Árbenz. Behind this violent act is a lie that passed for truth and changed the future of Latin America: the accusation by the Eisenhower government that Árbenz encouraged the entry of Soviet communism in the continent.

In this exciting novel, connected to the acclaimed *La Fiesta del Chivo*, Mario Vargas Llosa blends reality with two fictions: that of the narrator who freely recreates characters and situations, and that created by those who wanted to control the politics and economy of a continent by manipulating its history.

# Daimiel

te está esperando



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

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

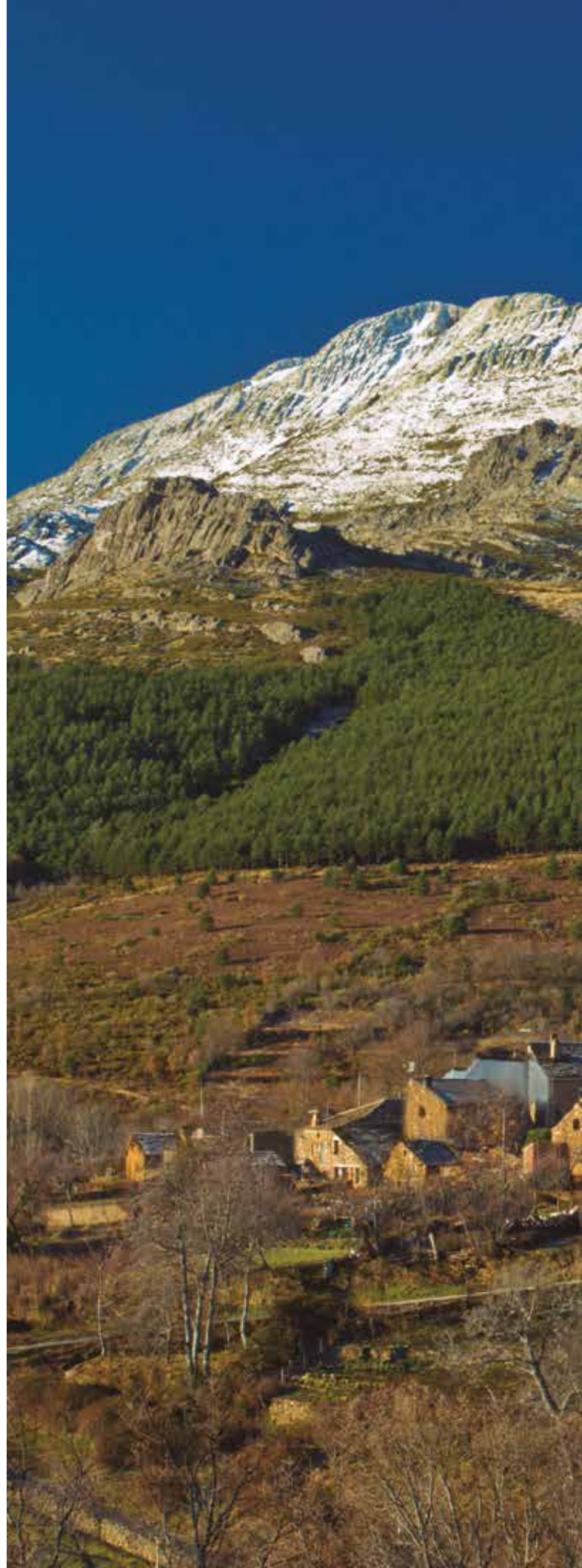
Ven y descubre la Motilla del Azuer, te esperan más de 4.000 años de historia.

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

Los fuegos artificiales  
para tu boda o evento  
desde 100€

Entra en [pirotecniapablo.com](http://pirotecniapablo.com)  
y descubre nuestros vídeos

985 81 31 89 · Fax 985 81 31 90  
[www.pirotecniapablo.com](http://www.pirotecniapablo.com)



El viento gélido del invierno y el calor dorado del sol veraniego convierten el otoño en la mejor época para disfrutar de las montañas, perderse por escarpados caminos o entre el misterioso silencio de bosques milenarios. Cuando el mundo se tiñe de cobre, adentrarse en los profundos cañones de la Sierra de Ayllón, se antoja como una experiencia inolvidable. Quizá por la majestuosidad de sus cascadas o la belleza de sus apacibles lagos.

 HELENA CURULLA

ARQUITECTURA POPULAR

/ 83

2019 / VERANO / SUMMER /

# Aldéas de cuento

LA ARQUITECTURA NEGRA

## FAIRY-TALES VILLAGE

Es posible que, recorriendo estos serpenteantes caminos, se perciba a lo lejos un destello irisado o el humo ondulante de una chimenea que despunta en una ladera. Como un espejismo que, al acercarse, descubre un curioso ejemplo del hacer popular: la Arquitectura Negra.

Casas, puentes e iglesias se mimetizan con el entorno. El clima de frío intenso, copiosas nevadas y largos inviernos obligó a los habitantes de esta sierra a idear edificios de muros anchos y fuerte mampostería. El sobrio color que le da su nombre viene de la pizarra, extraída del entorno natural y trabajada con paciencia para crear cubiertas de grandes lajas. Casas de estrechas ventanas y portones de madera albergan habitaciones pequeñas y amplias cocinas con chimenea.

Los edificios religiosos son pequeños templos de absoluta sencillez y belleza. Su estilo románico conecta con la época medieval en la que se erigieron, con las espadañas a poniente y los huecos para las campanas y ábside semicircular a oriente. El interior refleja la austeridad exterior con asientos corridos de piedra en los muros y pequeños altares de imágenes multicolores.

As you travel along these winding roads, you may perceive in the distance an iridescent sparkle or the wavy smoke of a chimney that rises from the hillside like a mirage that comes closer and discovers a curious example of popular activity: Black Architecture.

Houses, bridges, and churches blend in with the surroundings. The intense cold climate, heavy snowfalls, and long winters led the people of this mountain range to conceive buildings with wide walls and strong masonry. Its sober color comes from slate, which was extracted from the natural environment and worked patiently to create large stone roofs. Houses with narrow windows and wooden doors house small rooms and large kitchens with fireplaces.

The religious buildings are small temples of absolute simplicity and beauty. Their Romanesque style connects with the medieval period in which they were erected, and it has the bell-gables on the west, and the bells opening with the semicircular apse on the east. The interior reflects the external simplicity with stone seats against the walls and small altars with colorful images.

## Por las sendas negras

Tamajón es la puerta de entrada a un mundo encantado de bosques profundos y tradiciones ancestrales. Su antiguo palacio plateresco, la románica Iglesia de la Asunción y la ermita de la Virgen de los Enebrales son tan solo un avance de lo que está por venir. Comienza la ruta de los pueblos negros. La zona ocupa un radio de unos 60 kilómetros, con numerosas villas y aldeas que exhiben ejemplos puros de arquitectura negra. Destacan las ruinas del antiguo cenobio cisterciense de Retiendas, las ruinas de la iglesia romana de El Vado, las casas bien restauradas de Valverde de los Arroyos o el encantador Majaelrayo.

Cogolludo, con su elegante Palacio Ducal es parada obligada. El edificio, construido a principios del siglo XVI es el primer ejemplo de arquitectura civil renacentista de España. Desde aquí se divisa la imponente majestuosidad del Pico Ocejón, que domina toda la comarca con sus más de 2.000 metros de altura. Paseando junto a sus típicos soportales, se llega hasta dos templos: la Iglesia de Santa María en la parte alta, junto a las ruinas del castillo y la Iglesia de San Pedro, erigida sobre la anterior de estilo románico.

