

---

**MISTERIOS Y LEYENDAS** Costa da Morte

---

**RETRATOS** Pepón Nieto

---

**GASTRO** Nuevas propuestas con AOVE

---

# PARADORES



Jacinto  
BLÁZQUEZ



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

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

*Jacinto Blázquez*



JAMONES  
BLÁZQUEZ

# el destino Paradores, más seguro

## Paradores the safest destination

Todos los Paradores han reabierto sus puertas tras más de tres meses sin recibir clientes. Una circunstancia inédita provocada por la pandemia de coronavirus. Ha sido un tiempo extremadamente difícil para todos que ojalá no vuelva a repetirse. Por fortuna, ya estamos de vuelta con la máxima ilusión y también con la máxima responsabilidad.

Hemos aprovechado el periodo de cierre para mejorar, estableciendo protocolos de higiene reforzados que van más allá de las recomendaciones oficiales. Como puede comprobar cuando se aloje en Paradores o visite alguno de nuestros espacios gastronómicos, realizamos desinfecciones constantes para garantizar la seguridad de nuestros clientes y empleados. Además, hemos ampliado las distancias sociales manteniendo la cálida atención de nuestro equipo. Trabajamos para ser el destino turístico más seguro.

Reabrimos con más seguridad que nunca y con una mayor oferta. Incorporamos el impresionante nuevo Parador Costa da Morte y reabrimos tras una reforma integral espectacular el Parador de Aiguablava.

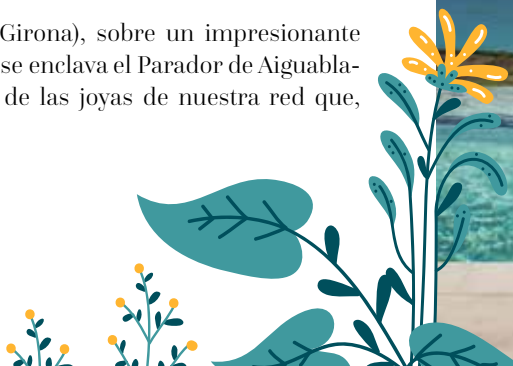
El Parador de Costa da Morte se sitúa en el municipio de Muxía (A Coruña) sobre la preciosa playa de Lourido. Nacido de la tragedia medioambiental del Prestige se erige como un monumento a la sostenibilidad. Integrado en la pendiente de una ladera y rematado con cubiertas vegetales, sus enormes cristaleras permiten contemplar la fuerza del Atlántico desde todas las habitaciones y espacios comunes, incluido su apetecible spa. La decoración, la colección artística y la gastronomía rinden merecido homenaje a esa tierra tan especial del fin del mundo.

En Begur (Girona), sobre un impresionante acantilado, se enclava el Parador de Aiguablava. Es una de las joyas de nuestra red que,



tras una transformadora obra de rehabilitación, brilla hoy más que nunca. En sus paredes lucen, para disfrute de todos los visitantes, obras de Dalí, Cuixart, Duracamps, Tàpies o Miró. El arte, la luz tan especial de la Costa Brava, los deliciosos productos locales y unas magníficas instalaciones lo convierten en un lugar perfecto para disfrutar con todos los sentidos.

Esos son solamente dos de los noventa y ocho Paradores que tienen ahora mismo a su disposición. A este verano de 2020 llegamos con más ganas que nunca. En Paradores nos hemos propuesto hacer todo lo posible para que aproveche al máximo su merecido descanso.



After over three months without receiving customers, every Parador has reopened its doors. This is an unprecedented circumstance caused by the coronavirus pandemic. It has been a challenging time for everyone, and I hope it will not happen again. Fortunately, we are now back with great excitement and also with great responsibility.

We have used the closure period to improve, establishing reinforced hygiene protocols beyond the official recommendations. As you can see, when you stay at Paradores or visit one of our gastronomic spaces, we carry out constant disinfections to guarantee the safety of our customers and employees. Furthermore, we have extended social distances while maintaining the warm attention of our team. We work to be the safest tourist destination.

*We reopen with more security than ever before and with a greater offer*

“

*Reabrimos con más seguridad que nunca y con una mayor oferta*

We reopen with more security than ever before and with a greater offer. We incorporated the impressive new Parador Costa da Morte and reopened the Parador de Aiguablava after an extensive renovation.

The Parador de Costa da Morte is in the municipality of Muxía (A Coruña) on the beautiful beach of Lourido. Born out of the environmental tragedy of the Prestige, it stands as a monument to sustainability. Integrated into the slope of a hillside and finished off with green roofs, its enormous windows allow visitors to contemplate the force of the Atlantic from all the rooms and common spaces, including its inviting spa. The decoration, the art collection, and the gastronomy pay a well-deserved tribute to this exceptional land at the end of the world.

In Begur (Girona), on an impressive cliff, is the Parador de Aiguablava. It is one of the jewels of our network, which, after a transformative rehabilitation work, shines today more than ever. Its walls display works by Dalí, Cuixart, Duracamps, Tàpies, and Miró for the enjoyment of all visitors. The art, the unique light of the Costa Brava, the delicious local products, and magnificent facilities make it a perfect place to enjoy with all the senses.

These are only two of the ninety-eight Paradores at your disposal right now. This summer of 2020, we are more excited than ever. At Paradores, we have set out to do everything we can to ensure that you make the most of your well-deserved vacation.

 **ÓSCAR LÓPEZ**  
PRESIDENTE DE PARADORES



Este verano vive

# Tudela

patrimonio, paisaje, cultura y gastronomía



Oficina de turismo: 948 848 058 • Email: [Oit.tudela@navarra.es](mailto:Oit.tudela@navarra.es)

**Tudela**  
AYUNTAMIENTO



saboreatudela  
TASTING TUDELA



CAMINOS DE  
SEFARAD  
RED DE JUDERIAS DE ESPAÑA

# CONTENIDO

*contents*



## CARTA DEL PRESIDENTE 03

Paradores, el destino más seguro  
Paradores the safest destination

## MISTERIOR Y LEYENDAS 08

Misterios y leyendas en mar abierto  
Mysteries and legends from the open sea



Parador Costa da Morte



## PAISAJES CON ALMA 36

El Volcán del Alma  
The volcano of the soul



## ESCENAS DE VERANO 26

Vuelve la magia del teatro a Mérida  
The Magic of the Theater returns to Merida



## COCINA DE VERANO 59

La gloria del olivo  
The glory of olive trees

## SUGERENCIAS GASTRO 64

Los maridajes  
de Paradores  
The pairings  
of Paradores



## TURISMO INTELIGENTE

Málaga, en la senda del futuro  
Málaga on the road to the future



## CARA A CARA

### Pepón Nieto

“Soy amante de los Paradores, siempre que hay un parador en alguna ciudad en la que esté trabajando, me alojo en él, porque me siento muy a gusto”



48



# 80

## OFICIOS OLVIDADOS

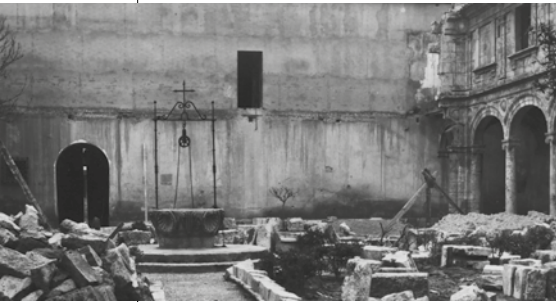
Corazón de fuego  
Heart of fire



## PATRIMONIO

86

Alcalá de Henares  
90 años de Hostería  
90 years of the *Hostería del Estudiante*



## LECTURAS

### Ana Merino

"Me encanta lo cotidiano  
cuando se vuelve arte"



*I love it when  
the ordinary  
becomes art"*

# 92



## MUSICA EN PARADORES 111

Caprichos Musicales en Paradores  
Musical whims at Paradores

## ESCAPADAS SINGULARES

Sonidos de vida en el valle del silencio  
Sounds of life in the valley of silence



# 117

## FUE NOTICIA 110



## IN & OUT 114

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

REVISTA OFICIAL  
DE PARADORES DE TURISMO  
DE ESPAÑA  
2020 | VERANO | SUMMER | NÚMERO 27



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  
Envato | Freepick  
FOTO PORTADA: Luis Polo

TRADUCCIÓN  
Helena Curulla  
Lydia Medina

## PUBLICIDAD

Editorial MIC  
902 271 902  
987 27 27 27  
MADRID: Jesús Pérez  
BARCELONA: Belén Maté  
Àngel Ferrándiz  
LEÓN: Esther García · Benita Espadas  
VALLADOLID: Virginia de la Bastida  
VALENCIA: Esther G. Pablo

## 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






COSTA DA MORTE

**MISTERIOS**

*y leyendas*

**EN MAR ABIERTO**

MYSTERIES AND LEGENDS FROM THE OPEN SEA

 MARÍA JOSÉ PRIETO

Sólo el nombre apabulla. Basta con pronunciar Costa da Morte para que leyenda y aprensión se reten en duelo por la fuerza incontrolable de unas aguas indómitas. En los atardeceres de esta tierra inhóspita, el sol se funde entre las olas como un hierro incandescente. La inmensidad del océano impone un miedo atávico que castiga a lengüetazos a una costa sometida por la cólera del mar.

The name alone is overwhelming. All it takes is to say Costa da Morte for the legend and apprehension to duel in the wild, untamed waters. At dusk in this inhospitable land, the sun melts through the waves like a glowing iron. The vastness of the ocean imposes an age-old fear that punishes the coastline with the wrath of the sea. The Costa da Morte is a land of mystery, of legends and myths. Its scenic beauty and cultural interest make it a unique region with a special charm.

Un paisaje así te empapa desde la infancia. Vivir al borde del abismo oceánico te marca. Por eso en Galicia reza el dicho cariñoso “la gente de la Costa da Morte no es gallega, es de la Costa”. Cuentan las leyendas que los celtas acudían a estos confines para vislumbrar la muerte del sol; su rendición crepuscular. Los romanos, aterrizados por la idea de sucumbir ante el *Mare Tenebrosum*, la apodaron el *finis terrae*, el fin de la tierra conocida, a partir de la cual, el abismo y la monstruosidad se cernirían sobre aquellos que osaran cruzar.

Parece ser que enfrente de los gigantes farallones de roca han naufragado más de 950 barcos. Dramas que han dejado huella en la marina inglesa con dos episodios verdaderamente trágicos: uno en 1870, cuando las fuertes corrientes engulleron al buque *Captain*, de la *Royal Navy*, que acabó con la vida de quinientos marinos. Y veinte años más tarde, en 1890, el *Serpent*, que encalló en la costa de Camariñas dejando ciento setenta y cinco cadáveres. Horrorizada por la desgracia, la escritora Annette Meaking, amiga de la reina Victoria, bautizó a esta costa endiablada como *Coast of Death*, término que adoptaría la prensa española y que pervive en la actualidad.

This kind of landscape seeps into the people from the moment they are born. Living on the edge of the oceanic abyss brands you. That's why the affectionate saying in Galicia is "the people of the Costa da Morte are not Galician; they are from the Costa." Legends say that the Celts came here to watch the death of the sun; its twilight surrender. The Romans, terrified by the idea of succumbing to the *Mare Tenebrosum*, nicknamed it the *finis terrae*, the end of the earth, beyond which hovered the abyss and monstrosity over any who dared to stray beyond.

Over 950 ships have been wrecked offshore in front of the giant rock outcrops. Tragedies that marked the English Navy in two truly tragic episodes: one in 1870, when strong currents swallowed up the Royal Navy ship *Captain*, killing five hundred sailors. And twenty years later, in 1890, the *Serpent* ran ashore off the coast of Camariñas, leaving one hundred and seventy-five bodies. Horrified, the writer Annette Meaking, a friend of Queen Victoria, baptized this devilish coast as the *Coast of Death*, a term that would be embraced by the Spanish press and that survives to this day.





## Lienzos idílicos

Las leyendas y supersticiones que impregnan cada tramo de este inhóspito paraje engrandecen la gallardía de una tierra embestida por la bravuconada oceánica.

Aquí, al mar se le teme. Circulan creencias, como la de la barca de Caronte, que espera en Finisterre para llevarnos al más allá; o “La Roldiña o Santa Compañía”, tétrica procesión de los espíritus tragados por el mar.

Pero el verdadero encanto de este territorio mágico es la impactante belleza de su litoral. Una estampa salpicada por pueblos pintorescos, donde el olor a sardinas asadas y el rebullir de las tascas marineras se amansa con playas de arena dorada.

Los inicios de este poderoso paisaje pueden fijarse en Malpica, localidad arracimada a orillas del puerto. El colorido de los barcos “haciéndose a la mar” regala lienzos idílicos. Muy cerca, en Buño, otra estampa tradicional, la de los alfareros, que invitan a presenciar en directo el moldeado de sus piezas de cerámica.

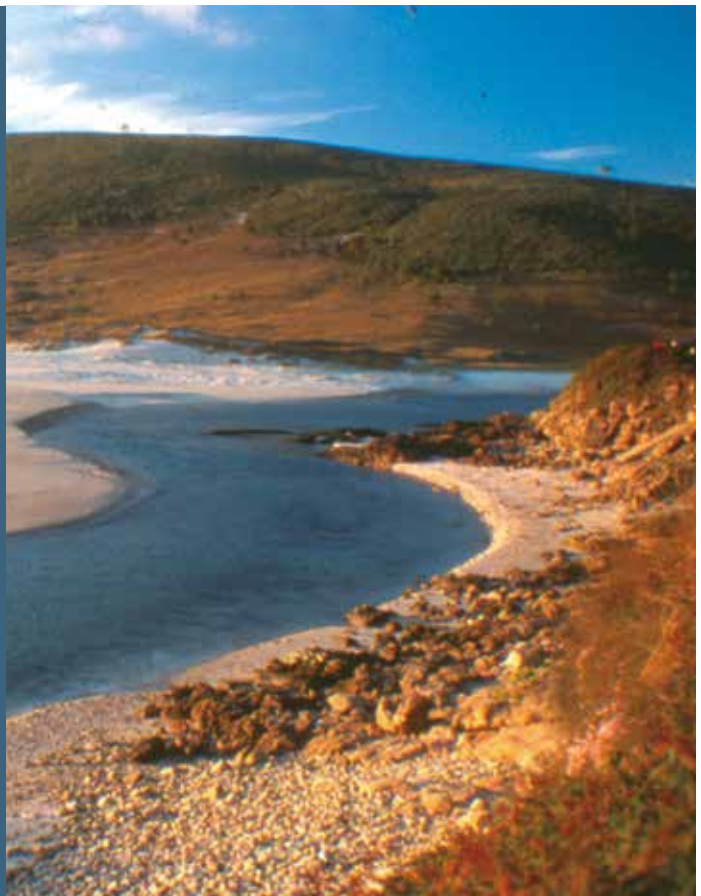
## Idyllic canvases

The legends and superstitions that permeate every stretch of this inhospitable landscape magnify the gallantry of a land ravaged by oceanic bravado.

Here, the sea is feared. A terror fed by many legends, such as the one about Charon's boat, which waits at Finisterre to take us to the afterlife, or "La Roldiña o Santa Compañía," the dismal procession of the spirits swallowed by the sea.

But the real charm of this magical territory lies in the stunning beauty of its coastline. A picture sprinkled by quaint villages, where golden sand beaches temper the smell of roasted sardines and the booming of the seaside taverns.

Malpica, a clustered town on the shores of the port, marks the beginning of this majestic landscape. The colorful boats "going to sea" provide idyllic canvases. Nearby, in Buño, there is another traditional scene, that of the potters, who invite you to witness the molding of their ceramic pieces.





## En memoria de los percebeiros

La Costa da Morte está horadada por cientos de caminos serpenteantes que conducen a pueblecitos marineros. En Punta Roncudo la estridencia de las gaviotas acompaña como una letanía a las cruces de piedra alzadas en memoria de los percebeiros fallecidos. Desde tiempos remotos, el percebe ha sido una forma de vida; pero también de muerte. A este marisco en forma de uña hay que arrancarlo de cuajo de los escarpados acantilados en una peripecia que parece una broma macabra. “Cuanto más arriesgas, mejor percebe”, sentencian. Los gordos están donde rompen las olas más grandes y el agua azota con más fuerza. Y los percebeiros saben muy bien cómo golpea el mar. La escena hace contener la respiración: un grupo disperso corre a toda velocidad por las rocas detrás de las olas. Y en esos escasos segundos que separan la vida de la muerte, extirpan las piezas y huyen hacia arriba para evitar la arremetida. Por eso, para ser percebeiro, hay que tener un ojo en el percebe y otro en la ola. Si te pillan uno de esos golpes lo más probable es que no lo cuentes.





## In memory of the percebeiros

Hundreds of winding roads leading to small fishing villages dot the Costa da Morte. In Punta Roncudo, the shrill calls of the seagulls accompany like a litany the stone crosses raised in memory of the deceased percebeiros (goose barnacle fishers). For hundreds of years, goose barnacle fishing has been a way of life, but also death. This nail-shaped seafood has to be plucked from the steep cliffs in what seems like a macabre joke. "The riskier it is, the better the barnacle," the saying goes. The bigger specimens are perched there where the most significant waves break, where the water hits hardest. And percebeiros are very aware of how hard the sea can hit. The scene is terrifying: a scattered group runs at full tilt over the wet rocks, just behind the waves. And, in those few seconds between life and death, they pluck their prices and flee upwards to avoid the next onslaught. So, to be a percebeiro, you must keep one eye on the goose barnacle, and the other on the current, for, if the wave catches you, you may die.

## The stone ship

On the Costa da Morte, nature erupts in a wild frenzy. Every stone or steep slope has a mystical meaning. Nothing obeys to chance.

In Camariñas and Muxía, the tireless work of "las palilleiras" has earned their encaixes the title of the best lace in the world. They say that the Titanic carried lace from the area on its first and only cruise. Once again, a shipwreck cuts even the most delicate details short. The village of Laxe radiates a sublime seafaring charm that culminates in a beach of bright, velvety sand.