*The icy winter wind and the golden warmth of the summer sun make fall the best time to enjoy the mountains, wander along steep roads or through the mysterious silence of ancient forests. When the world is dyed copper, getting into the deep canyons of the Sierra de Ayllón is an unforgettable experience. Perhaps for the majesty of its waterfalls or the beauty of its peaceful lakes.*

## Along the black paths

Tamajón is the entrance door to an enchanted world of deep forests and age-old traditions.

Its old Plateresque palace, the Romanesque Asunción Church, and the *Virgen de Los Enebrales* chapel are just a sneak preview of what is to come. The route of the black villages begins. The area covers a 60-kilometer radius, with numerous villas and villages showing examples of authentic black architecture.

The most outstanding are the ruins of the old Cistercian monastery of *Retiendas*, the ruins of the Roman church of *El Vado*, the well-restored houses of *Valverde de Los Arroyos* and the charming *Majaelrayo*.



## Tradiciones ancestrales y gastronomía contundente

Las pequeñas poblaciones que conforman este paraje conservan fiestas y tradiciones que han permanecido intactas hasta nuestros días. Muchas con reconocimiento de interés regional.

Llaman poderosamente la atención la Octava del Corpus de Valverde de los Arroyos, la Fiesta de la Vaquilla, las botargas y mascaritas de Almiruete, la fiesta del Santo Niño en Majaerayo y la Machada en Bocigano. La zona presume de una cocina típicamente serrana de platos en los que reina la carne: la ternera – alimentada con leche materna y los ricos pastos –, el jabalí y el venado se acompañan con exquisitas setas de la tierra. Otras recetas típicas incluyen la perdiz escabechada y el chorizo y lomo de olla.

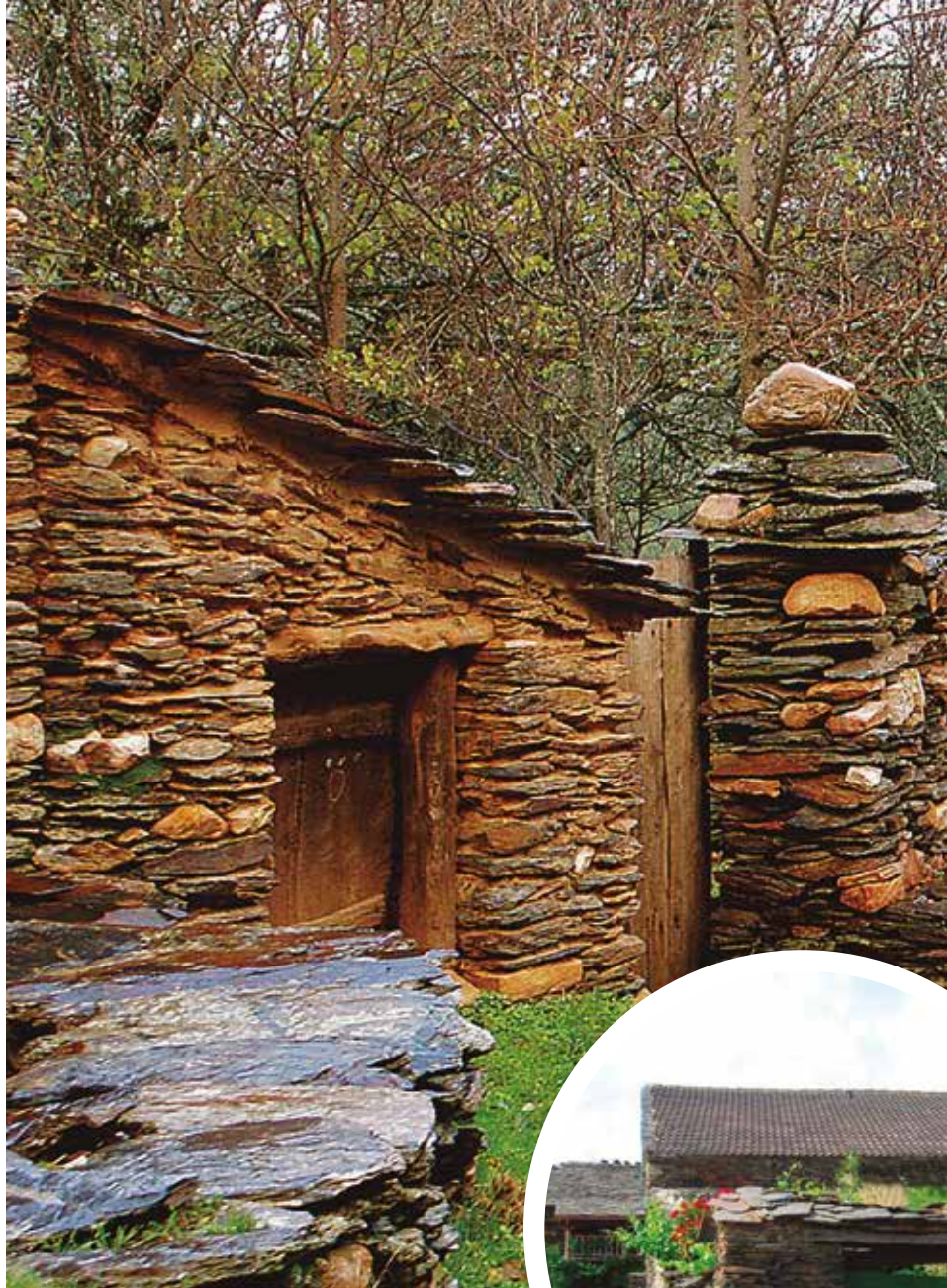
/

*Cogolludo*, with its fancy Ducal Palace, is a must-see stop. The building, erected in the early sixteenth century, is the first example of Renaissance civil architecture in Spain. You can see the imposing majesty of Pico *Ocejón*, which dominates the whole region with its more than 2,000 meters high. Walking along its typical arcades, you can arrive at two temples: the Church of Santa Maria in the upper part, next to the ruins of the castle and the Church of San Pedro, built on the previous one of Romanesque style.

### Ancient traditions and overwhelming gastronomy

The small towns that shape this spot still hold festivities and traditions that have remained unchanged to this day. Many of them are of regional interest.

The *Octava del Corpus de Valverde de Los Arroyos*, the *Vaquilla Festival*, the *bottega* and *mascaras de Almiruete*, the *Santo Niño Festival* in Majaerayo and the *Machada* in Bocigano are all worth a visit. The area has a typical mountain cuisine of meals in which meat dominates: veal - fed with breast milk and the rich pastures -, wild





boar and deer are accompanied with exquisite mushrooms from the region. Other typical recipes include pickled partridge and chorizo and Lomo de olla.

“

*El sobrio color que le da nombre viene de la pizarra, extraída del entorno natural y trabajada con paciencia para crear cubiertas de grandes lajas*

VILLAS  
IMPRESINDIBLES  
PARA DESCUBRIR LA  
ARQUITECTURA NEGRA

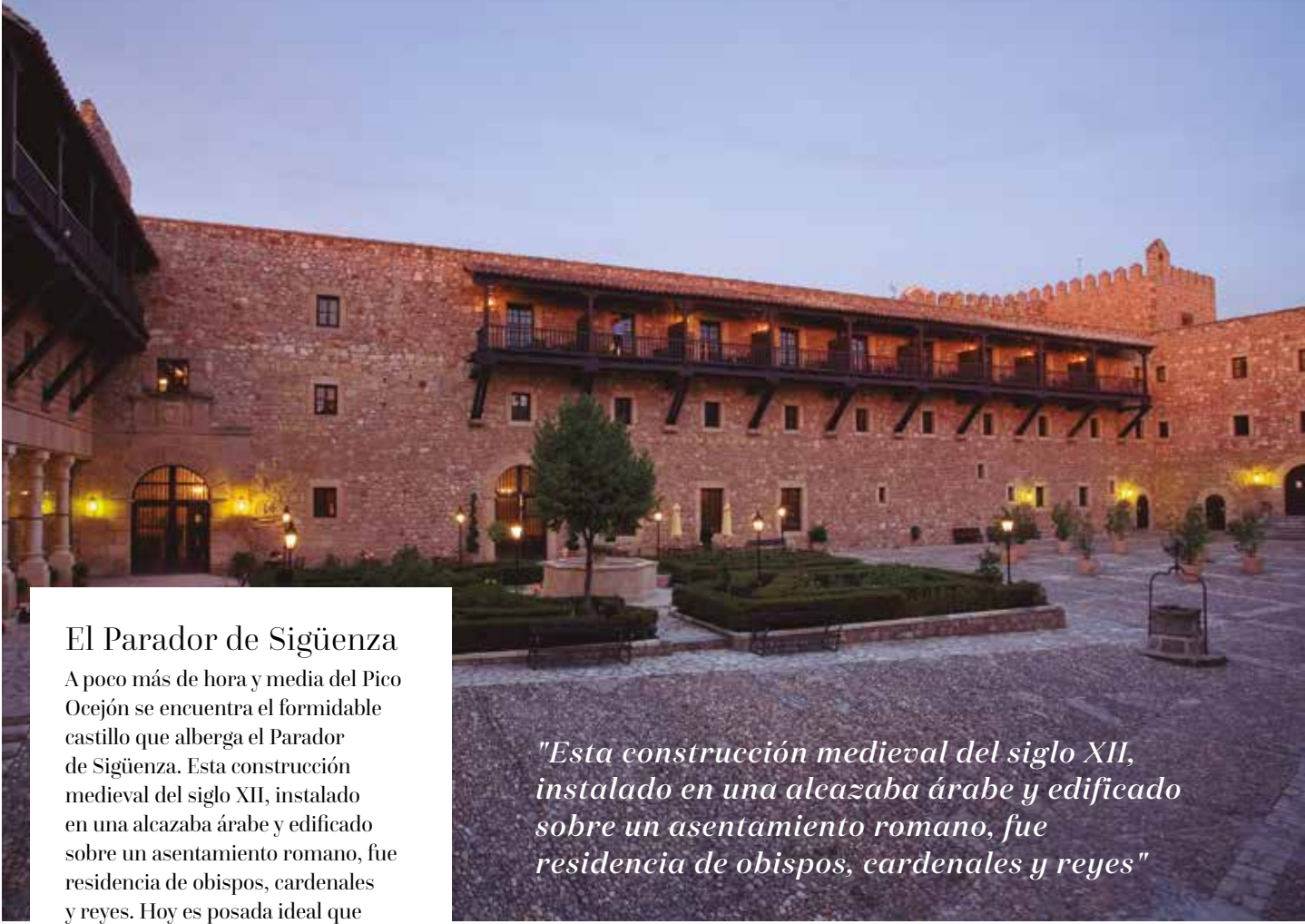
ESSENTIAL VILLAGES  
FOR DISCOVERING  
BLACK ARCHITECTURE

TAMAJÓN  
RETIENDAS  
CAMPILLEJO  
EL ESPINAR  
ROBLELUENGO  
MAJAELEYO  
ALMIRUETE  
PALANCARES  
VALVERDE DE LOS  
ARROYOS  
COGOLLUDO

*Its sober color comes from slate, which was extracted from the natural environment and worked patiently to create large stone roofs*

”





## El Parador de Sigüenza

A poco más de hora y media del Pico Ocejón se encuentra el formidable castillo que alberga el Parador de Sigüenza. Esta construcción medieval del siglo XII, instalado en una alcazaba árabe y edificado sobre un asentamiento romano, fue residencia de obispos, cardenales y reyes. Hoy es posada ideal que invita a disfrutar de una ciudad milenaria, donde las piedras hablan de historia, tradición y leyenda. La Edad Media pervive tanto en salones, como en cafetería y habitaciones. El tradicional mobiliario castellano y las camas adoseladas nos harán sentir como auténticos miembros de la realeza.

*"Esta construcción medieval del siglo XII, instalado en una alcazaba árabe y edificado sobre un asentamiento romano, fue residencia de obispos, cardenales y reyes"*

## The Parador of Sigüenza


A little over an half past hour from Pico Ocejón is the formidable castle that is home to the Parador of Sigüenza. This 12th-century medieval building, set in an Arab fortress, was the residence of bishops, cardinals, and kings. Today it is an ideal inn that offers visitors the chance of enjoying a thousand-year-old city, where the stones talk about history, tradition, and legend. The Middle Ages are still alive in lounges, cafe, and rooms.

The traditional Castilian furniture and the canopied beds will make us feel like authentic members of royalty.



# La Alberca



 Ayuntamiento de la Alberca

 @AytoAlberca

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

## DECOANDALUS

Especialistas en Decoración estilo árabe andalusí desde 2001

≈ Diseño y Fabricación artesanal a medida ≈

Mosaicos · Puertas · Lámparas · Fuentes  
Muebles interior · Jardín y terraza · Decoración

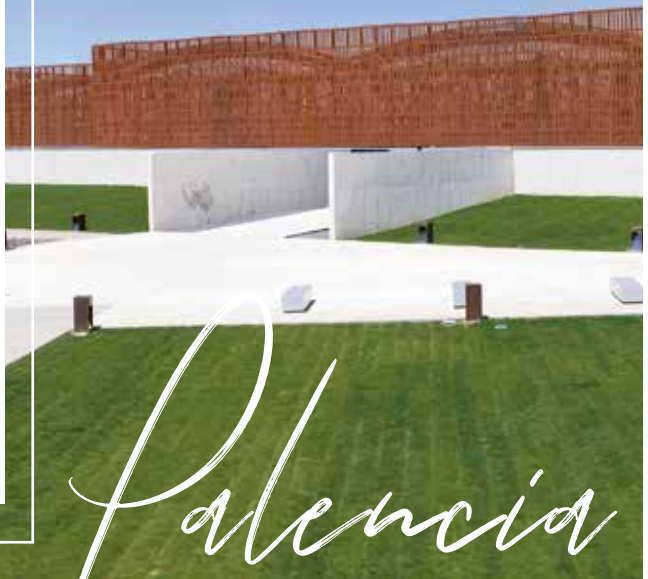


[www.decoandalus.com](http://www.decoandalus.com) · Showroom Málaga



## Villa romana La Olmeda

La villa romana La Olmeda fue descubierta el 5 de julio de 1968 al realizarse unos trabajos agrícolas en una tierra de cultivo. En 1980 fue donada por su propietario, don Javier Cortes, a la Diputación Provincial de Palencia, quien desde entonces ha gestionado los trabajos arqueológicos y los necesarios para la visita y difusión de la villa. Para ello construyó un funcional edificio inaugurado en 1984, que fue ampliado en sucesivas ocasiones hasta que la Diputación acometió la realización del actual edificio, obra de los arquitectos Paredes-Pedrosa, finalizado a comienzos de la primavera de 2009, que permite la visita de la villa y su conservación en un marco actual. Este edificio al tiempo que permite la conservación y disfrute de los restos arqueológicos y de la importante colección de mosaicos conservados, más de 1.500 m<sup>2</sup>, resuelve brillantemente de una forma contemporánea los retos espaciales y de visita que la instalación requiere.