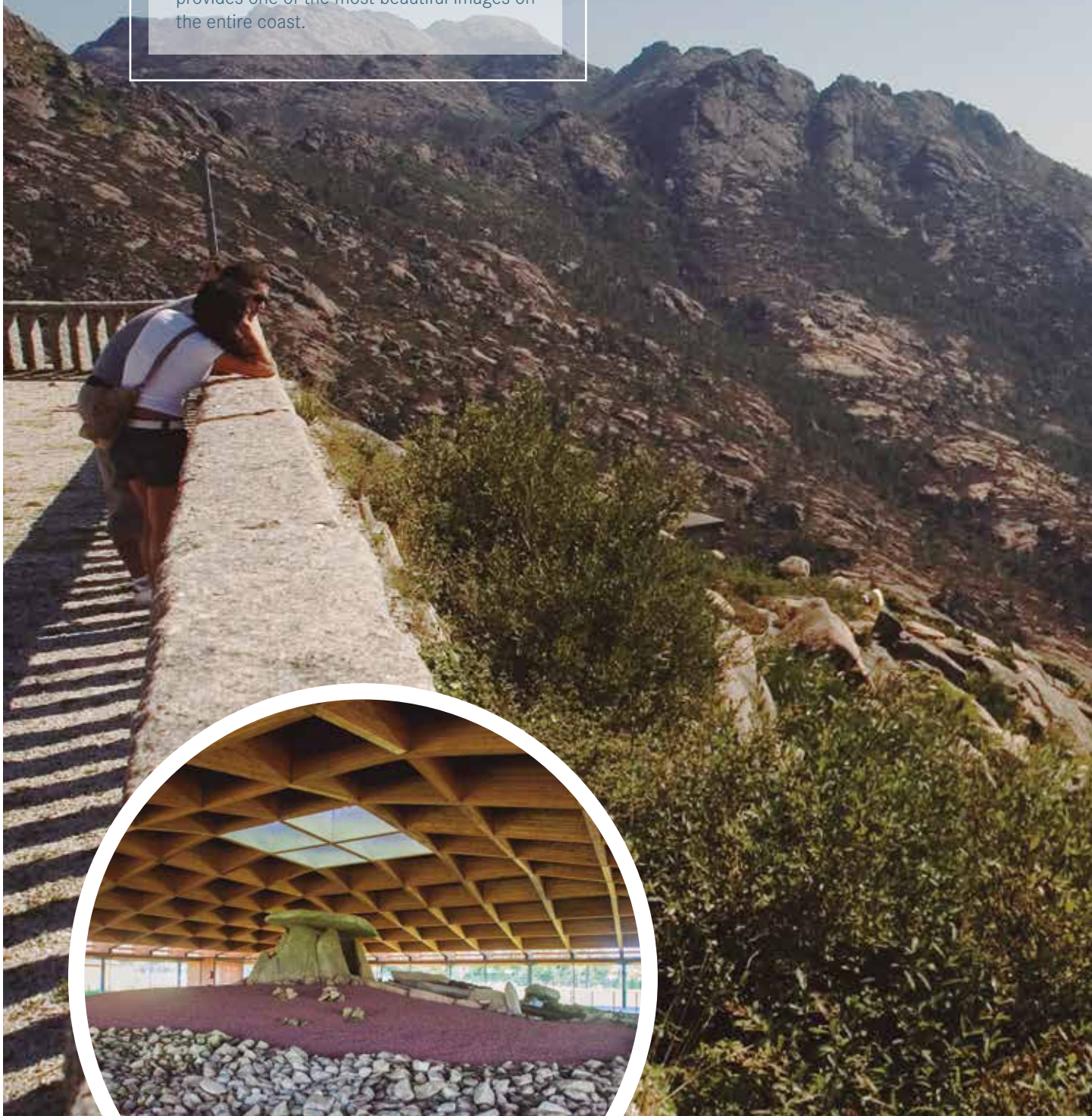
Muxía embraces one of the most overwhelming sights on the Costa da Morte. According to legend, the Virgin Mary arrived in a stone ship to visit the apostle Santiago. The meeting took place at the sanctuary of the Virxe da Barca, a splendid temple exposed to the fury of the storms, perched on a rocky outcrop of capricious shapes.

It is said that the enormous rocks of Muxía are the remains of the Virgin's boat. Legend attributes miraculous properties to them.



The largest one, an immense slab, was the body of the vessel and oscillates only when stepped on by a pure person. The keel is a huge stone that will heal the back and kidneys of whoever passes underneath.

And finally, Cape Fisterra. From here, the souls sailed to the afterlife. This is where the world ended. Beyond, only the plunge into the abyss. In Finisterre, exhausted pilgrims end the Jacobean route. Tradition dictates that they burn their clothes and throw their boots into the greedy sea. And on foggy days, the lighthouse howls like a lone wolf as the sun melts into the ocean. Imposing, it emits a pitiful sound that seems to voice to the lament of the castaways. From the cliff, the sunset light provides one of the most beautiful images on the entire coast.



## La nave de piedra

En la Costa da Morte toda la naturaleza brota en un estado hiperbólico. Cualquier piedra o vertiente escarpada tiene un significado místico. Nada obedece a la casualidad. En Camariñas y Muxía, la labor infatigable de “las palilleiras” ha dado fama a los mejores encaixes del mundo. Cuentan que el Titanic cargó encajes de la zona en su primer y único viaje. De nuevo el naufragio subyace hasta en los detalles más delicados. La villa de Laxe irradia un subyugante encanto marinero que culmina en una playa de arena brillante y tacto aterciopelado.

Muxía abraza una de las visiones más sobrecogedoras de la Costa da Morte. Según la leyenda, la virgen María acudió en una nave de piedra a visitar al apóstol Santiago. El encuentro tuvo lugar donde se alza el santuario de la Virxe da Barca, un espléndido templo expuesto a la furia de las tempestades, aposentado sobre un roquedal de formas caprichosas. Dicen que los enormes peñascos de Muxía son restos de la nave de piedra que transportó a la Virgen. La leyenda les atribuye propiedades milagrosas. La mayor, una losa inmensa, fue el cuerpo de la embarcación y sólo oscila cuando la pisa una persona pura. La quilla de la barca es una piedra enorme que tiene la propiedad de sanar la espalda y los riñones a quien pase por debajo.

Y por fin, el cabo de Fisterra. Desde aquí, las almas zarpaban hacia el otro mundo. Aquí terminaba la tierra plana. Más allá, solo la caída en picado hacia el abismo. En Finisterre los peregrinos culminan exhaustos la ruta jacobea. La tradición manda quemar la ropa y arrojar las botas a un mar ansioso de voracidad. Y en los días de niebla, el faro aúlla como un lobo solitario mientras el sol se funde en el océano. Imponente, emite un sonido lastimero que parece dar voz al lamento de los naufragos. Desde el acantilado, la luz del atardecer brinda una de las imágenes más hermosas de toda la costa.



## Where the road begins at the end

WATCH THE ATLANTIC ROAR THROUGH THE LARGE WINDOWS OF THE PARADOR COSTA DA MORTE. THIS IS THE PLACE WHERE THE WORLD USED TO END. THE SEA, BRIMMING WITH LEGENDS, MELLOWS AS IT REACHES THE BEAUTIFUL LOURIDO BEACH. THE WATERS HALT THEIR ASSAULT TO CARESS THE GOLDEN SANDS NESTLED BETWEEN THE ROCKS. IN MUXÍA, SITS THE IMPRESSIVE BUILDING, HIDDEN IN ITS MAGICAL SURROUNDINGS, THANKS TO THE MANY TERRACES AND BALCONIES FULL OF FLOWERS. IN THIS NEW PARADOR, VISITORS WILL EXPERIENCE THE ESSENCE OF GALICIA: ITS CULTURE, ART, AND GASTRONOMY.

PARADOR

*Costa da Morte*







## Donde el camino empieza por el final

DESDE LAS ENORMES CRISTALERAS DEL PARADOR COSTA DA MORTE SE VISLUMBRA EL ENFURECIDO ATLÁNTICO. LA TIERRA DONDE SE CREÍA QUE EL MUNDO ENCONTRABA SU FIN.EL OCÉANO NUTRIDO DE LEYENDAS SE TORNA SUMISO CUANDO ALCANZA LA BELLA PLAYA DE LOURIDO. LAS AGUAS FRENAN LA ARREMETIDA PARA ACARICIAR LA ARENA DORADA QUE SURGE ENTRE LOS ROQUEDALES. EL IMPRESIONANTE EDIFICIO SE ALZA EN MUXÍA, PLENAMENTE INTEGRADO EN SU ENTORNO GRACIAS A LA ESTRUCTURA DE TERRAZAS Y CUBIERTAS VEGETALES QUE DEJAN FLUIR LA MAGIA DEL PAISAJE. LOS VISITANTES DESCUBRIRÁN EN ESTE NUEVO PARADOR LA ESENCIA DE GALICIA: CULTURA, ARTE Y GASTRONOMÍA.



La arquitectura del parador se concibió para el disfrute del entorno desde todos sus espacios. El autor del proyecto original fue el arquitecto gallego Alfonso Penela que ideó un edificio construido en terrazas sobre la ladera. Cuando el visitante se aproxima al parador hay momentos en el que la construcción deja de verse porque las cubiertas vegetales lo confunden con el paisaje. Su forma escalonada se adapta al desnivel del terreno, integrándolo en la orografía. Para salvar la pendiente del terreno se han instalado dos novedosos ascensores panorámicos que se mueven en sentido diagonal.

Esta disposición, completada con cubiertas vegetales, consigue que, desde algunos puntos cercanos al parador la estructura quede completamente camuflada en la ladera. “Desde fuera parece más pequeño de lo que es, porque está enterrado hacia adentro, es decir, tiene una importante profundidad no detectada desde el exterior. Hay unos 15.000m<sup>2</sup> de superficie construida dentro del edificio. A lo que se le suman doce hectáreas de terreno que llega hasta el mar. No en vano, desde muchas de las habitaciones se accede a distintos caminos que terminan en la playa” describe Julio Castro, director del nuevo parador.

“Este establecimiento se convertirá en el parador más vanguardista de España porque su estructura arquitectónica se integra completamente en el entorno. Todas sus cubiertas son vegetales, excepto la estructura superior que sobresale del terreno, y donde se mezclan diferentes materiales como cristal, zinc y maderas de bambú, haya y roble”, añade orgulloso Julio Castro.

Y así es. El de Costa da Morte es un parador con arquitectura del siglo XXI donde se dan cita las leyendas de la zona, la historia del Camino de Santiago, la esencia de Galicia y el prestigio de la marca Paradores. ¿Se puede pedir algo más?





The architecture of the Parador was conceived to be enjoyed from every angle. Galician architect, Alfonso Penela, is the author of the original project. He imagined a building made of terraces, carved on the hillside. When the visitor approaches the Parador, there are moments in which the building seems to vanish; blending seamlessly with its surroundings. Its tiered shape adapts to the unevenness of the terrain, integrating it into the orography. To overcome the slope of the land, the hotel features two panoramic elevators that move diagonally.

This arrangement, completed with plant-covered roofs, means that the structure is completely concealed, depending on where you look at it. "From the outside, it looks smaller than it is because it is built into the slope. It has a significant depth that can't be seen from outside. The inside is of about 15,000m<sup>2</sup>, to which you must add twelve hectares of land that reaches the sea. This allows the customer to access the beach through the many paths that connect it to the rooms," describes Julio Castro, director of the New Parador.

"This establishment will become the most avant-garde Parador in Spain because its structure is completely integrated into the environment. The roofs are covered in plants, except for the upper structure, which protrudes from the ground. This part is made of a mixture of materials such as glass, zinc, bamboo, beech, and oak," Julio Castro adds proudly.

The Parador boasts architecture of the 21st century. Under its roof, it houses the legends of the area, the history of St. James' Way (Camino de Santiago), the essence of Galicia, and the standing of the Parador brand. What more could you ask for?



## Nautical charts and legends

The 63 rooms have impressive views over the ocean, of which 54 are standard doubles, four for clients with special needs, and five suites. The decoration of each of them is inspired by the natural life of the Costa. Each of the room carries the name of a local site. To quench guest's curiosity, these locations and the legends that surround them are recorded into a nautical chart. Additionally, the Parador has dedicated a large area to the shipwrecks of Costa da Morte and exhibits ten nautical charts prepared by the sailor Pepe de Oleario. It includes all recorded shipwrecks that have taken place in Costa da Morte throughout history.

The four floors of the Parador also have a distinct personality and carry the names of the four estuaries of Costa da Morte: Ria de Corcubiión, Ria de Lires, Ria de Camariñas, and Ria de Corme y Laxe. The spa that overlooks the Atlantic and the beautiful infinity pool, with its glass wall, deserve a special mention. Body and soul come together in this area, which has a Turkish bath, sauna, jacuzzi, dynamic pool, footbath, hot and cold-water tanks, solarium, and a large area of treatment cabins.

## Cartas náuticas y leyendas

Su interior da cobijo a 63 habitaciones distribuidas en diferentes plantas, todas con impresionantes vistas al océano: 54 dobles estándar, cuatro adaptadas a clientes con necesidades especiales y cinco suites. La decoración de cada una de ellas se inspira en las formas orgánicas, las piedras y la vegetación de la Costa; pero sin duda lo que despertará la curiosidad de los huéspedes es que cada habitación ha sido bautizada con el nombre de un paraje de la zona cuya ubicación y leyenda se recogen en una carta náutica.

También las plantas que distribuyen las estancias del nuevo parador poseen su propia personalidad con los nombres de las cuatro rías de la Costa da Morte: Ría de Corcubiión, Ría de Lires, Ría de Camariñas y Ría de Corme y Laxe.

Mención especial merece el spa que mira al Atlántico y la piscina infinity pool con muro final de cristal. Cuerpo y alma parecen unirse en este espacio del parador, que cuenta con baño turco, sauna, jacuzzi, piscina dinámica, pediluvio, pilas de agua caliente y fría, solarium; y una amplia zona de cabinas de tratamientos. ¿Se puede alcanzar mayor relajación?

*Las leyendas de la zona,  
la historia del Camino  
de Santiago, la esencia  
de Galicia y el prestigio de  
la marca Paradores...*

*¿Se puede pedir  
algo más?*

## Example of sustainability

The Parador Costa da Morte is designed with the standard of Paradores' strategy of sound environmental practices in mind. It consumes electricity from 100% renewable sources, and there are no single-use plastics in any of the rooms. Neither the restaurant nor the cafeteria use any plastic glasses, bottles, cutlery, or straws. The air conditioning system that heats the outdoor swimming pool is powered by solar energy and a composting machine, that will be operational in the upcoming months, allows the restaurant's organic waste to be reused as fertilizer. The project also includes a vegetable garden on the Parador's property, that will grow local fruit trees. The hotel collaborates in the signposting of the Camino dos Faros, that passes through the establishment, using pictograms adapted to people with functional diversity. The president of Paradores, Óscar López, stated: "This Parador was born out of the ecological disaster of the Prestige in 2002, and we want it to become the opposite: a reference point for sustainability, environmental conservation and local development in this area of the Costa da Morte."

## Ejemplo de sostenibilidad

El Parador Costa da Morte se ha concebido para abanderar la estrategia de buenas prácticas ambientales de Paradores. Toda la electricidad que consume es de origen 100% renovable y sus habitaciones están libres de plásticos de un solo uso. Tanto en la cafetería como el restaurante no se usan vasos, botellas, cubiertos o pajitas de plástico. El proyecto pasa por el cultivo de una huerta en la finca del parador, con frutales autóctonos. Además, colaborará en la señalización del Camino dos Faros que pasa por el propio establecimiento, mediante paneles con pictogramas adaptados a personas con diversidad funcional.

El presidente de Paradores, Óscar López, lo tiene claro: "este Parador nace de la catástrofe ecológica del Prestige que tuvo lugar en 2002 y queremos que se convierta en todo lo contrario: en un referente de sostenibilidad, de conservación del medioambiente y de desarrollo local en esta zona de la Costa da Morte".



*The legends of the area, the history of Camino de Santiago, the essence of Galicia, and the Prestige of the Parador brand all come together here. What more could you ask for?*

## Arts and crafts, 100% Galicia

The new Parador houses an exciting collection of Galician art with references to the beautiful craftsmanship of the region and photography, both historical and modern. Some of the photos depict the heartbreaking history of migration, as many Galicians had to seek better futures far from their homes. Others bear the signature of consolidated Galician artists: Ramón Camaño, José Suárez, Manuel Ferrol, José Vidal, or Virxilio Vieitez. Some of the contemporary photographers exhibited are Manuel Sendón and Xurxo Lobato, who took the iconic image of the sinking Prestige. Paradores has also acquired the work of two outstanding contemporary sculptors: Francisco Leiro and Álvaro de la Vega. They join the collection of over 9,000 artistic pieces that the Network displays in nearly one hundred establishments. At the library, you can find Galician literature with writers from the so-called Literary Battalion of the Costa da Morte. The embroidery of "camariñas" or the ceramics of Buño are reflected - in their more contemporary versions - in the impeccable decoration of the building.



## Arte y artesanía, 100% Galicia

El nuevo parador alberga una interesante colección de arte gallego con guiños a la rica artesanía de la comarca y a la fotografía, tanto histórica como actual. Algunas de las instantáneas plasman el paisaje de la migración y el sentimiento que conlleva, ya que muchos gallegos se vieron obligados a buscar lejos un futuro más prometedor. Otras llevan la firma de consolidados fotógrafos gallegos del siglo pasado: Ramón Camaño, José Suárez, Manuel Ferrol, José Vidal o Virxilio Vieitez. No falta fotografía más contemporánea, con piezas de Manuel Sendón y Xurxo Lobato, con la icónica imagen del hundimiento del Prestige.

Paradores ha adquirido también la obra de dos escultores contemporáneos muy destacados: Francisco Leiro y Álvaro de la Vega, que se unen a la colección de más de 9.000 piezas artísticas que la Red exhibe en sus casi cien establecimientos.

En la biblioteca se puede encontrar literatura gallega donde no faltan escritores del bautizado como Batallón Literario da Costa da Morte. Los bordados de camariñas o la cerámica de Buño tienen su reflejo -en sus versiones más contemporánea- en la cuidada decoración del edificio.





## Lo mejor, en la mesa

Las vistas del océano entran en el restaurante del parador y lo inundan todo. Sentarse tranquilamente, abrir los sentidos y disfrutar del momento. Estamos en Galicia. Aquí se aúnan la gastronomía local y las recetas tradicionales con los mejores productos de la tierra.

Pescados, mariscos, verduras, carnes... todo de kilómetro cero que proviene de explotaciones y granjas locales para que el visitante deguste la mejor gastronomía de la zona cuando visite el nuevo parador. "Queremos impulsar la gastronomía y economía local porque aquí tenemos los mejores mariscos y pescados del mundo, y mucha materia prima de altísima calidad", sentencia Julio Castro, director del establecimiento. Galicia es tierra de vinos y para ello se ha puesto una especial atención en la selección de los mejores caldos. En su carta encontrarán la variedad y calidad de las cinco denominaciones de origen gallegas: Rías Baixas, Ribeiro, Valdeorras, Ribeira Sacra y Monterrei.



## Greatness on the dinner table

The views of the ocean pour into the Parador's restaurant. Sit back, open your senses, and enjoy the moment. We are in Galicia. Here the local gastronomy and traditional recipes are combined with the best products of the land.

Fish, seafood, vegetables, meat... everything from local farms and ranches so that visitors can taste the best gastronomy of the area. "We want to boost the local gastronomy and economy because here we have the best seafood in the world and a lot of high-quality raw materials," says Julio Castro, director of the establishment. Galicia is a land of wine, and to this end, special attention has been paid to the selection of the best wines. In its menu, you will find the variety and quality of the five Galician denominations of origin: Rías Baixas, Ribeiro, Valdeorras, Ribeira Sacra, and Monterrei.