## The Roman villa La Olmeda

The Roman villa La Olmeda was discovered on 5th July 1968 when agricultural work was carried out on farmland. In 1980 it was donated by its owner, Javier Cortes, to the Provincial Council of Palencia, who since then has managed the archaeological excavations and the needed work for guided tours and the promotion of this Roman villa. To this end, they built a functional structure inaugurated in 1984, which was extended on successive occasions until the Provincial Council undertook the construction of the current structure, the work of the architects Paredes-Pedrosa, completed in early spring 2009, allows the visit of the Roman villa and its conservation in a current framework. This building allows the conservation and enjoyment of the archaeological remains and the important collection of preserved mosaics, more than 1,500 m<sup>2</sup>, also solves in a contemporary way space and tour challenges that the installation demands.



La obra ha contado con la colaboración del Ministerio de Fomento, la Junta de Castilla y León, y la Fundación del Patrimonio Histórico de Castilla y León. El 4 de noviembre de 2009, S.M. La Reina Doña Sofía inauguró el nuevo edificio.

La Villa Romana de La Olmeda, es uno de los yacimientos arqueológicos más importantes del mundo romano hispánico.

Se trata de una gran mansión del Bajo Imperio (s. IV d.C.), cuyo edificio principal de planta cuadrada flanqueada por dos torres, se dispone en torno a un patio central y peristilo al que se abren las distintas dependencias, la mayoría de ellas con pavimentos de mosaicos.

El salón principal u "oecus" de 175 m<sup>2</sup> conserva en muy buen estado uno de los principales mosaicos del mundo romano en el que se pueden contemplar dos escenas; la principal narra el conocido episodio de Ulises en Skyros, orlado por una bella cenefa con una serie de retratos, probablemente de los dueños de la mansión. Bajo el tema principal una cacería de gran realismo.

En las proximidades del edificio principal se han excavado diversas necrópolis con abundante e interesante material que permite estudiar y conocer mejor el mundo tardorromano en la meseta. El conjunto fue declarado Bien de Interés Cultural el 3 de abril de 1996.





### VILLA ROMANA LA OLMEDA

PEDROSA DE LA VEGA, 6c Km. a Palencia  
M a D 1c.3ch a 1S.3ch. Último acceso a las 1S:15h

#### VISITAS

La villa puede visitarse sin necesidad de guía. Hay indicado un itinerario recomendado para facilitar la visita no guiada. Se cuenta además con el apoyo de paneles informativos, interactivos y folletos explicativos.

Para concertar visitas guiadas (sólo destinado a grupos de más de 10 personas)

#### ES NECESARIO RESERVA PREVIA.

Para las personas que no formen parte de un grupo concertado previamente, se realizan visitas guiadas, según disponibilidad, en grupos que se irán formando en la propia villa. No es necesario reservar.

#### OBSERVACIONES

Consulta actividades anuales en la web.

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

Hay visitas accesibles. Consultar: LSE, visitas didácticas...

Los martes por la tarde no hay visitas guiadas.

\*Visitas didácticas para grupos de escolares previa cita: martes, miércoles y jueves de 1c.3c a 14.00.

Navidad Cerrado: 1, 2 y 6 de ene.

GPS: Latitud norte 42°25'50" longitud 4°44'12"

#### TARIFAS

Gral. 5€, reducida 3€, especial 1,5€. Niños <12 años gratuito. Estos precios incluyen la entrada al Museo de la Villa en Saldaña.

La entrada conjunta para ambas villas (La Olmeda+La Tejada y museo) es general: 6€, reducida: 4€, y especial 2€.

Entrada gratuita en aplicación Ley de Patrimonio: martes tarde (de 15.00 a 18.30. No hay visitas guiadas). Niños <12 años y el 18 de mayo.

OLMEDA JOVEN: de jul. a sept. Todos los miércoles de 1c.3c-18.30, gratuito jóvenes hasta 26 años inclusive presentando el DNI.

\* Las causas de reducción en el precio deberán acreditarse.

The work has had the collaboration of the Ministry of Development, the Junta de Castilla y León, and the National Heritage Foundation of Castilla y León. On 4th November 2009, H.M. Queen Sofia inaugurated the new building. The Roman Villa of La Olmeda is one of the most important archaeological remains in the Hispanic Roman world. It is a large mansion from the Lower Empire (4th century A.D.), whose main square building flanked by two towers, is arranged around a central courtyard and a peristyle from which different rooms are accessed, most of them with mosaic floors. The main hall or "oecus" of 175 m2 preserves in excellent condition one of the most famous mosaics of the Roman world in which two scenes can be admired; the main one narrates the well-known story of Ulysses in Skyros, bordered by a beautiful frieze with a group of portraits, most likely belonging to the owners of the mansion. Under the principal theme, there is a very realistic hunt. In the vicinity of the main building, several necropoleis have been unearthed with plenty of useful material that allows us to study and learn more about the late Roman world on the Plateau. It's was declared an Assets of Cultural Value on 3rd April 1996.

CAMINOS Mitos y Leyendas

¿CÓMO? A pie y en bicicleta de montaña

¿CUÁNTOS? Tantos como la imaginación permita

*por las* sendas del  
**CONTRABANDO**

ALONG THE SMUGGLING TRAILS

ESCAPADAS DE OTOÑO

2019 / OTOÑO / AUTUMN /

Las peripecias de los contrabandistas de antaño son un clásico del imaginario colectivo de pueblos y ciudades fronterizos que, durante siglos, han visto como muchos de sus paisanos se acogían a este *modus vivendi* como vía de subsistencia. La comarca catalana del Alt Urgell y, concretamente, las villas más cercanas a Andorra, no fueron una excepción.

The difficulties of yesteryear's smugglers are a classic of the collective imaginary of border towns that saw many of their countrymen use this *modus vivendi* as a means of subsistence. The Catalan region of Alt Urgell and, specifically, the villages closest to Andorra, were no exception.

 ANNA BURGSTALLER



No son pocos los mitos, leyendas y otras historias menos fabulosas acerca de la antigua figura del contrabandista. Pastores autóctonos que conocían los recovecos de las montañas como la palma de su mano y, cargados hasta las cejas, “pasaban” productos de un lado al otro de la frontera hispano-andorrana, intentando ahuyentar la mirada siempre atenta de la Guardia Civil. Pesados fardos a sus espaldas que podían alcanzar los cuarenta kilos. Bultos repletos de perfumes, medicamentos, alimentos y, sobre todo, tabaco. El producto estrella del estraperlo entre Andorra y la Seu d’Urgell.

En sus inicios, lejos de verse como algo ilegal, este “trabajo” se aceptaba como una forma de escapar de la miseria. No tenía pizca alguna de romanticismo. Tarea muy dura que servía para alimentar a la familia. Noches al raso, temperaturas gélidas y una capacidad física llevada al límite día tras día. Las condiciones eran extremas y sólo las afrontaban quienes conocían bien las montañas y eran capaces de soportar lluvia, frío y nieve, transportando kilos y kilos de mercancías contra sus huesos, mayormente de noche.

There are many myths, legends and other less fanciful stories surrounding the figure of the smuggler. Native shepherds who knew the nooks and crannies of the mountains like the back of their hands and, loaded to the gills, “passed” products from one side of the Hispanic-Andorran border to the other. Always trying to escape the watchful eye of the Guardia Civil, heavy bundles on their backs that could reach up to forty kilos. Packages full of perfumes, medicines, food and, above all, tobacco. The black market’s star product between Andorra and *La Seu d’Urgell*.

In the beginning, far from being regarded as illegal, this “work” was accepted as a way to escape poverty. There was no hint of romanticism. A tough task that served to feed the family. Nights spent outdoors, in freezing temperatures and a fitness stretched to the limit day after day. The conditions were extreme and only those who knew the mountains well and could withstand rain and snow while carrying kilos and kilos of goods, mostly at night, could face them.

Smuggling through the area dates back centuries when it was done on foot or, hopefully, on the back of the same animal that ended up being traded. Then came the 4x4s and criminal organizations, which have little or nothing to do with the primitive survival drive.

El contrabando por la zona data de siglos atrás cuando se hacía a pie o, con suerte, a lomos del mismo animal con el que se acababa comerciando. Años más tarde llegaron los todo terreno y las organizaciones criminales, que poco o nada tienen que ver con el afán de supervivencia primitivo. Pero permanecen los mismos caminos que unos y otros cruzaron a un lado y otro de la frontera. Algunas se han convertido en reclamo turístico. Son rutas que descubren parajes de una belleza colosal. Ciertamente es que el Alt Urgell es un gran desconocido de la geografía catalana. El lugar transmite paz, sosiego y, sobre todo, silencio. Adentrarse en una de las tantísimas sendas que existen propone dibujar un recorrido por diminutas aldeas de gran riqueza paisajística y cultural. Descubrir pequeñas iglesias románicas, tales tesoros enclavados en rincones singulares.

¿Cuántos caminos se conocen hoy? Existen tantos como la imaginación –o la pericia– del contrabandista permitían. Muchos son pistas forestales, carreteras asfaltadas, pero durante tiempo fueron rutas intransitables donde los contrabandistas sufrían mil y una calamidades. Algunas sólo son accesibles para osados todoterrenos o motos de montaña. Otras, en cambio, se pueden llevar a cabo sin ninguna dificultad en coche e incluso a pie. Porque lo mejor de estos caminos es, el paisaje que los rodea.

Una de las más habituales era la que parte de la Rabassa (Andorra) y, desde allí, sigue su camino hasta España. Ya en territorio catalán, el trayecto propone descubrir las pequeñas villas de Bescaran y Estamariu. Ubicados a escasos kilómetros de la Seu d'Urgell y a poca distancia entre sí, son de parada obligada por su inmensa belleza. A los pies de la Serra del Cadí estas dos diminutas aldeas comparten una estética similar. Casitas de piedra con tejados de pizarra, tan típicas del Pirineo Catalán. En las afueras de Estamariu, la iglesia de San Vicenç es una de las más relevantes del románico de la zona, datada del siglo X o



principios del XI. Otros atractivos codiciados son los pueblos que complementan el resto de la ruta: Alàs, Vilanova de Banat, Lletó y la Vall de la Vansa. Antiguamente el camino seguía hacia Gósol y, desde allí era habitual que el tabaco se cargara en el tren que llegaba a Guardiola de Berguedà para acabar distribuyéndose por el área metropolitana de Barcelona.

Una buena manera de conocer estos lugares es en bicicleta de montaña y recorrer la que se denomina la vuelta a Lletó, que nos permite disfrutar lentamente del paisaje. Entre los monumentos más destacados se encuentran distintas joyas del románico como la iglesia de la Mare de Déu de les Peces, ubicada en la cima de la colina de Alàs. Las panorámicas que ofrecen estos lugares son de postal.

No se puede obviar la elogiada gastronomía de la zona que es casi pecado no degustar. Merece la pena saborear cualquiera de los platos típicos de la zona, deliciosos caracoles a “la llauna” o jugosas carnes a la brasa, así como sus ricos quesos y embutidos.

“Muchos caminos son pistas forestales, carreteras asfaltadas, pero durante tiempo fueron rutas intransitables”







Fotos: ACCAU, J. Oliva

*“Many trails are forest tracks, the now paved roads that were, impassable routes, for a long time”*

”

But the trails they crossed on both sides of the border remain the same. Some have become tourist attractions. These are routes that reveal places of immense beauty. Indeed, the Alt Urgell is a great unknown of the Catalan geography. The area radiates peace, tranquility and, above all, silence. Entering one of the many paths that exist offers a journey through tiny villages of great cultural and scenic richness. Discover small Romanesque churches, like treasures nestled in singular corners.

How many trails do we know today? There are as many as the imagination - or expertise - of the smuggler could think of. Many are forest tracks, the now paved roads were, for a long time, impassable routes where smugglers suffered a thousand and one calamities. Some are only accessible to daring all-terrain vehicles or mountain bikes. On the other hand, some can be quickly done by car or even on foot. Because the best thing about these trails is the scenery that surrounds them.

One of the most common was the one that starts at *Rabassa* (Andorra) and, from there, continues its way to Spain. Once in Catalan territory, the route invites you to discover the small towns of *Bescaran* and *Estamariu*. Located a few kilometres from *La Seu d'Urgell* and a short distance from each other, they are an obligatory stop due to their sheer beauty. At the foot of the *Serra del Cadí*, these two tiny villages share a similar aesthetic. Stone houses with slate roofs, so typical of the Catalan Pyrenees. On the outskirts of *Estamariu*, the church of *San Vicenç* is one of the most important Romanesque churches in the area, dating from the 10th or early 11th century. Other popular attractions are the villages that complement the rest of the route: *Alàs*, *Vilanova de Banat*, *Lletó* and *Vall de la Vansa*. In the old days, the road continued towards *Gósol*, and from there the tobacco was usually loaded onto the train that arrived in *Guardiola de Berguedà* and finally distributed throughout the metropolitan area of *Barcelona*.

An excellent way to get to know these places is on a mountain bike, riding along what is known as the *Vuelta a Lletó*, which allows to leisurely enjoy the landscape. Among the most outstanding monuments are various Romanesque jewels such as the church of *Mare de Déu de les Peces*, located at the top of the *Alàs* hill. The panoramic views of these places are postcard-worthy.

It would almost be a sin not to taste the praised gastronomy of the area. Any of the typical dishes of the area, delicious "la llauna" snails or juicy grilled meats, as well as its creamy cheeses and sausages are worth savoring.