— *Si vienes a* —

# GRANADA

*échatela al bolsillo*

◆◆◆



**7 NUEVAS MODALIDADES**

**GRANADA CARD**

(INCLUYE ENTRADA A LA ALHAMBRA)

**AHORRA UN 30%**

en la entrada a los principales monumentos

**OLVÍDATE DEL COCHE**


transporte público incluido

**HAZ PLANES EN FAMILIA**

con la Granada Card Infantil

# Aiguablava,

## EL SUEÑO ENCONTRADO

 GERARD OLIVARES

ALLÍ DONDE SE FUNDEN EL VERDE DE LOS PINOS Y EL AZUL DEL MAR; DÓNDE EL TIEMPO TRANSCURRE PASEANDO POR SUS PUEBLOS MEDIEVALES, ZAMBULLÉNDOSE EN SUS AGUAS CRISTALINAS, DISFRUTANDO AL SOL EN SUS CALAS O DEGUSTANDO BOCADO A BOCADO SU GASTRONOMÍA. TRANQUILAMENTE, SIN MASIFICACIONES, SIN PRISAS. ASÍ ES LA COSTA BRAVA, “UN SUEÑO PERDIDO” COMO LO DESCRIBIÓ EL ESCRITOR JOSEP PLA. TIERRA ELEGIDA POR ARTISTAS EN BUSCA DE INSPIRACIÓN, DESCANSO Y CONEXIÓN CON LOS ELEMENTOS.

La Costa Brava es una de esas zonas donde lo mundano se une con lo divino. Elegida por “genios” en busca de inspiración le otorgaron un halo un glamour que aún perdura en las noches estivales. Xavier Corberó, Oriol Maspons, Salvador Dalí, Elisabeth Taylor o Josep Pla, entre muchos otros, alternaron en este bello paraje de la litoral catalán.

La de Aiguablava es una de las calas más hermosas de toda la comarca. Josep Pla tenía pre-

dilección por este rincón. La definió en su libro “Viatge a Catalunya” como un “sueño perdido” por la sensación de lejanía y soledad que la cala mostraba en las horas próximas al anochecer. Pero a su vez, admirada por las bellas tonalidades de verdes, turquesas y moradas que reflejan sus aguas. Y en lo alto, un testigo mudo: el Parador de Aiguablava, que se alza en el acantilado de la Punta d’és Muts. Un balcón que mira al Mediterráneo donde los atardeceres son, sencillamente, maravillosos.







## AIGUABLAVA, THE FOUND DREAM

THE PLACE WHERE THE GREEN OF THE PINES AND THE BLUE OF THE SEA MERGE, WHERE TIME SEEMS TO STOP AS ONE STROLLS THROUGH MEDIEVAL VILLAGES, DIVES INTO ITS CRYSTAL-CLEAR WATERS, BASKS IN THE SUN, BATHES ITS COVES OR TASTES EVERY BITE OF ITS GASTRONOMY. QUIETLY, WITHOUT OVERCROWDING, WITHOUT RUSHING. THIS IS THE COSTA BRAVA, "A LOST DREAM," AS THE WRITER JOSEP PLA DESCRIBED IT. ARTISTS COME IN SEARCH OF INSPIRATION, REST, AND CONNECTION WITH THE ELEMENTS.

The Costa Brava is one of those places where the mundane meets the divine. Chosen by "geniuses" in search of inspiration, they gave it a halo of glamour that still lingers during the summer nights. Xavier Corberó, Oriol Maspons, Salvador Dalí, Elisabeth Taylor, and Josep Pla, among many others, chose this breathtaking spot on the Catalan coast.

Aiguablava is one of the most beautiful coves in the whole region. One of Josep Pla's favorites, he defined it in his book "Viatge a Catalunya" (Journey to Catalonia) as a "lost dream" due to the sensation of remoteness and solitude it evoked at sunset. But, at the same time, it is admired for the beautiful shades of green, turquoise, and purple on its waters. Crowning the cliff of Punta d'es Muts, the Parador de Aiguablava stands as a silent witness. A balcony overlooking the Mediterranean where the sunsets are breathtaking.





“ *Salvador Dalí, Rafael Durancamps, Antoni Clavé, Josep María Subirachs, Antoni Tàpies o Joan Miró, son sólo algunos de los artistas que se pueden encontrar en este parador* ”

## Homenaje al arte contemporáneo catalán

Todo aquel que visite el recién remodelado Parador de Aiguablava sentirán que el arte fluye por su interior. Un total de doscientas obras cuelgan de sus paredes convirtiéndolo en un museo suspendido sobre el mar Mediterráneo. Se trata de una representación de obra gráfica y óleos de la talla “Monegros” de José Beulas, “Cennino Cennini o el libro del arte” de Modest Cuixart o una interesante pintura abstracta de Joan Hernández Pijuán.

El Parador de Aiguablava ha querido aunar esta obra para homenajear a los grandes a los grandes del arte contemporáneo catalán: Salvador Dalí, Rafael Durancamps, Antoni Clavé, Josep María Subirachs, Antoni Tàpies o Joan Miró, son sólo algunos de los artistas que se pueden encontrar en este parador. Artistas, en muchos casos, portavoces de la vanguardia internacional, en otros, precursores y maestros de futuras generaciones que abrieron caminos de amplio espectro internacional para el arte contemporáneo español.

## Homage to contemporary Catalan art

Visitors of the newly remodeled Parador de Aiguablave will feel the art flowing through its halls. A total of two hundred works hang from its walls, turning it into a museum suspended over the Mediterranean Sea. These include graphic works and oil paintings such as "Monegros" by José Beulas, "Cennino Cennini o el libro del arte" by Modest Cuixart, and an unusual abstract painting by Joan Hernández Pijuán.

The Parador de Aiguablava wanted to combine this work to pay homage to the great contemporary Catalan artists: Salvador Dalí, Rafael Durancamps, Antoni Clavé, Josep María Subirachs, Antoni Tàpies, and Joan Miró, among others. Many of them are spokesmen for the international avant-garde; others, precursors, and masters of future generations who opened up paths of a vast global spectrum for Spanish contemporary art.







## Una explosión de luz natural

Y en este enclave, se ha inspirado el estudio catalán de interiorismo Denys & von Arend con un diseño que se basa el recorrido por todas las artes que, de una manera u otra, han estado vinculadas a la Costa Brava y, concretamente al Parador de Aiguablava. Y no solo de una manera local, también de una manera más global... como globales eran los diferentes artistas, estrellas de cine o escritores que se acercaron a este rincón del mundo buscando inspiración o simplemente para disfrutar de la intensidad de la luz, el mar y la gastronomía de la zona.

El Parador de Aiguablava ofrece una experiencia inolvidable al cliente que llega hasta allí en busca de paz y tranquilidad que tanto nos cuesta encontrar en la rutina diaria.

La luz natural inunda todas las estancias que parecen desbordarse a través de las cristaleras donde, las impresionantes vistas panorámicas convierten a Aiguablava en un parador mágico que lo hacen único. Sus seis plantas reparten las 78 habitaciones, que han sido totalmente rediseñadas, y otros servicios complementarios como spa, gimnasio y piscina de temporada. Una experiencia que se completa con una cocina cuidada a base de productos de la zona de altísima calidad, donde priman las recetas tradicionales y donde el cliente podrá descubrir de primera mano la gastronomía de la Costa Brava. ¿Se puede pedir algo más?



## An explosion of natural light

This enclave has inspired the Catalan interior design studio Denys & von Arend to create a journey through all the arts that, in one way or another, are linked to the Costa Brava and, specifically, to the Parador de Aiguablava. They didn't limit themselves to the local artist but chose creators from all over the world. Movie stars and writers came to this little corner of the world looking for inspiration, or simply to enjoy the intensity of the light, the murmur of the sea and the gastronomy of the area.

The Parador de Aiguablava offers an unforgettable experience to any customer who arrives in search of peace and quiet, so difficult to find in our daily routine.

Natural light floods the rooms, overflowing through the windows that offer impressive panoramic views and turning the Parador into a magical place. Its six floors contain 78 rooms, all of which have been completely redesigned, and other complementary services such as a spa, gym, and seasonal swimming pool. The local cuisine completes the experience with high-quality products and traditional recipes. Here the customer can discover first-hand the kitchen of the Costa Brava. What more could you ask for?



*Lo increíble está  
más cerca  
de lo que crees*

#DescubreLoIncreible

VIAJA POR ESPAÑA



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE INDUSTRIA, COMERCIO  
Y TURISMO



**LA  
RIOJA**





# RESERVA PARA VOLVER

Al instante en el que las risas, el atardecer y el vino se fijaron en tu recuerdo.

Esas pequeñas cosas que tanto hemos echado de menos.

**#RESERVALARIOJA**

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



CAVIAR DE RIOFRÍO

*el placer del lujo · el lujo del placer*

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

*Caviar  
Ecológico  
y Turismo  
Gastronómico*



**COMO  
LLEGAR**

GPS: 37.159366, -4.208443

**RIOFRÍO  
(Granada)**



Alma

# EL VOLCÁN DEL

EL TERRITORIO ESPAÑOL MÁS OCCIDENTAL Y MERIDIONAL  
ESCONDE EL SECRETO CANARIO MEJOR GUARDADO.  
LA ISLA DE EL HIERRO, LA MÁS JOVEN DEL ARCHIPIÉLAGO.  
RESERVA DE LA BIOSFERA DE LA UNESCO Y GEOPARQUE  
GLOBAL, RECIENTEMENTE HA SIDO EL PLATÓ DE UNA  
SERIE DE ÉXITO HOMÓNIMA. SU ASOMBROSA DIVERSIDAD  
DE ECOSISTEMAS, PRADERAS EXUBERANTES, ACANTILADOS  
ESCARPADOS, O TERRENOS DE ASPECTO LUNAR LE HAN  
CONFERIDO EL SOBRENOMBRE DE "ISLA CON ALMA".

 MARÍA FERNÁNDEZ



THE MOST SOUTHWESTERN SPANISH TERRITORY HIDES THE BEST-KEPT SECRET OF THE CANARY ISLANDS: EL HIERRO, THE YOUNGEST ISLAND IN THE ARCHIPELAGO. A UNESCO BIOSPHERE RESERVE AND GLOBAL GEOPARK, IT RECENTLY BECAME THE SET OF A SUCCESSFUL HOMONYMOUS SERIES. THE INCREDIBLE DIVERSITY OF ECOSYSTEMS, LUSH GRASSLANDS, CLIFFS, OR LUNAR-LIKE TERRAIN EARNED IT THE NICKNAME "ISLAND WITH SOU"

Una roca en medio del océano. La menos poblada de las Canarias, con tan solo 11.000 habitantes. Su alma interior también la convierte en la más mágica. Se la conoce como la "Isla del Meridiano" debido a que, durante siglos, estuvo considerada como el punto más occidental del mundo conocido. La negra tierra volcánica que la cubre acrecienta esa idea de extremo de la civilización. Esta situación geográfica, su quebrada orografía y la baja densidad de población, hacen de El Hierro un lugar mágico, un viaje único, ideal para encontrarse a sí mismo.

A rock in the middle of the ocean. The least populated of the Canary Islands, with only 11,000 inhabitants, yet its inner soul also makes it the most magical. It is known as the "Meridian Island" because, for centuries, it was considered the westernmost point of the known world. The black volcanic earth that covers it increases that idea of the end of civilization. This geographical location, its rugged terrain, and low population density make El Hierro a magical place, a unique journey, ideal for finding oneself.



## Dos paisajes de aguas curativas

En su pequeña proporción, El Hierro cuenta con dos climas delimitados por la brecha montañosa que detiene los vientos del sur. Un hecho que crea dos islas diferentes tanto en el paisaje como bajo el mar. Una zona es árida y desnuda, de sabinas retorcidas por la fuerza de los alisios, mientras que, en la otra, sorprende una vegetación subtropical, increíbles bosques de laurisilva y pino canario y sus más de 800 volcanes.

Y el interior del mar, un luminoso jardín submarino en el que admirar exuberantes fondos, aguas cristalinas repletas de especies marinas, junto a una fauna variada, que incluye la presencia de cetáceos como los zifios. Las aguas cristalinas de la reserva marina de La Restinga-Mar de las Calmas hacen de esta isla uno de los mejores destinos de buceo de Europa.

En el siglo XIX, El Hierro fue destino de destierro para políticos, militares y liberales. Este hecho fue provechoso con la llegada de Leandro Pérez, primer médico de la isla, quien estudió las cualidades curativas de las aguas del Pozo de la Salud, en Sabinosa. Posteriormente, numerosos médicos certificaron las propiedades de esas aguas convirtiéndose en un famoso lugar de peregrinación.

Surge en esa época la magia del Garoé, el Árbol Santo. Ubicado en San Andrés, es famoso por salvar a los bimbaches, aborígenes de la isla, de morir de sed, pero también por abastecer a los conquistadores castellanos con el agua que emanaba de sus hojas. A causa de un huracán en el siglo XVII, el Garoé original cayó derruido.

## Two landscapes of healing waters

In its small proportion, El Hierro has two climates delimited by the mountain gap that stops the southern winds. A fact that creates two different islands, both in the landscape and under the sea. One area is arid and bare, with savins twisted by the force of the wind. The other has surprising subtropical vegetation, incredible laurel forests, and the Canary Islands pine trees and over 800 volcanoes.

In the sea, a luminous underwater garden boasts exuberant bottoms, full of marine plants and fauna, which includes the cetaceans such as beaked whales. The crystalline waters of La Restinga-Mar de las Calmas marine reserve make this island one of the best diving destinations in Europe.

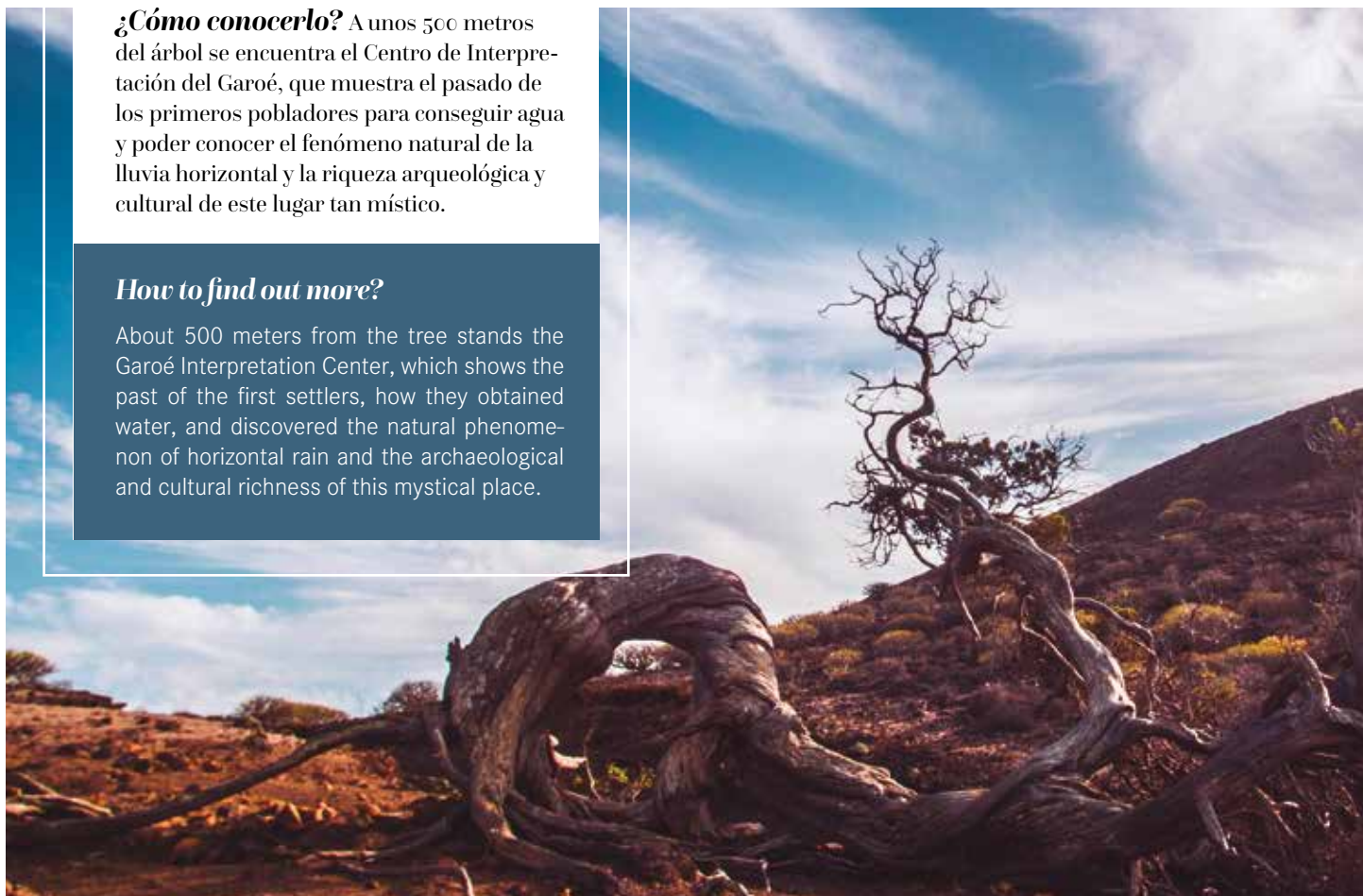
In the 19th century, El Hierro was a destination of exile for politicians, soldiers, and liberals. This fact was rewarded with the arrival of Leandro Pérez, the first doctor on the island, who studied the healing qualities of the waters of Pozo de la Salud, in Sabinosa. Later, numerous doctors certified the properties of these waters, making it a famous place of pilgrimage.

The magic of the Garoé, the Holy Tree, arises at that time. Located in San Andrés, it is famous for saving the bimbaches, the island's natives, from dying of thirst, but also for supplying the Castilian conquerors with the water that emanated from its leaves. In the 17th century, a hurricane destroyed the original Garoé.

**¿Cómo conocerlo?** A unos 500 metros del árbol se encuentra el Centro de Interpretación del Garoé, que muestra el pasado de los primeros pobladores para conseguir agua y poder conocer el fenómeno natural de la lluvia horizontal y la riqueza arqueológica y cultural de este lugar tan místico.