## El Parador. Enclave privilegiado en el Pirineo catalán

Ubicada en el corazón de los Pirineos, a los pies de la Sierra del Cadí, se encuentra la ciudad más importante del norte de la provincia de Lleida: La Seu d'Urgell. En esta localidad de montaña, rodeada de naturaleza hallamos el parador. Su enclave privilegiado permite disfrutar de un verano repleto de actividades al aire libre y de deportes de aventura. La sauna, el solárium y la piscina cubierta complementan su atractivo, que se suma al confort de sus habitaciones con decoración elegante y moderna. El claustro renacentista no deja indiferente a nadie, así como el entorno del parador, que convierte la experiencia de hospedarse en él en un auténtico deleite para los sentidos. En el restaurante, el equipo de Cocina prepara una de las mejores muestras gastronómicas de estas tierras: Milhojas de Foie con Manzana del Pla D'Urgell y Cebolla Caramelizada, la Escudella Barrejada (cocido típico), Jarrete de Bruneta con Ciruelas Maceradas al aroma de Té o Medallones de Ciervo con Manzana y Salteado de Hortalizas en Textura.



## The Parador. Privileged location in the Catalan Pyrenees

Right at the heart of the Pyrenees, at the foot of the Cadí mountain range, lies the most important city in the north of the province of Lleida: *La Seu d'Urgell*. In this mountain town, surrounded by nature, is the Parador. Its privileged location allows you to enjoy a summer full of outdoor activities and adventure sports. The sauna, the solarium and the indoor swimming pool complement its attractiveness, which adds to the comfort of its rooms with elegant and modern décor. The Renaissance cloister leaves no one indifferent, neither do the Parador's surroundings, which turn the experience of staying there into a pure delight. In the restaurant, they prepares the best samples of local cuisine, such as the Foie Millefeuilles with Apple from the Pla D'Urgell and Caramelized Onion, *Escudella Barrejada* (typical stew), *Brunette Jarrete* with Plums Marinated in a Tea aroma or Deer Medallions with Apple and Sautéed Vegetables in Texture.





## XVII 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

## XIII EDICIÓN MÁSTER EN DIRECCIÓN HOTELERA

(Modalidad On Line)

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

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

(Modalidad On Line)

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

### INFORMACIÓN

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

CURSOS ALEMÁN: María Borrueco Rosa. borrueco@us.es. 636 21 54 79  
[www.masterdireccionhotelerasevilla.com](http://www.masterdireccionhotelerasevilla.com)

### PREINSCRIPCIÓN Y MATRICULACIÓN

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

*Descubre, siente, enamórate de*

# Almagro



[www.ciudad-almagro.com](http://www.ciudad-almagro.com)

Oficina de turismo: 926 86 07 17



# FUE NOTICIA EN PARADORES

## RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA

### Difusión de los ODS y la Agenda 2030

La Alta Comisionada para la Agenda 2030 en España, Cristina Gallach, y el presidente de Paradores, Óscar López, mantuvieron este verano un encuentro de trabajo en el que valoraron positivamente los pasos de la cadena hotelera pública para impulsar el cumplimiento y la difusión de los de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la ONU. Paradores está llevando a cabo iniciativas en su gestión hotelera con el fin de reducir los plásticos de un solo uso, siendo uno de los ejes de su política de sostenibilidad.

### Spreading of the SDG and the Agenda 2030

The High Commissioner for Agenda 2030 in Spain, Cristina Gallach, and the president of Paradores, Óscar López, held a work meeting this summer in which they positively evaluated the steps taken by the state hotel chain to promote the fulfillment and diffusion of the UN's Sustainable Development Goals (SDG). Paradores is carrying out initiatives in its hotel management to reduce single-use plastics, which is one of the core elements of its sustainability policy.



### Nacen 50 tortugas bobas del nido en el Parador de El Saler

El Parador de El Saler y la ONG Xaloc instalaron el "Campamento Tortuga 2019" donde un grupo de 90 de voluntarios veló las 24 horas del día un nido con 80 huevos de tortuga boba. El amplio esfuerzo que se dedicó a esta iniciativa se debe a la amenaza que vive esta especie marina. Las labores de vigilancia se mantuvieron hasta el nacimiento de las tortugas: el 19 septiembre. El Parador de El Saler facilitó a los voluntarios manutención, acceso a duchas y baños para el aseo diario de todos los voluntarios, así como servicio de seguridad y primeros auxilios, aparcamiento y conexión wifi para todos los participantes.

### Fifty loggerhead turtles are born from the nest at the Parador de El Saler

The Parador de El Saler and the NGO Xaloc established "Campamento Tortuga 2019" where a group of 90 volunteers watched over a nest with 80 loggerhead turtle eggs 24 hours a day. The considerable effort dedicated to this initiative is due to the threat that these marine species face. The surveillance work continued until the birth of the turtles: 19th September. The Parador de El Saler provided the volunteers with maintenance, access to showers and toilets for the daily cleaning of all the volunteers, as well as security and first aid services, parking and wifi connection for all the participants.

### Paradores elimina los plásticos de un solo uso

En su compromiso con el medioambiente, la Red ha comenzado la eliminación de los plásticos de un solo uso de todas sus habitaciones. Los nuevos envases y estuches de los amenities, realizados con materiales biodegradables, están reemplazando ya a los de plástico. La cadena se ha comprometido a completar el proceso de sustitución en los 96 establecimientos españoles antes de finales de este año 2019.



### Paradores omits single-use plastics.

In its commitment to the environment, the Network started removing single-use plastics from all of its rooms. The new packaging and amenity cases, made from biodegradable materials, are already replacing plastic. The hotel chain has committed itself to finish the substitution process in the 96 Spanish establishments by the end of 2019.

## “Por un mar sin plásticos”

Paradores y Fundación Oceonogràfic presentaron en el Parador de Jávea las campañas de comunicación “Por un mar sin plásticos” y “Las Medusas son importantes”. La cadena contribuye, por segundo año consecutivo, a sensibilizar a clientes y empleados del gravísimo problema de la contaminación del mar por el plástico y animarlos a recoger los residuos de las zonas de playa a las que acudan, así como de la importancia que tienen las medusas en el ecosistema marino y la necesidad de protegerlas. En estas campañas participan 25 paradores: Ribadeo, Gijón, Hondarribia, Limpias, Santillana del Mar, Baiona, Pontevedra, Cambados, Ferrol, Cádiz, Mazagón, Ayamonte, El Hierro, La Gomera, La Palma, Benicarló, El Saler, Jávea, Lorca, Mojácar, Nerja, Málaga Golf, Málaga Gibralfaro, Ceuta y Melilla.

### Goal: zero waste

Paradores and the Oceonogràfic Foundation launched the advertising campaigns "Sea of no plastics" and "Jellyfish matters" at the Parador in Jávea. For the second year in a row, the chain is trying to make aware its customers and employees about the sea pollution caused by plastic, as well as encouraging them to collect waste from the beaches they go to, as well as the importance of jellyfish in the marine ecosystem and the need to protect them.

These campaigns involve 25 paradors: Ribadeo, Gijón, Hondarribia, Limpias, Santillana del Mar, Baiona, Pontevedra, Cambados, Ferrol, Cádiz, Mazagón, Ayamonte, El Hierro, La Gomera, La Palma, Benicarló, El Saler, Jávea, Lorca, Mojácar, Nerja, Málaga Golf, Málaga Gibralfaro, Ceuta and Melilla.

## Objetivo: desperdicio cero

Paradores ofrece a sus clientes recipientes gratuitos para que puedan llevarse a casa la comida sobrante con el objetivo de fomentar el “desperdicio cero”. Se trata de la primera cadena de restauración de ámbito nacional en tomar una medida de estas características. Todos los restaurantes de Paradores ofrecen ya envases compostables de cartón elaborado con caña de azúcar, así como bolsas de papel para trasladar de manera cómoda los alimentos sobrantes y contribuir así a la sostenibilidad.

### Goal: zero waste

Paradores provides its customers with free containers so that they can take leftover food home with the aim of promoting "zero waste." It is the first national catering chain to adopt this measure. Now, all Paradores restaurants offer compostable cardboard containers made from sugar cane, as well as paper bags to carry leftovers easily and thus ensure sustainability.



## RESULTADOS

### Las mejores cifras de ventas en 12 años

Paradores continúa registrando cifras positivas. La cadena cerró agosto de 2019 con un aumento de sus ingresos mensuales respecto al año anterior en todos los conceptos: alojamiento, restaurante, bebidas y otros. El importe total de ventas creció un 2,8% respecto al año anterior. Hay que remontarse hasta 2007 para encontrar mayores ventas en el mes de agosto. Las cifras de la red fueron también positivas en el mes de julio de 2019, con mejores resultados que el año anterior en todas las categorías. Las ventas totales aumentaron un 3,3% respecto a 2018.

### Best sales numbers in 12 years

Paradores continues to record positive numbers. The chain concluded in August 2019 with a monthly income increase over the previous year in all areas: accommodation, restaurant, beverages, and others. The total amount of sales increased by 2.8% compared to last year. It is necessary to date back to 2007 to find higher deals in the month of August. The network numbers were also positive in July 2019, with improved results than the previous year across all categories. Total sales increased by 3.3% compared to 2018.





## Paradores lanza una segunda línea de restaurantes

La Red refuerza su apuesta por la gastronomía regional convirtiendo una docena de sus cafeterías en espacios gastronómicos con entidad propia con una carta de carácter más informal y raciones para compartir. Los nuevos restaurantes, que complementan la oferta tradicional y tienen una imagen nueva identificada con la ubicación de cada parador, se estrenaron este verano como lugares únicos para disfrutar de la época estival. Los doce nuevos restaurantes se dividen en dos temáticas diferentes: los de interior se identifican con la cultura de su región y los de costa se inspiran en la influencia marina. La iniciativa se ampliará a otros paradores a lo largo del año.

## Paradores introduces a new range of restaurants

The Network reinforces its commitment to local gastronomy by transforming a dozen of its cafés into gastronomic spaces with their unique entity offering a casual menu and sharing servings. The new restaurants that opened this summer as unique places to enjoy, complement the traditional offer with a fresh image based on the location of each Parador. The twelve new restaurants are classified into two different themes: inland restaurants reflect the culture of their region, and the sea inspires coastal restaurants. The initiative will be spread to other Paradores throughout the year.

## México y La Mancha en los fogones de Almagro

Paradores de Turismo y el Festival de Teatro Clásico de Almagro presentaron un menú de mestizaje basado en las recetas de Sor Juana Inés de la Cruz, figura clave en México durante el siglo XVII. El menú se sirvió en el Parador de Almagro en julio, coincidiendo con la celebración de la 42ª edición del Festival Internacional de Teatro Clásico, que este año contó con México como país invitado. El menú, diseñado por el equipo de cocina del Paradores en colaboración con los expertos del Festival, se inspiró en el recetario del convento de San Jerónimo (Ciudad de México) y en la cocina tradicional manchega.



## Mexico and La Mancha in the Almagro stoves

Paradores de Turismo and the Almagro International Classical Theater Festival presented a fusion menu based on the recipes of Sor Juana Inés de la Cruz, a key person in Mexico during the 17th century. The menu was served at the Almagro Parador in July, during the 42nd edition of the International Classical Theater Festival, which had Mexico as a guest country for this year. The menu, designed by the Paradores cooking team in collaboration with the Festival's experts, was based on recipes taken from the convent of San Jerónimo (Mexico City) and on traditional La Mancha cuisine.



## Cocina en miniatura para el Día de la Tapa

Para conmemorar el Día Mundial de la Tapa, celebrado el 20 de junio, Paradores desplegó un amplio repertorio de cocina en miniatura. Con un precio de tres euros por una caña y una tapa, disponible también con otras consumiciones, las cafeterías de la Red ofrecieron estos deliciosos bocados abiertos a la creatividad de los equipos de cocina de cada Parador, en los que alcanzaron un gran protagonismo los productos locales. Las tapas son una referencia clave en gastronomía. La cadena se anticipó a esta tendencia con el menú Entremeses -combinación de pequeñas porciones de platos- que se convirtió en "todo un reclamo" en los años 60 y 70 y que se recuperó en 2018 con motivo de su 90º aniversario.

## Miniature food for the Tapas Day

To celebrate World Tapas Day on 20th June, Paradores displayed a wide range of miniature food. With a price of three euros, you could drink a caña and have a tapa, although it was also available with other drinks. The cafeterias of the Network offered these delicious snacks that relied on the creativeness of each Parador's cooking teams, in which the protagonist was the local products. Tapas are a key reference in gastronomy. The chain anticipated this trend with the Entremeses menu - a combination of small portions of dishes - which became a "real attraction" in the 60s and 70s and was recovered in 2018 on the occasion of its 90th anniversary.



## RECONOCIMIENTOS

### Premio de Honra 2019 de la D.O. Ribeiro

La D.O. Ribeiro galardonó a Paradores con el Premio de Honra 2019 por "la calidad de la cadena hotelera, su profesionalidad y porque sus cartas de vinos ayudan a divulgar la riqueza vitivinícola española y en las que tienen una presencia destacada los caldos de O Ribeiro", según afirmó Juan Manuel Casares, presidente del Consejo Regulador. El presidente de Paradores, Óscar López, fue el encargado de recoger el galardón de manos del presidente de la Xunta, Alberto Nuñez Feijóo, en una gala celebrada el 17 de junio en el histórico Monasterio de San Cuido (Leiro-Ourense), cuna de la viticultura gallega.



### D.O. Ribeiro 2019 Premio de Honra (Honour Award)

The Ribeiro D.O. awarded Paradores with the 2019 Premio de Honra (Honour Award) for "the quality of the hotel chain, its professionalism and for the fact that its wine menus help to spread the richness of Spanish viticulture in which O Ribeiro wines have an outstanding role", according to Juan Manuel Casares, president of the Regulatory Council. The president of Paradores, Óscar López, was in charge of receiving the award from the president of the Xunta, Alberto Nuñez Feijóo, at the gala held on 17th June at the historic Monastery of San Cuido (Leiro-Ourense), the birthplace of Galician wine-growing.

### "Mejor Marca en Experiencia de Cliente"

Paradores fue galardonado con el premio "Mejor Marca en Experiencia de cliente" que concede la Asociación para el Desarrollo de la Experiencia de Cliente (DEC) por "ofrecer una experiencia única, diferencial y rentable, generadora de fuertes vínculos con sus clientes y de resultados sostenibles en el tiempo". En los informes, Paradores aparece en 2018 como la marca más apreciada y querida por los clientes. La Red está considerada como una empresa "Customer Centric", que pone al cliente en el centro de la gestión en su estrategia corporativa.