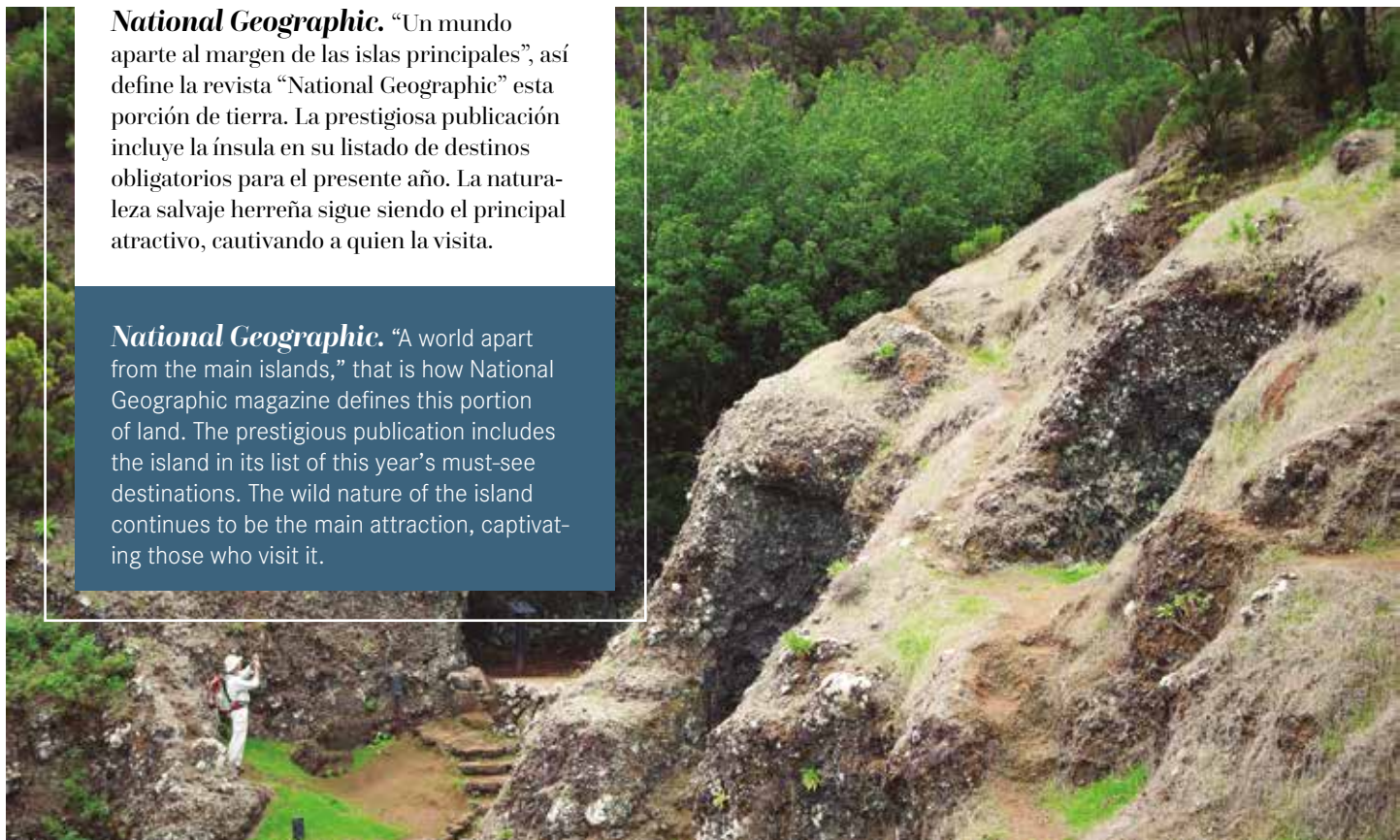
***How to find out more?***

About 500 meters from the tree stands the Garoé Interpretation Center, which shows the past of the first settlers, how they obtained water, and discovered the natural phenomenon of horizontal rain and the archaeological and cultural richness of this mystical place.



**National Geographic.** “Un mundo aparte al margen de las islas principales”, así define la revista “National Geographic” esta porción de tierra. La prestigiosa publicación incluye la ínsula en su listado de destinos obligatorios para el presente año. La naturaleza salvaje herreña sigue siendo el principal atractivo, cautivando a quien la visita.

**National Geographic.** “A world apart from the main islands,” that is how National Geographic magazine defines this portion of land. The prestigious publication includes the island in its list of this year’s must-see destinations. The wild nature of the island continues to be the main attraction, captivating those who visit it.





## Gastronomy

The cuisine of El Hierro is the faithful reflection of its rural society full of characteristic local ingredients. In short, it is a traditional and straightforward cuisine in which fish occupies a predominant place: be it fried, stewed, or grilled, always accompanied by the famous papas arrugadas (wrinkled potatoes) with red or green mojo.

Another must-have ingredient in any local dish is cheese. Made traditionally, it usually comes from goat's, cow's, or sheep's milk. Many of the island's typical recipes are based on this precious dairy product. Among them, the cheese broth, heritage of the shepherd culture, or the quesadilla, the typical sweet.



## Gastronomía

La cocina de El Hierro es el fiel reflejo de una sociedad rural con ingredientes locales muy característicos, marcados por la pureza de su tierra y sus productos. En definitiva, una cocina tradicional y sencilla en la que el pescado ocupa un lugar predominante. Puede ser frito, guisado o a la plancha. Y siempre acompañado con las famosas papas arrugadas con mojo rojo o verde.

Otro producto que no debe faltar en cualquier plato herreño es el queso. Elaborado de manera artesanal, suele producirse con leche de cabra, vaca u oveja. Gran parte de las recetas típicas de la isla tienen como base este lácteo preciado. Entre ellas, el caldo de queso, herencia de la cultura pastoril, o la quesadilla, el dulce típico.

en San Andrés, es famoso por salvar a los bimbaches, aborígenes de la isla, de morir de sed, pero también por abastecer a los conquistadores castellanos con el agua que emanaba de sus hojas. A causa de un huracán en el siglo XVII, el Garoé original cayó derruido.



## Parador

*"Esa isla me proporcionó una fantástica soledad en medio de la naturaleza. Componer en El Hierro fue como vivir en la cara oculta de la Luna: un paraíso virgen"*

JOAQUÍN SABINA

**¿Dónde, sino, en el Parador de El Hierro, iba a inspirarse Joaquín Sabina para encontrar su Hotel, dulce hotel?**

Solo aquí se puede sentir la tranquilidad y la paz como nunca antes se han experimentado. El parador es un edén enclavado entre la montaña volcánica y el azul del océano, una isla bañada por aguas transparentes. Su enclave permite que las gotitas de agua del mar salpiquen los paseos del jardín y el azul intenso del agua se cuele por las ventanas de los dormitorios. Los balcones del edificio acercan el océano hasta imaginar tocarlo. Desde su jardín, el visitante puede evadirse escuchando el suave rumor de las olas en un entorno idílico.

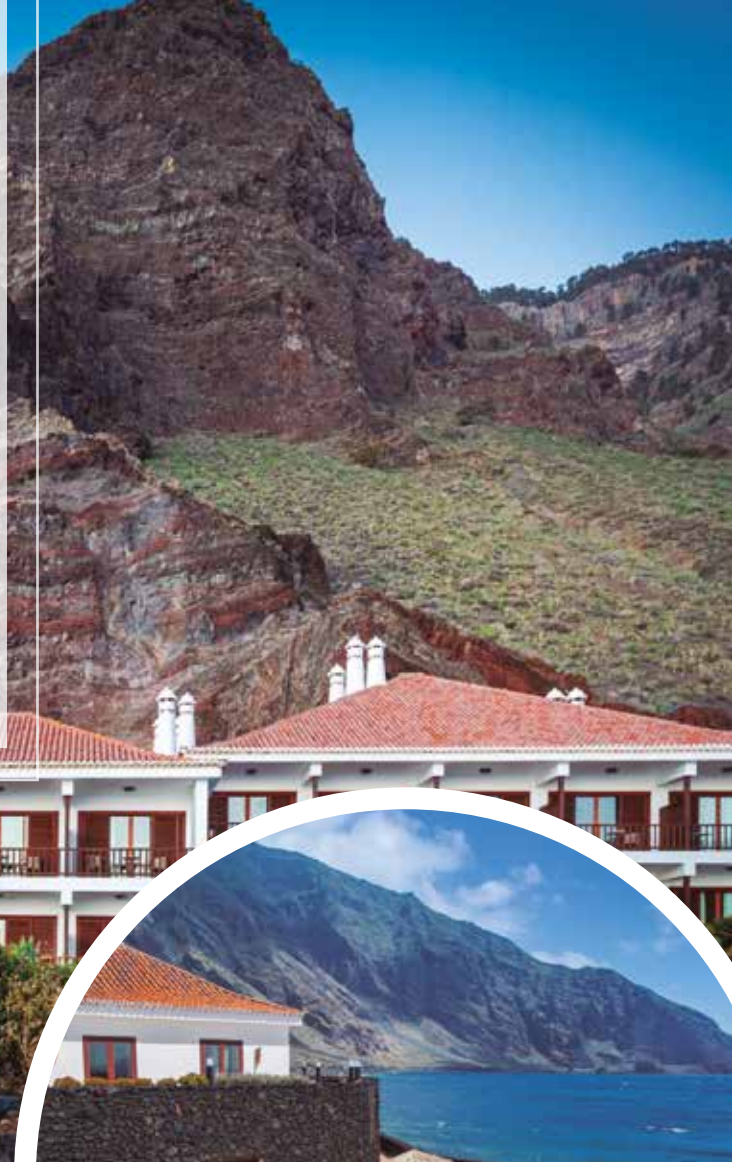
## Parador

*"That island provided me with a fantastic solitude amid nature. Composing in El Hierro was like living on the far side of the moon: a virgin paradise".*

JOAQUÍN SABINA

**Where, if not at the Parador de El Hierro, would Joaquín Sabina be inspired to find his Hotel, sweet hotel?**

Only here can you feel peace and quiet like you have never experienced before. The Parador is an Eden nestled between the volcanic mountain and the blue ocean, an island bathed by transparent waters. Its setting allows the drops of seawater to splash on the garden paths and the intense blue of the sea to flow through the bedroom windows. The building's balconies bring the ocean so close you can nearly touch it. From the garden, the visitor can escape by listening to the gentle murmur of the waves in an idyllic setting.







Sabor de siempre

DESDE ASTURIAS, POR EL MUNDO

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



# VERANEADORES

¿Echabas de menos el verano, el sol,  
el aire, la cultura, los sabores y  
la hospitalidad? Nosotros también a ti.



PARADORES

Hoteles & Restaurantes 1928



# Vuelve la magia del teatro a Mérida

 GERARD OLIVARES

**El Festival de Mérida celebra este año una edición reducida con cinco estrenos absolutos, tantos como obras, cuyo telón se levantará del 22 de julio al 23 de agosto bajo medidas de seguridad e higiene y con la idea de que sea un ejemplo de la reactivación de las artes escénicas.**

Belén Rueda, Pepón Nieto, María Galiana y Paco Tous son algunos de los nombres que pasarán por el certamen. Junto a ellos Mariola Fuentes, Alex O'Dogherty, Jesús Noguero, Maxi Iglesias, María Esteve o Itziar Castro, en una demostración del camino hacia la normalidad tanto social como cultural, tal y como se ha querido destacar desde la organización.

La programación oferta al público dos comedias, dos tragedias y la obra *Penélope*, con la que Belén Rueda se acude por primera vez al Romano. A ellos se sumarán las representaciones en los teatros romanos de Medellín, Regina y la ciudad romana de Cáparra. También una amplia oferta de actividades artísticas, lúdicas, divulgativas y formativas tanto en Mérida como en otros puntos de Extremadura.

Se trata de una edición especial, con la que vuelve la magia del teatro en el marco incomparable y con la que también vuelve el movimiento en un sector fuertemente golpeado por la pandemia.

## THE MAGIC OF THE THEATER RETURNS TO MERIDA

**From July 22 to August 23, the Merida Festival celebrates this year a reduced edition with only five premieres and the aim to become an example of the revival of performing arts.**

Belén Rueda, Pepón Nieto, María Galiana and Paco Tous are some of the artists attending the event. Together with Mariola Fuentes, Alex O'Dogherty, Jesús Noguero, Maxi Iglesias, María Esteve or Itziar Castro they represent, as the organizers have pointed out, a display of the path back to social and cultural normality.

The program offers two comedies, two tragedies, and the play *Penélope*, with which Belén Rueda plays for the first time in the Roman theater. Besides, there will be performances in the Roman theatres of Medellín, Regina, and the Roman city of Cáparra. A broad range of artistic, recreational, informative, and educational activities will also be available in Mérida and other parts of Extremadura.

This special edition will return the magic of the theater in an incomparable setting and revive the activity in a sector deeply affected by the pandemic.



## El Parador, un oasis en Mérida

A sólo cinco minutos del formidable anfiteatro, en el centro de la ciudad, aguarda el Parador de Mérida. Este rotundo edificio luce el lustre de los vaivenes del tiempo. Construido en el XVII sobre un templo dedicado a la Concordia de Augusto fue un antiguo convento, hospital, manicomio y hasta cárcel.

**Paradores recupera el "Jardín de Antigüedades".** El convento- hospital de Jesús Nazareno de Mérida albergó en su huerto a lo largo de los años las piezas arqueológicas que se iban encontrando en los alrededores, pero ese espacio denominado "Jardín de Antigüedades", pasó al olvido en el siglo XIX. En 1933 el antiguo convento pasó convertirse en uno de los primeros Paradores de Turismo y algunas de esas piezas arqueológicas se conservan y forman parte de la Colección artística de Paradores. Capiteles, cornisas, columnas, y algunas piezas singulares visigodas y romanas se pueden contemplar en un espacio adaptado para poder disfrutarlas ahora más que nunca.

## The Parador an oasis in Merida

Just five minutes from the formidable amphitheater in the city center awaits the Parador de Merida. This impressive building shows off the luster of the changing times. Built during the 17th-century on top of a temple dedicated to Augustus' Concord, it was a former convent, hospital, asylum, and even a prison.

**Paradores recovers the "Jardín de Antigüedades."** Over the years, the convent/hospital of Jesús Nazareno de Mérida housed the archaeological pieces found in the surrounding area. However, this place, known as the "Jardín de Antigüedades" (Garden of Antiquities), was forgotten in the 19th century. In 1933 the former convent became one of the first Paradores, and some of these archaeological carefully preserved pieces became part of the Paradores' artistic collection. An adapted space displays capitals, cornices, columns, and some unique Visigothic and Roman works.



Por tu  
tranquilidad  
elige  
**Mojácar**

Mojácar 

## TEATRO ROMANO DE MÉRIDA

Del 22 al 26 de julio

### ANTÍGONA

De David Gaitán

**Reparto:** Irene Arcos, Fernando Cayo, Clara Sanchis, Isabel Moreno, Elías González, Jorge Mayor.

**Dirección:** David Gaitán.

Una coproducción del Festival Internacional de Teatro Clásico de Mérida, El Desván Producciones y Teatro Español.

Con la colaboración de la Embajada de México.

From July 22 to 26

### ANTIGONE

By David Gaitán

**Cast:** Irene Arcos, Fernando Cayo, Clara Sanchis, Isabel Moreno, Elías González, Jorge Mayor.

**Director:** David Gaitán.

A co-production of the Merida International Festival of Classic Theatre, El Desván Productions, and Spanish Theatre.

With the collaboration of the Mexican Embassy.



Del 29 de julio al 2 de agosto

### ANFITRIÓN

De Molière

**Reparto:** Pepón Nieto, Toni Acosta, Fele Martínez, Paco Tous, Daniel Muriel, María Ordóñez.

**Dirección:** Juan Carlos Rubio.

Una producción del Festival Internacional de Teatro Clásico de Mérida y Mixtolo.

From July 29 to August 2

### EL ANFITRIÓN (HOST)

By Molière

**Cast:** Pepón Nieto, Toni Acosta, Fele Martínez, Paco Tous, Daniel Muriel, María Ordóñez.

**Director:** Juan Carlos Rubio.

Production of the Merida International Festival of Classic Theatre and Mixtolo.

Del 5 al 9 de agosto

### LA COMEDIA DE LA CESTITA (CISTELLARIA)

De Plauto

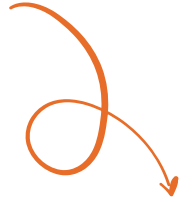
Versión libre de Pilar G. Almansa.

**Reparto:** Mariola Fuentes, Alex O'Dogherty, María Esteve, Jimmy Barnatán, Itziar Castro, Falín Galán, Rosa Merás, Juanfra Juárez.

**Dirección:** Pepe Quero.

**Director artístico:** Josu Eguskiza.

Una coproducción del Festival Internacional de Teatro Clásico de Mérida y GNP Producciones.



From August 5 to 9

### LA COMEDIA DE LA CESTITA (THE COMEDY OF THE BASKET) (CISTELLARY)

by Plautus

Free version of Pilar G. Almansa.

**Cast:** Mariola Fuentes, Alex O'Dogherty, María Esteve, Jimmy Barnatán, Itziar Castro, Falín Galán, Rosa Merás, Juanfra Juárez.

**Director:** Pepe Quero.

**Artistic Director:** Josu Eguskiza.

A co-production of the Merida International Festival of Classic Theatre and GNP Productions.

Del 12 al 16 de agosto

### CAYO CÉSAR

De Agustín Muñoz Sanz

**Reparto:** Juan Carlos Tirado, Rocío Montero,

Miguel Ángel Latorre, Gema Ortiz, Fernando Ramos, Manuel Menárguez, Javier Herrera, Juan Carlos Castillejo, Paca Velardiez, Sergio Barquilla, Beatriz Solís, Abraham Samino.

**Dirección:** Jesús Manchón.

Una coproducción de Festival Internacional de Teatro Clásico de Mérida y Atakama Creatividad Cultural.

From August 12 to 16

### CAYO CÉSAR

By Agustín Muñoz Sanz

**Cast:** Juan Carlos Tirado, Rocío Montero, Miguel Ángel Latorre, Gema Ortiz, Fernando Ramos, Manuel Menárguez, Javier Herrera, Juan Carlos Castillejo, Paca Velardiez, Sergio Nacelle, Beatriz Solís, Abraham Samino.

**Director:** Jesús Manchón.

A co-production of the Merida International Festival of Classical Theatre and Atakama Cultural Creativity.

*Cádiz te espera,  
seguramente,*

CON LAS MEJORES  
PLAYAS URBANAS  
DE EUROPA



Ayuntamiento de **Cádiz**



Ciudad  
Trimilenaria



**CÁDIZ**  
CENTRO  
CENTRO  
COMERCIAL ABERTO  
DE CÁDIZ

[cadiz.es](http://cadiz.es)

[@Cadiz\\_es](https://twitter.com/Cadiz_es)

[/aytodecadiz](https://www.facebook.com/aytodecadiz)

PEPÓN  
*Nieto*

- A C T O R -

*“Soy amante de los Paradores, siempre que hay un parador en alguna ciudad en la que esté trabajando, me alojo en él, porque me siento muy a gusto”*








JOSÉ ANTONIO NIETO SÁNCHEZ, MÁS CONOCIDO  
COMO PEPÓN NIETO, SE ENCUENTRA EN  
MÉRIDA, ULTIMANDO LOS ENSAYOS DE LA  
OBRA "ANFITRIÓN" EN VERSIÓN Y  
DIRECCIÓN DE JUAN CARLOS RUBIO,  
UNA COPRODUCCIÓN ENTRE  
EL FESTIVAL DE MÉRIDA Y  
MITXOLOBO QUE QUIERE SER  
"MUY FIEL" A LA BELLEZA  
DEL TEXTO DE MOLIÈRE  
SIN "DESVIRTUARLO  
MUCHO". MALACITANO DE  
NACIMIENTO,  
EL HIJO PREDILECTO  
DE LA LOCALIDAD  
DESDE EL PASADO MES  
DE FEBRERO, ESTE  
POLIFACÉTICO ACTOR  
ACUDE POR TERCERA  
VEZ CONSECUTIVA AL  
FESTIVAL DESPUÉS  
DE LOS ÉXITOS  
COSECHADOS CON SUS  
DOS ANTERIORES OBRAS,  
"LA COMEDIA DE LAS  
MENTIRAS" Y  
"EL EUNUCO".

“ I LOVE PARADORES; WHENEVER THERE’S A PARADOR IN A CITY, I’LL STAY THERE BECAUSE I FEEL VERY COMFORTABLE THERE ”

JOSÉ ANTONIO NIETO SÁNCHEZ, BETTER KNOWN AS PEPÓN NIETO, IS IN MÉRIDA, FINISHING REHEARSALS FOR THE PLAY “ANFITRIÓN” (HOST) ADAPTED AND DIRECTED BY JUAN CARLOS RUBIO. THE CO-PRODUCTION BETWEEN THE MÉRIDA FESTIVAL AND MITXOLOBO WANTS TO BE “VERY FAITHFUL” TO THE BEAUTY OF MOLIÈRE’S TEXT WITHOUT “DISTORTING IT TOO MUCH.” BORN IN MALAGA, AND A FAVORITE SON OF THE TOWN SINCE LAST FEBRUARY, THIS VERSATILE ACTOR COMES TO THE FESTIVAL FOR THE THIRD CONSECUTIVE TIME AFTER THE SUCCESS OF HIS TWO PREVIOUS WORKS, “LA COMEDIA DE LAS MENTIRAS” (THE COMEDY OF LIES) AND “EL EUNUCO” (THE EUNUCH).

 GERARD OLIVARES

**Cinco semanas de teatro y esencia grecolatina en Mérida con Belén Rueda, María Galiana. ¿Qué puede esperar el público de esta edición en versión reducida del Festival de Mérida?**

Es cierto que es una edición reducida, pero es una alegría que tanto el Festival de Mérida, como el Patronato, la Junta de Extremadura y el director del Festival, Jesús Cimarro, hayan sacado fuerzas y energía, y la disposición para que se lleve a cabo, aunque sea en solo cinco semanas. Nosotros estamos contentísimos de poder participar.

**Su tercera vez ya en este clásico estival de los festivales teatrales de verano.**

A nivel personal me siento muy orgulloso por el hecho de que el Festival confíe por tercera vez en mi productora para montar un nuevo espectáculo y espero, también como espectador, que el teatro se llene. Todos tenemos ganas de activarnos, de volver a una normalidad que no va a ser la de años anteriores pero que, desde luego en lo esencial sí, que es ir al teatro, disfrutar de este enclave maravilloso que es el teatro romano de Mérida y de esas noches de obras al aire libre que son mágicas e únicas.

**Es de agradecer el esfuerzo realizado para poder celebrar esta edición teniendo en cuenta el actual contexto provocado por el Covid-19.**

Todos hemos dicho que sí de cabeza porque que estamos locos por ponernos a trabajar y por poder volver a hacer teatro, pero todas las compañías asumimos una sobrecarga porque normalmente las reproducciones de los espectáculos, ya sea el diseño de escenografías, la formación de los equipos, etc., se hace con muchísima más antelación. Estamos realizando un trabajo titánico con mucho esfuerzo, pero no nos faltan ni la energía ni las ganas.

**Five weeks of theatre and Greco-Latin essence in Merida with Belen Rueda, Maria Galiana. What can the public expect from this shortened version of the Merida Festival?**

It is indeed a limited edition, but it is a joy that the Festival of Merida, as well as the Board of Trustees, the Junta de Extremadura and the director of the Festival, Jesus Cimarro, have drawn strength and energy, and the willingness to carry it out, even if it is only for five weeks. We are delighted to be able to participate.

**This is your third time in this classic summer theatre festival.**

On a personal level, I feel very proud of the fact that the Festival is trusting my production company for the third time to put on a new show and I hope that the theatre will be full. We all want to get back to work, to return to normality that will not be the same as in previous years, but that maintains the essence of going to the theater, enjoying this magnificent Roman stage and the unique nights of open-air plays.

**We are grateful for the effort made to put together this edition, taking into account the current situation caused by the Covid-19.**

All of us agreed without hesitation because we all wish to get back to work and to be able to do theatre again. Still, the companies assume an overload because usually the productions of the shows, be it the design of the scenery, the formation of the teams, etc., start much earlier. It is a daunting job that requires a lot of effort, but we don't lack either energy or enthusiasm.

**Considering the effort made by everyone, and despite the short time available, perhaps it was necessary for a revival, at least in terms of theatre?**

“

*Me gusta mucho  
la atención que  
recibo en Paradores,  
los lugares en los que se  
ubican y por supuesto,  
su gastronomía*

*Me gusta mucho  
la atención que  
recibo en Paradores,  
los lugares en los  
que se ubican y  
por supuesto, su  
gastronomía*



**Entendido el esfuerzo de todos, y pese al poco tiempo con el que han contado, tal vez era necesario para una reactivación, ¿al menos en lo que a teatro se refiere?**

Sí, sin duda. Hay mucha ilusión y ganas de que el Festival de Mérida sea ese pistoletazo de salida para que la cultura se ponga en marcha otra vez. Se van a hacer el Grec de Barcelona, el Festival de Granada, El Festival de Teatro romano de Sagunto, eso quiere decir que, al menos, estos espectáculos de verano al aire libre se están activando. Vamos a ver qué pasa luego con los teatros cerrados.

**Hace tres años triunfó con la obra *El Eunuco*. Después, *La comedia de las mentiras*, también fue un éxito. ¿Pepón Nieto, comedia y Mérida es sinónimo de éxito?**

Eso lo tiene que decir siempre el público. Yo voy con los mismos nervios que la primera vez que acudí al festival con “El Eunuco”. Me acuerdo que, con esa obra, pensábamos que ojalá que llenáramos al 60 o al 80% el teatro, y colgamos el cartel de localidades agotadas cada día. Con “La comedia de las mentiras” nos programaron 10 días, lo normal es hacerlo en 5, y teníamos las mismas dudas. Nos dijimos que seguramente no lo lograríamos, que no nos pusiéramos el listón tan alto y de nuevo colgamos el cartel, cada uno de esos 10 días. Este año, reconozco que va a ser más fácil, porque ya la venta de entradas va muy avanzada y el aforo está a la mitad, por razones de seguridad. No tiene el mérito que ha tenido estos años anteriores, pero sí que el público se interese, que se lo pase bien, que disfrute de la función, que para mí eso es lo más importante.

**¿Llegó a decir tras *El Eunuco* que “el concepto de estreno cada vez lo llevabas peor”. ¿Nunca desaparece esa sensación, por muchas tablas que uno tenga?**

En mí, por lo menos, no. Son esos nervios que tienes siempre y que en cierto modo son positivos, como motor, porque no imagino entrar en escena con un sentimiento apático. Al final, está bien tenerlos, pero, además, en mi caso, le sumo el hecho de que cada vez voy teniendo un mayor sentido de la responsabilidad, la del como productor, que desea estrenar un espectáculo que esté a la altura del Festival, uno de los más importantes de Europa y, sin duda, el más importante de España.

**Tras *La comedia de las mentiras* dijo que es mucho mejor vivir la vida con un poquito de mentira porque forma parte de nuestra sociedad. En *El Anfitrión* volvemos a ver esa mentira, llena de enredos e infidelidades. ¿Le encantan esos temas al público español?**

Por supuesto. “El Anfitrión” es una comedia. Molière, inspirándose en Plauto, la escribió como tal, y los personajes se mantienen en la misma época, grecolatina, con el interés añadido de los líos e infidelidades entre dioses que, aprovechando la ausencia de los maridos mortales, toman su apariencia para engañar a sus esposas. Cuando vuelven los auténticos Sosia y Anfitrión de la guerra, todo lo que ocurre va a brindar a los personajes divinos la posibilidad de burlarse de ellos y provocar las más divertidas situaciones.



*Para mí ha habido un antes y un después a la hora de trabajar como actor y, sobretodo como productor, tras haber pasado por Mérida*

”

**El director de *El Anfitrión* ha dicho que quiere ser “muy fiel” a la belleza del texto de Molière sin “desvirtuarlo mucho. ¿Qué puede esperar el espectador al ir a ver la obra?**

Decía Juan Carlos Rubio que la obra tiene mucho que ver la dualidad de los personajes con los tiempos que corren. El modo que tenemos hoy en día, a través de las redes sociales, de inventarnos una realidad distinta, un poco diferente a la nuestra, simulando que es todo maravilloso para dar esa óptima impresión de nosotros mismos a los demás. En la obra, es muy interesante como un personaje se refleja en otro y se ve a sí mismo desde fuera, y le gusta más lo que ve de él que lo que es en realidad.

**Le acompaña un gran reparto: Toni Acosta, Fele Martínez, Paco Tous, Daniel Muriel, María Ordóñez...**

Nos sentamos con Juan Carlos Rubio para ver qué reparto teníamos, pusimos sobre la mesa cinco nombres para hacer estos personajes, y todos los que queríamos dijeron que sí de inmediato. Ha sido inaudito, estupendo. Tenemos un reparto muy interesante y, sobretodo, resulta un verdadero placer trabajar todos juntos. En apenas una semana que llevábamos de ensayo ya teníamos una sensación maravillosa de compañerismo y camaradería.



“*Para mí ha habido un antes y un después a la hora de trabajar como actor y, sobretodo como productor, tras haber pasado por Mérida*”

Yes, without a doubt. There is a lot of hope and desire that the Merida Festival will be the starting point for culture to get back on track. After this, there are the Grec in Barcelona, the Granada Festival, the Sagunto Roman Theater Festival, which means that, at least, the summer open-air shows are reactivated. Let's see what happens later with the closed theaters.

**Three years ago, your play “El Eunuco” (The Eunuch) was a success. Later, “La Comedia de las mentiras” (The Comedy of Lies) was also a big hit. Are Pepón Nieto, comedy, and Mérida synonymous with success?**

That's what the public always says. I am still as nervous as the first time I went to the Festival with “The Eunuch.” I remember thinking it would be nice if we managed to fill the theater to 60% or 80% of its capacity. When we sold out every day, it came a bit as a surprise. Then, “the Comedy of Lies” was scheduled for ten days, instead of the usual 5, and we were as nervous as the previous year. We told ourselves that we probably wouldn't make it, that we shouldn't set the bar so high, still, again, we sold out every day. This year, I admit that it will be easier, since ticket sales are already very advanced and the capacity is halved, for security reasons. It is not as challenging to fill the theater, but still, the fact the public is interested, that they have a good time, that they enjoy the show, fills me with pride.

**You mentioned after “The Eunuch” that nerves during premieres were getting worse. Does that feeling ever go away?**

For me, at least, no. I'm always nervous. I see it as very

positive, a motivator. I can't imagine going on stage feeling apathetic. In the end, it's good to be nervous. In my case, I get a greater sense of responsibility because, as a producer, I have to live up to the standards of one of the most important festivals in Europe and the most important theater Festival in Spain.

**After “The Comedy of Lies,” you said that lies are a part of our society and that you don't mind living with a few of them. In “El Anfitrión” (The Host), we see a world full of lies, snarls, and infidelities. Do you think Spanish audiences like these topics?**

Of course, they do. “El Anfitrión” is a comedy. Molière, inspired by Plautus, wrote it as such. We have kept the characters in the same Greco-Latin setting, with the added interest of snarls and infidelities of the gods who, taking advantage of the mortals' husbands, take on their appearances to trick their wives. When the real Sosia and Host of War return, everything that happens gives the divine characters a chance to make fun of them and provoke the most amusing situations.

**The director of El Anfitrión said that he wants to stay “faithful” to the beauty of Molière's text without “distorting it too much.” What can the spectator expect from the play?**

Juan Carlos Rubio said that the play has a lot to do with the duality of the characters in the world they inhabit. It is similar to the way we use social media nowadays to invent a different reality, pretending that all is wonderful to present a side of ourselves that doesn't really exist. In the play, it is fascinating to see how a character finds themselves reflected in another, seeing themselves from the outside, and how they like that image better than their reality.

**You are accompanied by a great cast: Toni Acosta, Fele Martínez, Paco Tous, Daniel Muriel, María Ordóñez...**

We sat down with Juan Carlos Rubio to choose a cast, we put five names on the table, and everyone said yes right away. It was unheard of, great. We have an exciting cast and, above all, it's a real pleasure to work with them. During the first week of rehearsals, we already had a wonderful sense of camaraderie and fellowship.



### **¿Tras Mérida, cual es la pretensión? ¿Habrá una gira?**

Sí, la intención es, al igual que con las dos anteriores obras que trajimos a Mérida, poder girarla por toda España a lo largo de un año. En ese sentido hay una cosa muy positiva en Mérida y es que ellos coproducen los espectáculos y eso permita que giren por todo el país, y Mérida se convierte en una unidad de acción que genera espectáculos y proyectos, no se queda solo en el festival y eso es importantísimo. Estoy muy agradecido, muy contento y muy feliz de volver a Mérida porque para mí ha habido un antes y un después a la hora de trabajar como actor y, sobretodo como productor, tras haber pasado por Mérida.

### **¿En esta nueva situación en la que nos encontramos, se está produciendo un retorno al interés por las artes, sobre todo entre el público más joven, nota cada vez más atracción por el teatro?**

Durante este encierro, distintas productoras y en los centros dramáticos han puesto online la posibilidad de descargar obras de teatro y muchísima gente lo ha hecho. El teatro es algo que hay que ver en directo, resulta raro verlo en televisión, pero, sin embargo, como no podíamos salir de casa, nadie ha querido renunciar a ello y la prueba es que ha tenido muy buena acogida.

### **He oído que le encanta cocinar. Los paradores son siempre un lugar fantástico para degustar la mejor gastronomía de la zona. ¿Destacarías alguno? ¿O algún plato que le haya llamado la atención?**

Confieso que soy bastante amante de Paradores. Tengo mi tarjeta de Amigos de Paradores, y me encanta alojarme en ellos siempre que puedo. En Navidades estuve en Santo Estevo y después en Baiona, recuerdo una comida a base de marisco en el parador, sencillamente maravillosa. Recuerdo también que comí muy bien en el Parador de La Granja, un menú degustación sencillamente fantástico. En general, me gusta mucho la atención que recibo en ellos, los lugares en los que se ubican y por supuesto, su cocina. Siempre que hay un parador en alguna ciudad en la que esté trabajando, me alojo en él, porque me siento muy a gusto. De hecho, durante todo el Festival estaré alojado en el Parador de Mérida.

### **After Merida, what plans do you have? Will you go on tour?**

Yes, the intention is, as with the two previous works we brought to Mérida, to tour throughout Spain for a year. In this sense, there is one very positive thing about Mérida, and that is that they co-produce the shows, and that allows us to tour all over the country. Mérida becomes a unit of action that generates shows and projects, they don't stay at the Festival, and that is very important. I'm very grateful and thrilled to be back in Merida because, for me, there has been a before and after when working as an actor and, especially, as a producer.

### **In this new situation in which we find ourselves, is there a return of interest in the arts, especially among younger audiences, and have you noticed an increasing attraction to the theatre?**

During this confinement, different production companies and drama centers have made online plays and downloads available, and many people have taken advantage of the possibility. The theatre is something you have to see live, it's rare to see it on television, nevertheless, as we couldn't leave the house, nobody wanted to give it up, and the proof is that it has been very well received.

### **I hear you love to cook. Paradores is a great place to sample the best cuisine in the area. Would you highlight any of its hotels? Or any dishes that have caught your eye?**

I confess I'm quite fond of Paradores. I have my Friends of Paradores card, and I love staying at them whenever I can. At Christmas, I was in Santo Estevo, and then in Baiona, I remember a seafood meal at the Parador, simply fantastic. I also remember eating an excellent tasting menu at the Parador de La Granja. In general, I like the attention I get there, their locations, and, of course, their cuisine. Whenever there is a Parador in a city where I am working, I always stay there, because I feel very comfortable there. In fact, during the whole Festival, I will be staying at the Parador de Mérida.



# Lorca

En Lorca, queremos dar la vuelta, una vez más, a lo acaecido con la experiencia de quien tantas veces se irguió y siguió caminando incluso con más fuerza y convencimiento. Por ello, ponemos a disposición de nuestros visitantes más de mil seiscientos kilómetros cuadrados de oportunidades.

Un territorio cargado de historia y proezas, de tradición y buen comer, de espacios que recorrer y naturaleza en la que sumergirse en verdes y ocres senderos rurales, y calas recónditas y vírgenes enclavadas en el Parque Regional de Cabo Cope y Puntas de Calnegre.

Un municipio que querrás compartir con tu familia y con tus amigos reivindicando así la fortaleza de lo que nos hace únicos y dándole al reencuentro el marco que se merece en una Lorca que te espera con los brazos abiertos y todo un catálogo de actividades que disfrutarás en este verano que habrá de ser especial, sin ninguna duda.

Consúltanos. Descubre Lorca y compártela con quienes más quieres.



*Porque este verano,  
sin duda, os merecéis  
un regalo así.*

Lorca y tú, *¡Compártela!*

[loreaturismo.es](http://loreaturismo.es)

# D.O. Estepa

## un manantial de salud

Un territorio privilegiado que es fuente inagotable de aceite de oliva virgen extra, uno de los destinos preferidos para hacer Oleoturismo y conocer todo lo que rodea a uno de los productos más saludables del mundo.

**E**l territorio amparado por la Denominación de Origen Estepa es un hermoso paisaje que se extiende a lo largo de 40.000 hectáreas de olivar impregnadas por la sabiduría de dos milenios de tradición aceitera.

En este marco natural, la combinación de la recolección temprana, el uso exclusivo de aceitunas de vuelo y la elaboración en frío, todo ello de forma sostenible, es el secreto que le ha convertido en una de las mayores y más saludables fuentes de aceite de oliva virgen extra del mundo.

La Comarca de Estepa y Puente Genil es una tierra olivarera donde se cultivan las variedades Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Lechín y Picual, dando lugar, año tras año, a un aceite de oliva virgen extra reconocido tanto por los consumidores, como por los expertos, a nivel nacional e internacional.