### Award for the "Best Brand in Customer Experience"

Paradores was awarded the "Best Brand in Customer Experience" by the Association for the Development of Customer Experience (DEC) for "offering a unique, distinctive and profitable experience, generating close bonds with its customers and sustainable long-term results". In the reports, Paradores appears in 2018 as the most beloved and valued brand by its customers. The Network is considered a "Customer Centric" company, which focuses on the customer as the core of management in its corporate strategy.



## INVERSIONES

### EL Parador de Muxía-Costa da Morte para Semana Santa

La secretaria de Estado de Turismo, Isabel Oliver, visitó en junio las obras del Parador de Muxía en la Costa da Morte, acompañada de Óscar López, presidente de la red hotelera pública. La previsión es que el parador esté funcionando a pleno rendimiento antes de la próxima Semana Santa. El nuevo parador es un edificio de nueva planta, con casi 15.000 metros cuadrados, integrado totalmente en el paisaje. Contará con 63 habitaciones, spa, salones, zonas comunes, piscina infinity pool y dos ascensores panorámicos diseñados para salvar la pendiente del terreno que se mueven en sentido diagonal.



### The Parador in Muxía-Costa da Morte for Holy Week

The Secretary of State for Tourism, Isabel Oliver, visited the Parador de Muxía on the Costa da Morte in June, along with Óscar López, president of the public hotel network. The expectation is that the Parador will be up and running before next Easter. The new Parador is a recently built building, with almost 15,000 square meters, totally embedded in the landscape. It will have 63 rooms, a spa, lounges, common areas, an infinity pool and two panoramic lifts that move diagonally, designed to cross the slope of the ground.

¿Todavía no sabes qué regalar estas Navidades?

Elige una de nuestras

CAJAS REGALO

desde 140 euros en alojamiento y desayuno.



Información y reservas:

91 374 25 00 o en [www.parador.es](http://www.parador.es)







**PARADORES**

Hoteles & Restaurantes 1928



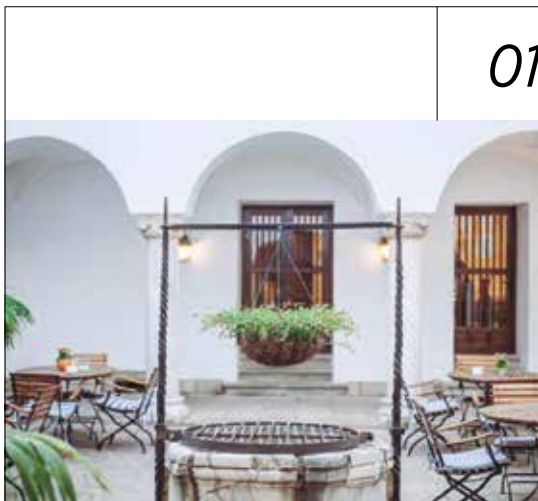
**Packs  
Nochebuena  
y  
Nochevieja  
2019**

**¡Ya  
disponibles!**

Todos los precios son por persona y paquete completo.

# ¿Cuánto sabes de Paradores?

Paradores *How much do you know?*



01



Ganadora/Winner:  
María del Carmen  
Fernández Niñerola

Las piscinas  
corresponden  
a los Paradores  
de Vic-Sau,  
Tordesillas y  
Guadalupe

02

SOLUCIÓN  
NÚMERO  
ANTERIOR

concurso  
**IN &  
OUT**

03



Un pozo siempre es más que un pozo. Son fuentes de vida y, a veces, de leyendas. Si, además, están en los patios de un Parador son el complemento perfecto a la belleza de estos espacios. Pero... ¿en qué paradores podemos encontrar estos pozos?

A well is always more than a well. They are sources of life and, sometimes, of legends. If besides, you can find them in the courtyards of a Parador, they are the ideal complement to the beauty of these venues. However,... in which Parador can we find these wells?

**PARTICIPA Y GANA**

UNA ESTANCIA EN TU PARADOR  
FAVORITO

¡Atrévete y participa! Si conoces las tres respuestas, remite la solución al correo electrónico antes del 7 de enero:

[prensa@parador.es](mailto:prensa@parador.es)

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

Dare to participate! if you know three answers, forward the answer to the following email address before January 7:

[prensa@parador.es](mailto:prensa@parador.es)

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





## LA DEHESA ECOLÓGICA: EL PLACER DEL IBÉRICO MÁS NATURAL

Señorío de Montanera, la marca líder en ibérico puro de la Denominación de Origen Dehesa de Extremadura, alcanza la excelencia con su línea de productos ibéricos ecológicos



Desde hace generaciones, Señorío de Montanera cuida más de 60.000 hectáreas de dehesa en Extremadura y el Alentejo portugués, donde se crían en libertad sus propios **cerdos de raza 100% ibérica**. Cada año, con la llegada de la Montanera, las bellotas maduran y caen, sirviendo de alimento natural para sus cerdos de pura raza, con un manejo tradicional que es la auténtica seña de identidad para la marca.

Posicionados como **marca Premium en la elaboración de jamones y embutidos ibéricos**, Señorío de Montanera presenta ahora su exclusiva línea de productos ecológicos ibéricos de bellota, con una crianza y elaboración 100% natural, cuya garantía está certificada con el **logotipo de "alimento ecológico"** de la Unión Europea en sus etiquetas.

Gracias al lanzamiento de esta línea de productos ecológicos, compuesta por jamón, paleta, lomo, chorizo y salchichón ibéricos puros de bellota; Señorío de Montanera ha conseguido desarrollar unas recetas más naturales, obteniendo unos **embutidos ibéricos sin gluten y sin lactosa**.

### ¿Puede un jamón ibérico puro ser más ecológico?

El hecho de que un producto resulte de una elaboración natural y tradicional no lo convierte en un producto ecológico certificado y con garantías.

Para que un jamón ibérico puro se ecológico, el cerdo ibérico ha de criarse en una **dehesa certificada como explotación ecológica** y su alimentación, antes del periodo de montanera, se basa en recursos naturales y piensos ecológicos. Sus tratamientos veterinarios están extremadamente limitados y solo pueden aplicarse las vacunas requeridas por los Planes Oficiales, siempre para la mejora **del bienestar animal**.

Además, en la forma de elaboración, tanto del jamón ibérico como de los embutidos ecológicos (lomo, chorizo y salchichón), solo se emplean ingredientes naturales; estando libre de conservantes y aditivos artificiales, además de todo tipo de alérgenos.

### Reconocimiento Universal

Su color rojo, aroma, jugosidad y sabor lo han convertido en un manjar de fama internacional. Solo un año después de salir al mercado, el jamón ibérico ecológico Señorío de Montanera consigue una **estrella en los Premios Great Taste de Londres**, considerados como los "Óscars" de la gastronomía que valoran la calidad de los productos más exquisitos de la categoría Premium.



Más información: [www.senorio.es](http://www.senorio.es)



# MATARROMERA

EXCELENCIA | DISTINCIÓN | ELEGANCIA



*Carlos Moya*

Presidente y Fundador de  
Bodega Matarromera

WINE-MODERATION.COM  
877.66.VINEA  
www.bodegasmatarromera.com

WWW.MATARROMERA.ES