### UNA GRAN FAMILIA

La producción de este "zumo de aceitunas" es posible gracias a un proyecto cooperativo, a la unión de más de 5.500 familias de agricultores de 13 localidades diferentes, que contemplan el olivar y el aceite de oliva virgen extra como una forma de vida. Todos son conscientes de que un aceite extraordinario es el resultado del mimo con el

que se desarrolla todo el proceso, desde los cuidados que requiere el olivar durante el año hasta llegar a la época de recolección y elaboración, a finales de octubre.

### EXPERIENCIA ÚNICA Y SALUDABLE

Para conocer de cerca la elaboración de un aceite excepcional, la D.O. Estepa ofrece visitas entre los meses de octubre y diciembre. En



El territorio amparado por la Denominación de Origen Estepa abarca 13 localidades ubicadas en el centro de Andalucía, uno de los principales destinos del Oleoturismo





## Una producción 100% Sostenible

→ Toda la producción amparada por la Denominación de Origen Estepa es elaborada bajo métodos de producción sostenible. El 100% del olivar se encuentra en producción integrada o ecológica, sistemas respetuosos con el medio ambiente y que aspiran a la mayor calidad cuidando siempre el entorno.

esta época tan especial en la vida del olivar, los visitantes pueden disfrutar de la experiencia y comprender por qué la entidad es considerada la más exigente del mundo a la hora de certificar el origen y la calidad del producto.

Este carácter único ha permitido que los aceites elaborados en este territorio sean muy ricos en

antioxidantes, vitaminas y polifenoles. Estas propiedades lo convierten en un gran aliado en la prevención de enfermedades cardiovasculares, cáncer y otras patologías, además de contribuir a aumentar las defensas y la capacidad antiinflamatoria.

Estas son algunas de las razones que convierten al territorio

amparado por la Denominación de Origen Estepa en un lugar único para adentrarse en el fascinante mundo de la cultura del aceite. Descubrir cada uno de los pasos que sigue la aceituna hasta convertirse en un extraordinario virgen extra y tener la oportunidad de participar en una cata guiada de un aceite recién elaborado, es una experiencia única e inolvidable.



## Extraordinarios

La Denominación de Origen Estepa es la más exigente del mundo a la hora de certificar un aceite de oliva virgen extra, de ahí que sus aceites estén entre los más reconocidos a nivel nacional e internacional.

¿Quieres conocer qué nos hace tan exigentes?

[doestepa.es/ladomasexigentedelmundo](http://doestepa.es/ladomasexigentedelmundo)



## ¿Te gusta la cocina? Siempre con AOVE

→ La Denominación de Origen Estepa ha creado un mundo de recetas, elaboradas siempre con aceite de oliva virgen extra, donde los amantes de la cocina pueden encontrar todo tipo de platos. Desde cocina tradicional de su territorio hasta recetas típicas de las

diferentes comunidades autónomas de España. En la web se puede descargar, entre otros, el libro "Cocina con AOVE", premiado internacionalmente en la categoría "Mejor libro digital de recetas".

[www.doestepa.es/cocinaconaove](http://www.doestepa.es/cocinaconaove)

# LEÓN, CUNA DEL PARLAMENTARISMO

ARTE

CULTURA

TRADICIÓN

PATRIMONIO

# CAPITAL DE UN REINO



AYUNTAMIENTO DE LEÓN

León  
Cuna del  
Parlamentarismo

# LA GLORIA DEL *Olivo*

Apreciado por dioses y hombres desde la antigüedad, el aceite de oliva es más que un tesoro.

Paradores, que siempre ha apostado por el producto español de primera, ha hecho del Aceite de Oliva Virgen Extra un estandarte de su manera de entender la cocina, la bandera de la excelencia local.

Prized by gods and men for centuries, olive oil is more than a treasure. Committed to quality Spanish products, Paradores has made Extra Virgin Olive Oil (AOVE) its flagship of gastronomic excellence.



LUIS TEJEDOR

“  
*Sea en crudo  
o al encender el fogón,  
la elección del AOVE  
no es un asunto menor*

ALGO TIENE EL ACEITE DE OLIVA QUE NOS ACERCA  
A LA DIVINIDAD DESDE EL PRINCIPIO DE LOS TIEMPOS.  
SEGÚN EL RELATO BÍBLICO, EL MISMO DIOS ELIGIÓ UNA RAMA  
DE OLIVO LLEVADA POR UNA PALOMA COMO MUESTRA  
DE PERDÓN A LOS HOMBRES TRAS EL DILUVIO. CON ESTE  
ACEITE SE UNGÍA A LOS ANTIGUOS REYES DE ISRAEL Y  
UNGIMOS HOY A QUIENES VIENEN Y SE VAN DE ESTE MUNDO.  
QUIZÁ POR ESO, CONVIERTE EN SAGRADO EL DELEITE  
QUE NOS REGALA EN LA MESA.

Cuando la civilización avanzaba tambaleante a orillas del Mediterráneo, el zumo de las aceitunas, su quintaesencia, ya estaba en las mesas y altares de aquellos pueblos. El espacio entre Ulises y Jesucristo se llena con pan, vino y aceite. Aunque fueron los romanos quienes llevaron el olivo como estandarte por el sur de España, es a los árabes a quienes debemos la palabra aceite, el az-zayt. Y mucho debió gustarles, porque pusieron nombre a la mayoría de los términos relacionados con su producción y consumo. Si nombrar es una manera de poseer, vaya para ellos nuestro agradecimiento por los buenos ratos que nos procuran las aceitunas. A su saber le debemos la roca sobre la que se ha edificado la cocina española, el aceite de oliva virgen extra, el mítico AOVE.

El AOVE no es un aceite sin más. Es la calidad superior del producto del olivar, que tiene un grado de acidez inferior al 1%. Aún más, es el zumo de la aceituna, inmaculado y sublime, en una gloriosa plenitud de todas sus cualidades, extraído a través de procedimientos físicos y mecánicos. Nada menos que diez kilos de aceituna se precisan para cada litro de virgen extra.



En el fondo, no hay otro secreto que hacer las cosas a conciencia. El aceite de oliva solo tendrá aspiraciones de convertirse en AOVE si se recolecta la aceituna en tiempo y forma. Debe recogerse directamente del árbol cuando su madurez no está avanzada y trasladarse a la almazara velozmente para que, con mimo y tino, se pueda extraer el alma de cada uno de los frutos.

Sin mancha ni pecado, este aceite carece de defectos sensoriales. Cada una de sus gotas, de color verde intenso y sabor inconfundible, rememora a las aceitunas frescas recién recogidas. Luego, las más de 260 variedades diferentes suman sus propios matices al resultado final. Sea en crudo o al encender el fogón, la elección del AOVE no es un asunto menor. Es una cuestión de gourmets, porque la paleta de sabores y aromas cambia en cada caso. ¡Vaya que sí cambia! Para las frituras nada como la variedad arbequina, para los guisos la picuda y para las ensaladas, la hojiblanca. Muchas recetas, blogs y chefs de toda especie usan este acrónimo para fijar la mirada del consumidor en sus propuestas.

## Paradores, un paso por delante

El amor se demuestra amando. Por eso Paradores, que ama la cocina española hasta la médula, tiene en el aceite de oliva virgen extra una bandera que agita con orgullo. Rosa Díaz, jefa de Restauración de la Red, recuerda que Paradores “fue la primera



PARADORES REACHES  
GASTRONOMIC PERFECTION  
WITH AOVE

“  
*Whether  
raw or cooked,  
choosing AOVE is  
no easy task*

”

## The glory of olive trees

THERE IS SOMETHING ABOUT OLIVE OIL THAT BRINGS US CLOSER TO DIVINITY. IN THE BIBLE, GOD CHOSE AN OLIVE BRANCH AS A SIGN OF FORGIVENESS AFTER THE FLOOD. THIS OIL ANOINTED THE OLD KINGS OF ISRAEL, AND IT IS STILL USED TO ANOINT THE NEWBORNS AND THE DEAD. MAYBE THAT IS WHAT MAKES IT SUCH A PURE DELIGHT WHEN IT TOUCHES OUR FOOD.

As civilization stumbled along the shores of the Mediterranean Sea, the juice of olives, their quintessence, had already found its way on the dinner tables and altars. Bread, wine, and oil fill the space between Ulises and Jesus Christ. Brought to the south of Spain by the Romans, it owes its name (aceite) to the Arabs, who called it az-zayt. And they must have loved it because they named most of the things related to its production and consumption. If naming is a way of claiming ownership, we thank them for the great pleasure olives grant us. We have turned their knowledge into the foundation of Spanish cuisine, aka, Extra Virgin Olive Oil, the mythical AOVE.

AOVE is not just oil. Only the product of the utmost quality, with a level of acidity under 1%, gets the honor of that name. Moreover, this olive juice, immaculate and sublime, in glorious fullness of all its merits, is extracted using both traditional methods and innovative machinery. For every liter of extra virgin olive oil, you need no less than ten kilos of olives. This juice only aspires to become AOVE if the olives are harvested on time and in the right way. They are harvested before they reach their full ripeness and transferred to the oil mill quickly so that, with care and skill, the soul can be extracted from each of the fruits.

Immaculate, this oil is free from sensory defects. Each drop, an intense green color and unmistakable flavor, is reminiscent of freshly picked olives. Each of the over 260 different varieties adding its own nuances to the final result. Whether raw or cooked, choosing AOVE is no easy task. Only true gourmets know how to expertly pick the correct variety so that the varied palette of flavors and aromas compliments their dish. For fried food, the recommended oil comes from the arbequina; for stews, the picuda; and to dress your salads nothing like the hojiblanca. Many recipes, blogs, and chefs use the acronym to catch their customers' eye.

# PARADOR

cadena hotelera que, en el año 92, puso en sus cocinas el AOVE. Se pasó de tener un aceite de oliva de buena calidad a dar un paso adelante y apostar por este producto, de manera que cada parador pudiera tener el virgen extra. Hoy no sabríamos cocinar de otra manera". Actualmente, en las cocinas de la Red se usa un extraordinario aceite sevillano, de Denominación de Origen Estepa.

En los paradores ubicados en zonas donde hay almazaras se ofrecen aceites locales exclusivos que se degustan con el pan y el aperitivo de bienvenida. "Somos muy defensores de este producto local y hacemos pedagogía mostrándoselo al cliente. Se le presenta la botella y se explica la variedad de aceituna y las características que le definen. Le estamos contando la historia de ese aceite. El fin último es despertar el gusto por el producto que ha probado para que lo traslade a su vida cotidiana", concluye. No hay mejor defensa del producto que esta.

## En tierra de olivos

Tras quince meses de ambiciosa reforma, el pasado 1 de marzo el Parador de Jaén reabrió sus puertas. Considerada como la capital del picual, el aceite forma parte de la cocina y cultura de esta ciudad. Tanto es así que su oferta gastronómica gravita alrededor de este producto. Más allá de la sencilla, pero siempre gustosa, cata en crudo tenemos en la carta elaboraciones como el helado de aceite y un bombón

espectacular que no podremos quitarnos de la cabeza.

Además, en temporada, se ofrece una especialidad local capaz de justificar por sí sola nuestra visita al parador: la aceituna cornezuelo aliñada. Esto no se cuenta, se vive.



## One step ahead

The only way to show love is loving. Paradores loves spanish cuisine and so has made extra virgin olive oil its flagship, and the Network displays it proudly. Rosa Díaz, the Network's Head of Catering, explains that Paradores "was the first hotel network to use AOVE back in 1992. We took a step further, going from a good quality olive oil to this product so that every Parador could use it.

Nowadays, we can't imagine cooking with anything else." Currently, the kitchens of the Network use an extraordinary oil from Seville, with the Estepa Designation of Origin. At the Paradores in areas where there are olive oil mills, the Network offers exclusive tastings. "We support local products, and we are proud to teach our customers. During tastings, we showcase the bottles, explain the varieties, and their defining characteristics. The ultimate goal is to awaken a taste for the product you have tried so that you can use it in your daily life," she concludes.

## In the land of olive trees

After fifteen months of ambitious reform, the Parador de Jaén reopened its doors on 1 March. Considered the capital of the picual, oil is part of the cuisine and culture of this city. So much so that its gastronomic offer gravitates around this product. Beyond the simple but always tasty, raw tasting, we find curious elaborations such as the oil ice cream and a spectacular bonbon that we can't stop thinking about. Additionally, when in season, the seasoned ergot olive is reason enough to justify a visit to the Parador.



FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA  
VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO

CURADAS EN SAL ROSA  
DEL HIMALAYA



10-15  
FILETES  
SERIE ROSA  
EDICIÓN LIMITADA  
*Ergaulis encrassolus*



Garantiza:  
Procedencia: Cantábrego Primavera  
Elaboración: En Cantabria

EDICION LIMITADA  
Edición limitada de 100.000 unidades

ANCHOVIES FILLETS WITH  
EXTRA VIRGIN ORGANIC OIL  
CURED IN HIMALAYAN PINK SALT  
REMOVED FROM PRIMITIVE FOSSIL OCEANS



  
Producto de España

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

# LOS MARIDAJES DE PARADORES / PARADORES' PAIRINGS

DULCE DE GACHAS, bizcocho y helado de aceite

& BLANCA MARÍA Vino Espumoso

## Parador de Jaen

**Juan Mora**  
Jefe de Cocina



**Pepe Arpa**  
Jefe de Comedor

A menudo, cuando degustamos un plato nos viene a la memoria aquel que cocinaban nuestras abuelas. Los judíos sefardíes mantuvieron durante 5 siglos el idioma castellano y la tradición gastronómica, reteniendo de esa manera la memoria histórica, y recordando aquellos aromas, sabores y texturas de su añorada España, Sefarad, usando el topónimo bíblico. En Jaén esta memoria está muy presente no solo en las opciones de gastronomía sefardí, sino también en los platos tradicionales que día a día disfrutaban los jiennenses.

El Parador Nacional de Jaén, además de estar en un enclave privilegiado que nos permite disfrutar de unas espectaculares vistas, le sumamos la posibilidad del deleite de otros sentidos. El chef Juan Mora Oriola es el jefe de cocina y sus deliciosas propuestas incluyen platos sefardíes. Estos exquisitos manjares son reinterpretados y presentados con una estética acorde a la gastronomía. En esta ocasión, el plato que nos presenta es un refinado postre de dulce de gachas. En Jaén, las gachas dulces son una receta tradicional para el Día de Todos los Santos un postre que hay que tomar para estar guapos todo el año, y como dice el refrán “*Merendando gachas con tostones al día siguiente aparece la belleza por todos los rincones*”.

Y para degustar este exquisito postre que mejor modo que hacerlo con un espumoso de la bodega Marcelino Serrano de la provincia de Jaén, que lleva por nombre Blanca María.

Often, when we sample a dish, it reminds us of the one our grandmothers used to cook. The Sephardic Jews maintained the Castilian language and the gastronomic tradition for five centuries, thus retaining the historical memory, aromas, flavors, and textures of their beloved Spain, Sefarad, using the biblical place name. In Jaén, this memory is very present not only in the varied offer of Sephardic gastronomy but also in the traditional dishes that the people from Jaén enjoy daily.

The Parador Nacional de Jaén, besides being in a privileged location that allows one to enjoy spectacular views, adds the possibility of delighting other senses. The chef Juan Mora Oriola is the head chef, and his delicious recommendations include Sephardic dishes. These exquisite recipes are reinterpreted and





# SWEET PORRIDGE sponge cake, and oil & ice cream BLANCA MARÍA Sparkling Wine

## Receta



### INGREDIENTES 10 PAX

#### Dulce de gachas

Nata líquida 33%	1 dl
Azúcar	200 gr
AOVE	1 dl
Piel de limón	1 ud
Anís grano o matalahúva	20 gr
Harina de trigo	40 gr

#### Bizcocho

Huevos	8 ud
Azúcar	150 gr
Ralladura de limón	2 ud
AOVE	2 dl
Harina de trigo	200 gr

#### Helado de AOVE

Leche	2,5 dl
Nata líquida 33%	2,5 dl
Yema de huevo	60 gr
Azúcar	200 gr
AOVE variedad Royal	2 dl

#### Presentación

Perlas de AOVE	15 gr
Hojas de menta	4 ud

### ELABORACIÓN

#### Para la crema de gachas

Mezclar la nata junto con el azúcar y llevar a ebullición. Infundir el AOVE con la piel de limón y la matalahúva. Colar y reservar. Mezclar el AOVE infundido con la harina y remover hasta que la harina esté cocinada. Añadir la nata caliente y cocer dando vueltas con una varilla hasta que tenga la textura deseada. Enfriar y reservar.

#### Para el bizcocho

Mezclar los huevos con el azúcar y batir enérgicamente con una varilla. Añadir la ralladura de limón y el AOVE y mezclar. Tamizar la harina y añadir a la mezcla lentamente mientras se remueve suavemente. Verter la mezcla en una placa de horno de 3 cm de altura con papel de horno en el fondo. Cocer en el horno a 180 grados durante

25-35 minutos. Cortar en tiras de 4 cm aproximadamente y enrollar.

#### Para el helado

Mezclar la leche con la nata y calentar. Mezclar las yemas con el azúcar y batir. Colar la mezcla de leche y nata, añadir a las yemas y mezclar. Calentar la mezcla sin dejar de remover hasta que tenga consistencia de crema. Verter la crema en una heladera e ir añadiendo el AOVE variedad Royal en forma de hilo fino. Reservar en el congelador.

### PRESENTACIÓN

Emplatar el dulce de gachas, encima el rulo de bizcocho y sobre este una quenefá de helado. Terminar con unas perlas de AOVE y unas hojas de menta o hierbabuena.

## Recipe

### INGREDIENTS 10 PAX

#### Sweet Porridge

Liquid cream 33%	1dl
Sugar	200 gr
AOVE	1dl
Lemon peel	1 pc
Aniseed or grain	20 g
Wheat flour	40 g

#### Sponge cake

Eggs	8 pcs
Sugar	150 gr
Lemon peel	2 pcs
AOVE	2 dl
Wheat flour	200 gr

#### Oil ice cream

Milk	2,5 dl
Liquid cream 33%	2,5 dl
Egg yolk	60 gr
Sugar	200 gr
AOVE (Royal variety)	2 dl

#### Presentation

AOVE pearls	15 gr
Mint leaves	4 pcs

### PREPARATION

#### Porridge cream

Mix the cream with the sugar and heat to a boil. Infuse the OVE with the lemon peel and the aniseed. Strain and set aside. Mix the infused AOVE with the flour and stir until the flour is cooked. Add the hot cream and cook, stirring it in circles until it reaches the desired texture. Let it cool down and put it aside.

#### Cake

Whisk the eggs with the sugar vigorously. Add the grated lemon rind and the AOVE and mix. Sieve the flour and add to the mixture slowly while stirring gently.

Pour the mixture onto a 3 cm high baking tray with baking paper on the bottom. Bake in the oven at 180 degrees for 25-35 minutes.

Cut into strips of about 4 cm and roll them up.

#### Ice cream

Mix the milk with the cream and then heat it up. Whisk the egg yolks with the sugar. Strain the milk and cream mixture, add to the yolks and mix. Heat the mixture while stirring until it has a creamy consistency. Pour the cream into a refrigerator and add the Royal AOVE in the form of a fine thread. Keep it in the freezer.

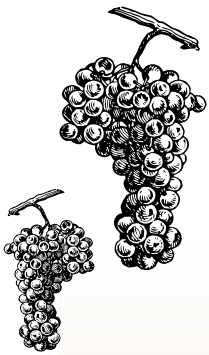
### PRESENTATION

Place the cake roll on top of the sweet porridge and top it all off with the ice cream. Decorate the plate with the AOVE pearls and some mint leaves.

## LOS MARIDAJES DE PARADORES

presented with an aesthetic appropriate to the gastronomy. On this occasion, the dessert he offers is a refined sweet porridge. In Jaén, the sweet porridge is traditional of All Saints' Day, a dessert that, as the saying goes, must be eaten to gain beauty all year round. "Eat porridge with toast; by tomorrow, beauty will appear everywhere."

And to enjoy this exquisite dessert, what better than with a sparkling wine from the Marcelino Serrano winery in the province of Jaén, named Blanca María.



### Vino Espumoso natural brut nature "BLANCA MARÍA"

**Presentación:** La bodega y los viñedos están situados en una meseta a dos kilómetros de Alcalá la Real, Paraje del Cascante, con vistas extraordinarias hacia la Sierra Sur de Jaén y al Valle de la Fuente del Rey. La bodega y viñedos se integran de forma espectacular en el paisaje, en el que destaca una magnífica Atalaya Cristiana denominada Torre del Cascante.  
Nombre del viñedo: Las Casas de Joya. Mures. (Alcalá la Real).

#### CARACTERÍSTICAS

**Variedades de uva:** 100% Torrontés

**Nombre del viñedo:** Las Casas de Joya. Mures. (Alcalá la Real, Jaén).

#### ELABORACIÓN

**Método champenoise.** Procedimiento para hacer un vino espumoso, después de una primera fermentación y embotellado, se produce una segunda fermentación alcohólica en la botella.

#### CATA

**Vista:** Color amarillo clarito con reflejos dorados.

**Nariz:** Manzana con notas fermentativas. Levaduras de pan.

**Boca:** Muy fresco, afrutado y seco.

**Temperatura de servicio:** 16°C



### Natural Sparkling Wine Brut Nature "Blanca María"

#### CHARACTERISTIC

**Grape varieties:** 100% Torrontés

**Name of the vineyard:** Las Casas de Joya Mures. (Alcalá la Real, Jaén).

#### ELABORATION

**Champenoise method.** Procedure to make a sparkling wine, after a first fermentation and bottling, the second alcoholic fermentation takes place in the bottle.

#### TASTING

**Sight:** Light yellow color with golden reflections.

**Smell:** Apple with fermentation notes. Bread yeast.

**Taste:** Very fresh, fruity and dry.

**Serving temperature:** 16°C

# Pescados<sup>®</sup> Basiliso



Pastor



PESCADOS BASILISO  
C/ Fuentecilla, 24  
45340 - Ontigola - Toledo  
TELEFONOS - 665.950.997-8-9  
[info@pescadosbasiliso.com](mailto:info@pescadosbasiliso.com)





# Salamanca

un lugar en estado puro



Sal\_2020 ¡Conozco ese lugar! allí se toca el viento, el arte se camina, la artesanía se come, la gente conserva todas las tradiciones. **Es un lugar auténtico.**

Ver los 362 comentarios / [salamancaemocion.es](http://salamancaemocion.es)






OÍR, VER, OLER, TOLAR, PROBAR... SENTIR.  
**HAY MIL MOTIVOS  
PARA ACERCARTE AL PIRINEO  
Y LAS TIERRAS DE LLEIDA**



Parque Nacional de Aiguestortes y Estany de Sant Maurici - O. Casanova



Diputació de Lleida  
Patronat de Turisme

[aralleida.com](http://aralleida.com)   



Generalitat  
de Catalunya

# Málaga

*en la senda del futuro*

ESPAÑA ES UN PAÍS MILENARIO. SU HISTORIA PERMEA LAS CALLES E IMPREGNA EL CARÁCTER DE SUS GENTES, ESCULPIENDO LENTAMENTE EL PERFIL DE CIUDADES ANTIGUAS COMO MÁLAGA, EN LA QUE HABITAN MONUMENTOS QUE ESTIRAN SUS DEDOS HACIA EL CIELO DESAFIANDO LAS LEYES DE LA CIENCIA, ATESTIGUANDO FE Y ROMPIENDO LAS CADENAS DE CONCEPTOS TAN MUNDANOS COMO "LO POSIBLE".

SPAIN IS AN ANCIENT COUNTRY. ITS HISTORY PERMEATES THE STREETS AND TOUCHES THE CHARACTER OF ITS INHABITANTS, SCULPTING THE SKYLINE OF AGE-OLD CITIES LIKE MALAGA, IN WHICH MONUMENTS RAISE THEIR FINGERS TO THE SKY, DEFYING SCIENCE AND ATTESTING THEIR FAITH, BREAKING THE CHAINS OF MUNDANE CONCEPTS LIKE "WHAT IS POSSIBLE."



HELENA CURULLA

Malaka, Malacca, Mālaqa, la Siempre Denodada. Distintos términos que han dado nombre a la capital de la Costa del Sol a lo largo de los siglos desde que la fundaran los fenicios hace tres mil años. El Imperio Romano legó a la ciudad el gran teatro, que todavía hoy acoge representaciones, y las termas, excavadas en el casco urbano de Alameda. Los ocho siglos de dominación islámica se vislumbran en las robustas murallas de Castillo de Gibralfaro y el severo palacio-fortaleza de la Alcazaba. La historia sigue su curso. Llegan, con los Reyes Católicos, nuevas calles y nuevas leyes. Málaga se convierte en un importante núcleo mercantil y alumbró una notable arquitectura religiosa, cuyo mayor exponente es la Catedral de Nuestra Señora de la Encarnación.

## Turismo de ayer y de hoy

El turismo aparece en Málaga a finales del XIX como respuesta al privilegio de situación y clima de la metrópolis. Desde entonces, la urbe experimenta un fuerte crecimiento demográfico que renueva y moldea las infraestructuras de una ciudad en constante evolución, culminando en el año 2020 con la concesión de un nuevo epíteto: Málaga, Capital del Turismo Inteligente.

El turismo evoluciona de la mano de los avances tecnológicos y sociales de las últimas décadas. Poco queda de aquellos primeros viajeros que llegaban a las hermosas playas malagueñas. Ya no son simples turistas, sino activos interconectados que comparten opiniones y experiencias instantáneamente a través de las redes sociales.

Málaga, a través de campañas como la sustitución de las luminarias públicas por LEDs, el riego inteligente, la mejora de sus equipos de limpieza, el uso de bicicletas de alquiler y sus más de 40 km de carril bici, ha conseguido posicionarse como ciudad de destino de riqueza natural y belleza paisajística y cuenta ya con cinco playas con el distintivo de Calidad.



## Tourism of yesterday and today

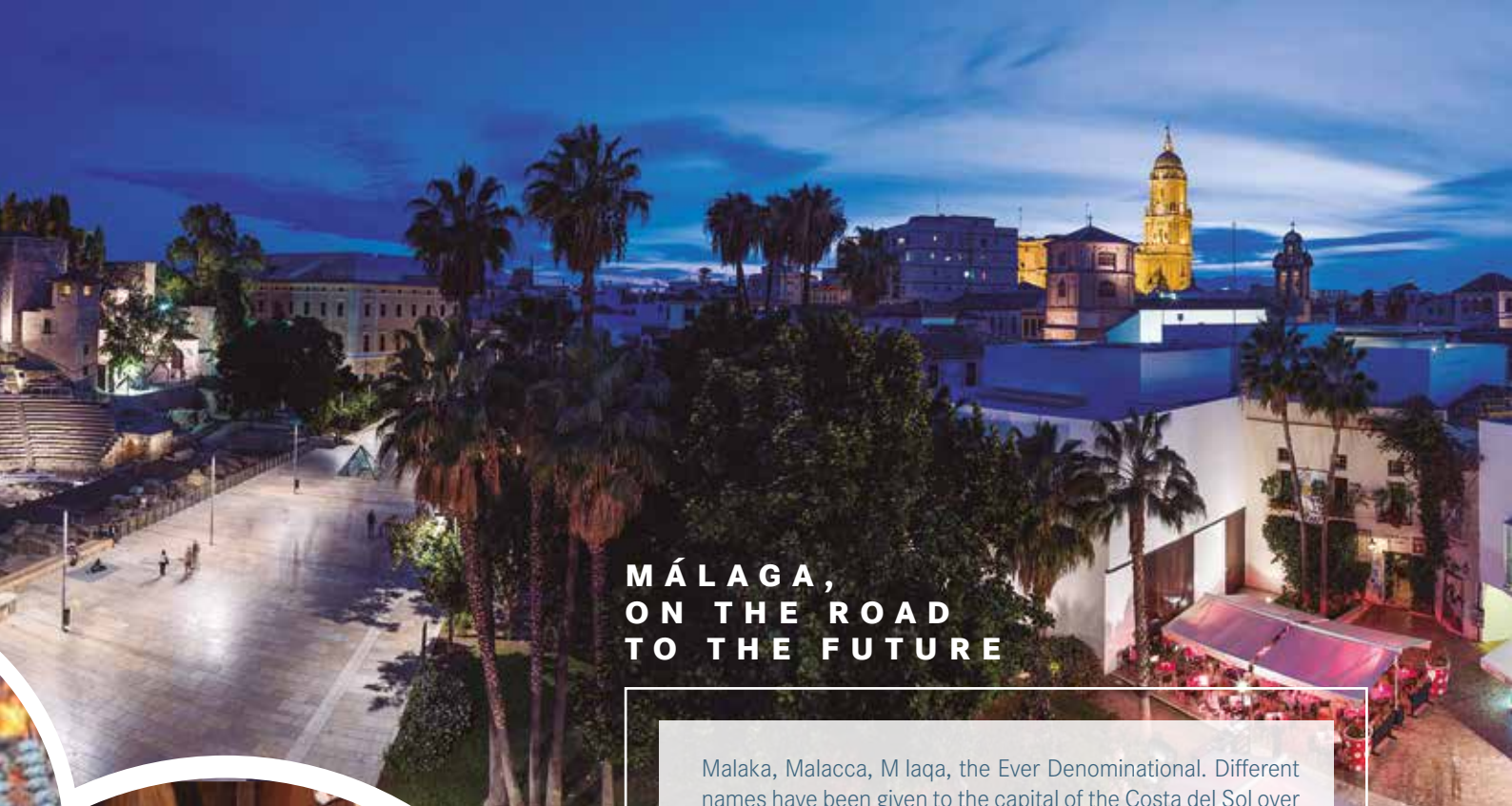
Tourism appeared in Malaga at the end of the 19th century due to its privileged location and climate. Since then, it experiences a strong demographic growth that renews and shapes the infrastructures of a city in constant evolution, culminating in the year 2020 with the concession of a new epithet: Malaga, Capital of Intelligent Tourism.

Hand in hand with the technological and social advances of recent decades, tourism evolves. Little is left of those first travelers who arrived at the beautiful beaches. The visitors are no longer straightforward tourists, but interconnected assets that share opinions and experiences instantly through social networks.

Malaga has managed to position itself as a destination of natural wealth and scenic beauty through many environmental campaigns such as replacing public lighting with LEDs, installation of smart irrigation systems, improved cleaning equipment, rental bikes, and over 40 km of bike lanes. Five of its beaches have won the Quality distinctive.







## MÁLAGA, ON THE ROAD TO THE FUTURE

Malaka, Malacca, M laqa, the Ever Denominational. Different names have been given to the capital of the Costa del Sol over the centuries since it was founded by the Phoenicians three thousand years ago. The Roman Empire bequeathed to the city the great theatre, which still today hosts performances, and the thermal baths, excavated in the urban area of Alameda. The robust walls of the Gibralfaro Castle and the severe palace-fortress of the Alcazaba attest to the eight centuries of Islamic domination. History continues to unfold. New streets and new laws arrived with the Catholic Kings. Malaga became an important commercial center and a remarkable seat of religious architecture; whose highest exponent is the Cathedral of Nuestra Señora de la Encarnación.



### Victoria, la malagueña

Victoria es uno de los innovadores elementos que acompañan al visitante. Este chatbot emplea tanto Facebook y Messenger, como el asistente de Google, para dar a conocer la mejor información sobre la ciudad a través de dispositivos móviles.

Actualmente proporciona información sobre equipamientos, tiempos de espera de transportes metropolitanos, ocupación en los aparcamientos municipales a tiempo real, restaurantes, rutas, etc.

### Victoria, the malagueña

Victoria is one of the innovative elements that accompany the visitor. This chatbot uses both Facebook and Messenger, as well as Google's assistant, to provide the best information about the city through mobile devices. Currently, it offers information on facilities, waiting times for public transport, real-time occupation of municipal parking areas, restaurants, routes, etc.

## Capital artística de Andalucía

Málaga se ha convertido en un imán irrenunciable para los amantes el arte a nivel internacional. Con el propósito de abandonar la imagen de destino de sol y playa, la ciudad apostó por la cultura, abriendo el Museo Picasso Málaga e invirtiendo en equipamientos museísticos y complejos patrimoniales históricos de la ciudad. En la última década su oferta cultural ha crecido tanto, que cuenta ya con casi 40 centros expositivos y museos. El secretario general de la Organización Mundial del Turismo, Taleb Rifai, ha bautizado recientemente a Málaga como “Ciudad de los museos”.



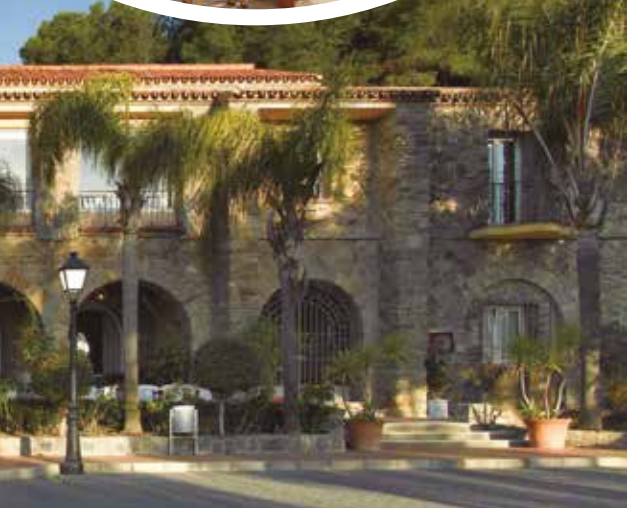
## A la sombra del Castillo de Gibralfaro

En el monte Gibralfaro, con unas espectaculares vistas sobre la Alcazaba, la Bahía y la ciudad, se alza el parador que se concibe como un impresionante balcón sobre el Mediterráneo. Sus paredes de piedra esconden un majestuoso hotel de cómodas habitaciones y amplios espacios comunes, coronado por una piscina en el ático desde la que se puede disfrutar impresionantes puestas de sol. En su restaurante se sirve una oferta gastronómica típicamente andaluza, que aprovecha los productos de temporada y cercanía. Atención especial merece el pescado fresco, que pone en valor suculentos platos del recetario tradicional malagueño.





*Parador de Málaga Gibralfaro. Vistas desde la terraza del parador*



## Andalucia's Artistic capital

Malaga has become an undeniable magnet for art lovers from all over the world. Aiming to become more than the stereotypical sun and beach destination, the city bet on culture, opening the Picasso Museum Málaga and investing in museum facilities and historical heritage complexes. In the last decade, its cultural offer has grown so much that it now has almost 40 exhibition centers and museums. The Secretary-General of the World Tourism Organization, Taleb Rifai, recently dubbed Malaga as "City of Museums."

## Under the shadow of the Gibralfaro Castle

On Mount Gibralfaro, with spectacular views over the Alcazaba, the Bay and the city stands the Parador, conceived as an impressive balcony over the Mediterranean. Its stone walls hide a majestic hotel with comfortable rooms and large common spaces, crowned by a swimming pool in the attic from which you can enjoy impressive sunsets. Its restaurant serves a typical Andalusian cuisine, which makes the most of seasonal and local products. Fresh fish enhances the delicious dishes in the traditional Malaga recipe book.

*“ Es ideal para disfrutar de unos días tranquilos de playa o jugar al golf en su excelente campo diseñado por Simpson & Colt*

## Parador Málaga Golf

### Deporte con vistas al mar

A escasos diez kilómetros del centro de la ciudad se encuentra el Parador de Málaga Golf. Un establecimiento con vistas directas al mar Mediterráneo y acceso directo a la playa. El relax invade desde el primer momento que se cruza su puerta. Es un edificio con amplios espacios abiertos, rodeado de jardines y bungalós distribuidos alrededor de una gran piscina. Es ideal para disfrutar de unos días tranquilos de playa o jugar al golf en su excelente campo diseñado por Simpson & Colt. En el restaurante del parador, la gastronomía andaluza se mezcla con las mejores vistas directas a los jardines y el mar. La cocina muestra una rica carta a base de productos de la zona: quesos de la Málaga, pescados de la Lonja o frutas de la Axarquía.

### Sport with views of the sea

Just ten kilometers from the city center is the Parador de Málaga Golf. An establishment with direct views over the Mediterranean Sea and direct access to the beach. The relaxing atmosphere grips you from the moment you cross its doors. It is a building with wide-open spaces, surrounded by gardens and bungalows distributed around a large swimming pool. It is ideal for enjoying a few quiet days on the beach or playing golf on its excellent course designed by Simpson & Colt. The restaurant of the Parador combines the best Andalusian gastronomy with direct views of the gardens and the sea. The cuisine boasts a rich menu based on local products: Malaga cheeses, fish fresh from the Lonja, or juicy fruits from Axarquía.

*“ It is ideal for enjoying a few quiet days on the beach or playing golf on its excellent course designed by Simpson & Colt*

# CANGAS DEL NARCEA

Un refugio para disfrutar el verano

## ASTURIAS

PARADOR DE CORIAS



PRODUCTO Y PAISAJE

PICUALIA  OLEO TURISMO

**CONOCE EL OLEOTURISMO EN JAÉN DE NUESTRA MANO:  
VISITA NUESTRA ALMAZARA, DEGUSTACIONES, RESTAURACIÓN Y OLEO-ACTIVIDADES**



  
Andalucía  
segura

OLEOTURISMO  
by PICUALIA



**¡VOLVEMOS!  
CON MÁS GANAS QUE NUNCA  
Y CON TODAS LAS MEDIDAS SANITARIAS**

953 675 065  
677 635 461  
oleoturismo@picualia.com  
www.oleoturismoenjaen.com



**COMPANY**

Beneficiate de los principios  
activos de nuestras infusiones



WWW.TCOMPANYSHOP.COM




# Corazón de fuego

EL VIDRIO SOPLADO DE LA GRANJA

## Heart of fire

THE BLOWN GLASS OF LA GRANJA

 HELENA CURULLA

The sun, trapped in the bowels of the oven, at the mercy of the artist, is of a blinding white. With mettle and care honed over years of practice, the master sinks the rod in to extract a glistening drop, shapeless and purposeless, but with the potential to become anything. The magic emerges when the artisan's lips close around the mouthpiece crowning the pole, in the instant when expert hands handle tweezers, pliers, and molds. As the pale fire cools, turning orange first and transparent later, the impossible becomes real. The end of the process reveals delicate works of unique beauty.

El sol atrapado en las entrañas del horno, a merced del artista, es de un blanco cegador. Con el temple y el mimo curtidos tras años de experiencia, el maestro hunde su vara para extraer una gota incandescente, sin forma y sin propósito, pero con el potencial de convertirse en cualquier cosa. Surge la magia cuando los labios del artesano se posan sobre la boquilla que corona la vara, en el instante en el que las manos expertas manejan pinzas, tenazas y moldes. Conforme el pálido ígneo se enfría, tornándose naranja primero y transparente después, lo imposible se transforma en real. El final del proceso desvela obras delicadas de belleza única.

“ *The riverside town is a veteran in the organization of events linked to the wine sector*

## Arte contra el olvido

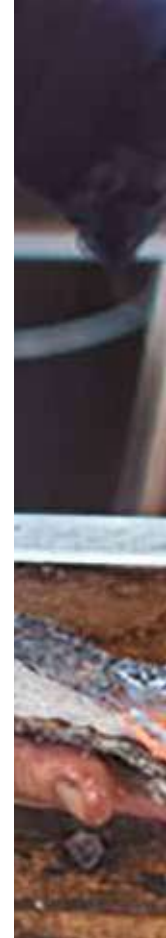
Pocos materiales son tan cotidianos como el vidrio: transparente, liviano y elegante. No falta su presencia en muchos de los utensilios que usamos apenas sin pensar. Para moldearlo a nuestro gusto se han desarrollado docenas de técnicas a lo largo de la historia, pero ninguna tan versátil y espectacular como el soplado.

Nacido en Siria hacia el siglo I a.C., se trata de un proceso milenario y artesanal que requiere largos años de experiencia. Sin embargo, a pesar de su larga historia, la fabricación artesanal de objetos de vidrio soplado se encuentra en vías de extinción. Los avances tecnológicos, la producción en cadena y la decadencia de los trabajos artesanales reduce su presencia a contados puntos de la geografía española, como Mallorca o Segovia.

A escasos diez kilómetros de Segovia, en la coqueta localidad de La Granja de San Ildefonso, se encuentra uno de los últimos bastiones contra el olvido del vidrio soplado: la Real Fábrica de Cristales de La Granja. Su origen, al igual que otras manufacturas reales como la de Tapices de Santa Bárbara o la de Porcelana del Buen Retiro, se remonta al reformismo borbónico del siglo XVIII. El propósito de estas manufacturas era emular el lujo de los Palacios de la Corte europea sin recurrir a la importación de objetos suntuarios a los palacios y residencias reales potenciando además la industria nacional.

Para ello no se escatimaron esfuerzos orientados a incrementar la calidad o a disminuir los costes de manufacturación. Joseph Díaz Gamones diseñó la Real Fábrica de Cristales de La Granja como un templo al artista y, como tal, le otorgó una planta basilical de doble ábside y crucero a los pies y la cabeza. Los últimos avances tecnológicos y artísticos más relevantes de toda la Europa ilustrada se llevaron hasta allí, dotándola de una tecnología punta, a la altura de los países vidrieros más avanzados del momento.

Ahora sus muros no solo recuerdan el pasado en forma de interesante museo, sino que albergan una escuela taller que hace frente al olvido y pone en valor esta ancestral tradición artesana.



*La localidad ribereña es veterana en la organización de eventos vinculados al sector vinícola*

”





## El proceso

Para moldear el vidrio con la técnica del soplado se precisa de un horno con tres partes:

1. Inferior para el combustible
  2. Intermedia en la que se coloca la mezcla para fundir
  3. Superior en la que se encuentra la cámara de recocido
- Una vez fundida (a 1.100°C), la pasta vítrea se extrae con una caña de entre 1m y 1,50m de longitud. En este momento, el artista comienza a soplar a través de la caña para darle la forma deseada.

## The process

To mold the glass using the blowing technique, a three-part furnace is required:

1. Lower for the fuel
  2. Intermediate in which the melting mixture is placed
  3. The upper part where the annealing chamber is located
- Once melted (at 1,100 C), the artisan extracts the glass paste with a hollowed cane of between 1m and 1.50m in length. At this point, the artist starts blowing through the rod to give it the desired shape.

## The last great bastion

Few materials are as commonplace as glass: transparent, light, and elegant. Its presence in many of the utensils we use without thinking. Throughout history, dozens of techniques have been developed to mold it to our taste, but none is as versatile and spectacular as glass blowing.

Born in Syria around the first century B.C., it is a millenary and traditional process that requires many years of experience. However, despite its long history, the craft manufacture of blown glass objects is on the verge of extinction. Technological advances, chain production, and the decline of craftwork have reduced its presence to a few corners of Spain, such as Mallorca and Segovia.

Just ten kilometers from Segovia, in the charming town of La Granja de San Ildefonso,

stands one of its last bastions against the oblivion: The Royal Glass Factory of La Granja. Its origin, like other royal manufactures such as the Tapestries of Santa Barbara or the Porcelain of Buen Retiro, dates back to the Bourbon reformism of the 18th century. The purpose of these manufactures was to emulate the luxury of the European Palaces without resorting to import luxurious objects to the palaces and also to promote the national industry.

No effort was spared to increase quality or decrease manufacturing costs. Joseph Díaz Gamones designed the Royal Glass Factory at La Granja as a temple to the artist and, as such, he gave it a basilica floor plan with a double apse and a transept at the feet and head. Furbished with the latest technological and artistic advances in Enlightenment Europe, it boated state-of-the-art technology, on a par with the most advanced glassmaking countries of the day.

Now its halls not only recall the past in the form of an interesting museum but also house a workshop school that confronts oblivion and highlights this ancient handicraft tradition.

## Piezas únicas: las arañas

La Real Fábrica de Cristales de La Granja continúa fabricando arañas de cristal, en ocasiones siguiendo fielmente los modelos característicos de los reinados de Carlos III y Carlos IV, y otras veces realizando nuevos diseños. Piezas únicas que combinan la artesanía tradicional con la más alta calidad y pureza de sus composiciones.

## Unique pieces: the chandeliers

The Royal Crystal Factory of La Granja continues to manufacture crystal chandeliers, sometimes faithfully following the designs of Charles III and Charles IV eras, and other times making new designs. Unique pieces that combine traditional craftsmanship with the highest quality and purity of their compositions.

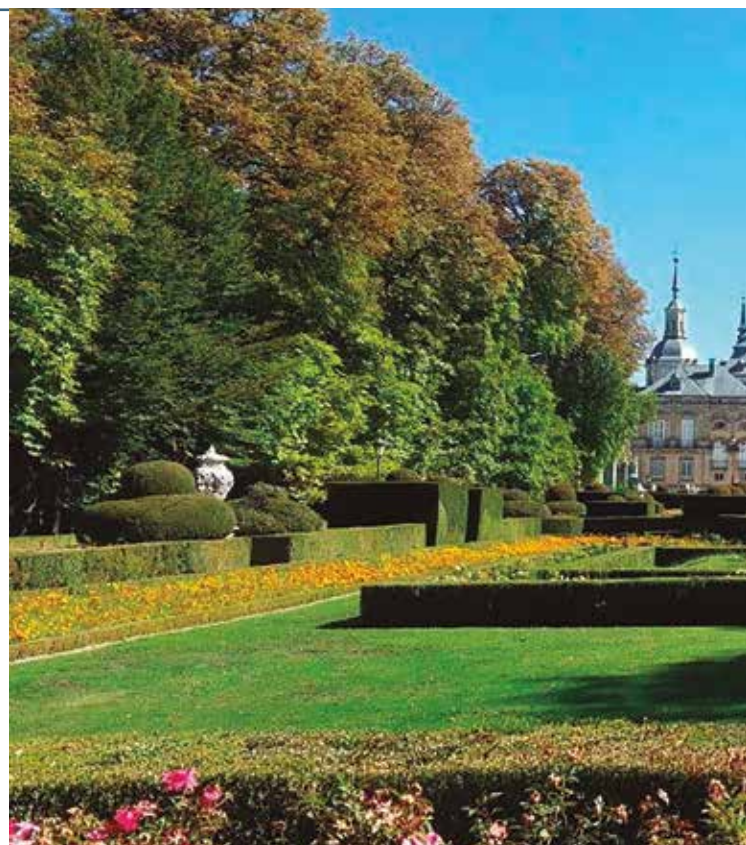


*El Parador de La Granja exhibe en su recepción un bello ejemplo de araña de cristal*



## Real Sitio de San Ildefonso

La Granja es un bello y pequeño pueblo jardín a los pies de la sierra de Guadarrama lleno de historia y arte. Cerca del Palacio Real se alzan los edificios que hoy albergan el Parador de La Granja: la Casa de Infantes, construida en el siglo XVIII por Carlos III, y el Cuartel General de la Guardia de Corps, convertido en un moderno centro de congresos y convenciones para celebrar eventos. El edificio principal presume de una cuidada decoración, donde destaca una impresionante “araña” de cristal de la Real Fábrica que preside la recepción. Sus luminosas estancias se distribuyen a través de una serie de patios interiores de gran belleza arquitectónica. El spa y la piscina de temporada lo convierten en un lugar ideal para relajarse y reposar degustando la gastronomía segoviana que sirve su restaurante: judiones de La Granja, cochinitillo y cordero asado en horno de leña, y Ponche de Yema y Mazapán, entre otras especialidades.





## Real Sitio de San Ildefonso

La Granja is a beautiful little garden village, full of history and art, nestled at the foot of the Guadarrama mountains. Near the Royal Palace stand the buildings that today house the Parador de La Granja: the Casa de Infantes, built by Charles III in the 18th century, and the Cuartel General de la Guardia de Corps, converted into a modern convention center. The main building is thoughtfully decorated, with an impressive crystal chandelier from the Royal Factory presiding over the reception. Its bright rooms are distributed through a series of interior courtyards of great architectural beauty. The spa and the seasonal swimming pool make it an ideal place to relax and rest. Come sample the Segovian cuisine served in its restaurant: La Granja beans, suckling pig, and lamb roasted in a wood-fired oven, and Yolk and Marzipan Punch, among other specialties.



# Una apuesta por la cultura

## MUSEO WÜRTH LA RIOJA

La Colección Würth tiene su origen en los años '60 como la colección particular del Prof. Dr. h. c. mult. Reinhold Würth, y hoy en día está considerada como una de las colecciones privadas de arte contemporáneo más relevantes de Europa. De entre las más de 18.000 piezas con las que cuenta, en la colección están representados algunos de los artistas fundamentales de la Historia del Arte del siglo XX como Pablo Picasso, Max Beckmann, Louise Bourgeois, Anish Kapoor, Henry Moore, Edvard Munch, Andy Warhol o Joan Miró y cuenta, además, con secciones monográficas de Hans Arp, Eduardo Chillida, Georg Baselitz, Max Bill, Max Ernst, Christo and Jeanne-Claude o Anselm Kiefer.

La apuesta del Prof. Würth por abrir esta colección al público a través de los Museos Würth, ubicados en el entorno laboral de la empresa, genera una sinergia entre cultura y trabajo, en la que conviven empleados, clientes y proveedores de la empresa con los visitantes del museo.

La Colección además ha realizado una apuesta firme por la apertura de una red de museos que ya cuenta con 14 espacios en Europa; su peculiar ubicación se construye sobre la convicción del Prof. Würth de que la cultura mejora la calidad de vida de sus empleados y, a través de ellos, del resto de la sociedad, por lo que junto a la programación expositiva, los Museos Würth mantienen una activa programación cultural y educativa abierta a todo el público.

En España, el Museo Würth La Rioja, ubicado en la localidad de Agoncillo, se inauguró el 7 de septiembre de 2007 y desde entonces desarrolla una labor de exposición, conservación, investigación y educación en torno a la Colección Würth y la creación contemporánea.





Desde el 30 de noviembre de 2019 y hasta el 18 de octubre de 2020, muestra en sus salas **Arte Español a partir de la Colección Würth**. Comisariada por el Catedrático de Historia del Arte, Kosme de Barañano; la exposición muestra más de 100 obras de 26 artistas españoles que en palabras del comisario tienen una trayectoria "poseedora de un timbre particular, una personal dicción y un particular pensamiento plástico" en el contexto actual de la creación artística: Alfonso Albacete, José Manuel Ballester, Miquel Barceló, Santiago Calatrava, Jorge Castillo, Eduardo Chillida, Alberto Corazón, Cristian Domecq, Luis Gordillo, Prudencio Irazabal, Koldobika Jauregi, Xavier Mascaró, Assumpció Mateu, Blanca Muñoz, Isabel Muñoz, Miquel Navarro, Aitor Ortiz, Jorge Palacios, Jaume Plensa, Monica Ridruejo, David Rodríguez Caballero, Antonio Saura, Ana Soler, Antoni Tàpies, Manolo Valdés y Ramon Vinyes.

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

# Alcalá de Henares

## 90 años de la Hostería del Estudiante

 MARÍA JOSÉ RODRÍGUEZ PÉREZ

86 / PATRIMONIO

ALCALÁ DE HENARES: 90 YEARS  
OF THE HOSTERÍA DEL ESTUDIANTE

En mayo de 1930 se inauguró la Hostería del Estudiante en Alcalá de Henares, un novedoso concepto turístico, que aunaba la hostelería moderna con la recreación de un típico mesón castellano, instalado -para mayor verosimilitud- en el colegio menor de San Jerónimo o colegio Trilingüe.

In May 1930, the Hostería del Estudiante opened in Alcalá de Henares, creating a new tourism concept that combined modern catering and the recreation of a typical Castilian inn, installed, for greater realism, in the San Jerónimo junior school or Trilingual School.

2020 / VERANO



“

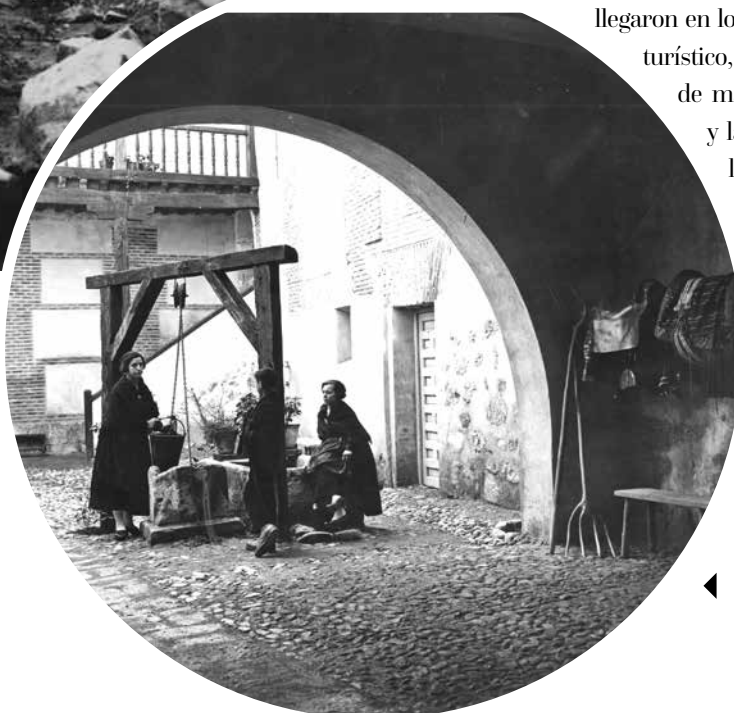
*En la Guerra Civil, los bombardeos ocasionaron importantes daños en el patrimonio universitario, con el derrumbe de la panda oriental del patio Trilingüe, que afectó a la hostería.*

Las edificaciones renacentistas de la universidad alcalaína fueron promovidas por el cardenal Cisneros en el siglo XVI, y se mantuvieron en buen estado de conservación hasta el primer tercio del siglo XIX, cuando la universidad se trasladó a Madrid y se abandonó su patrimonio. La Sociedad de Condueños, una asociación vecinal, sin ánimo de lucro, adquirió la propiedad para la salvaguarda patrimonial y la preservación del uso docente en sus instalaciones.

El Patronato Nacional de Turismo concedió en 1929 auxilio económico a los condueños para acometer la restauración del paraninfo y patio Trilingüe, con la condición de permitir la instalación de una hostería. El Patronato, a través de Paradores y Hosterías del Reino, encomendó las obras al arquitecto Miguel Durán Salgado y el interiorismo, al patrono Julio Cavestany Anduaga. La ambientación interior se consiguió con piezas de anticuario, intercaladas con réplicas de elementos ornamentales y mobiliario de inspiración histórica, a modo de decorado de estética costumbrista. La hostería tuvo buena acogida entre las personalidades y los miembros de la intelectualidad española y, en particular, la Residencia de Estudiantes de Madrid.

En la Guerra Civil, los bombardeos ocasionaron importantes daños en el patrimonio universitario, con el derrumbe de la panda oriental del patio Trilingüe, que afectó a la hostería. La reconstrucción tuvo que esperar a la posguerra y lo hizo con el lema de recuperar los símbolos históricos de la nación, que la antigua universidad representaba a la perfección. La obra se encargó al arquitecto municipal José de Azpiroz y la recuperación del jardín del patio al paisajista Javier de Winthuysen. La hostería y los antiguos edificios universitarios fueron a partir de entonces escenario de actos institucionales o políticos. Las reformas y ampliaciones más importantes

llegaron en los años sesenta, con el denominado boom turístico, que supuso la sustitución de la estructura de madera del edificio por hormigón armado y la modernización de sus instalaciones, en lo que era una nueva reconstrucción. Por tanto, la hostería se ha inventado y reinventado en diversas ocasiones, a modo de ave fénix, y es la única conservada de aquellos primeros establecimientos promovidos a raíz de las exposiciones internacionales de 1929.



▲  
Reconstrucción del patio Trilingüe (c. 1942).

Fuente: Legado Manuel Sainz de Vicuña.

Reconstruction of the Trilingual Courtyard (c. 1942). Source: Legacy Manuel Sainz de Vicuña.

▲  
Patio de los Caballos, reutilizado como acceso de la hostería (1930). Fotografía Luis Ladó. Fuente: AGA. [AGA, IDD 119.000, signatura F-00335-07-016]

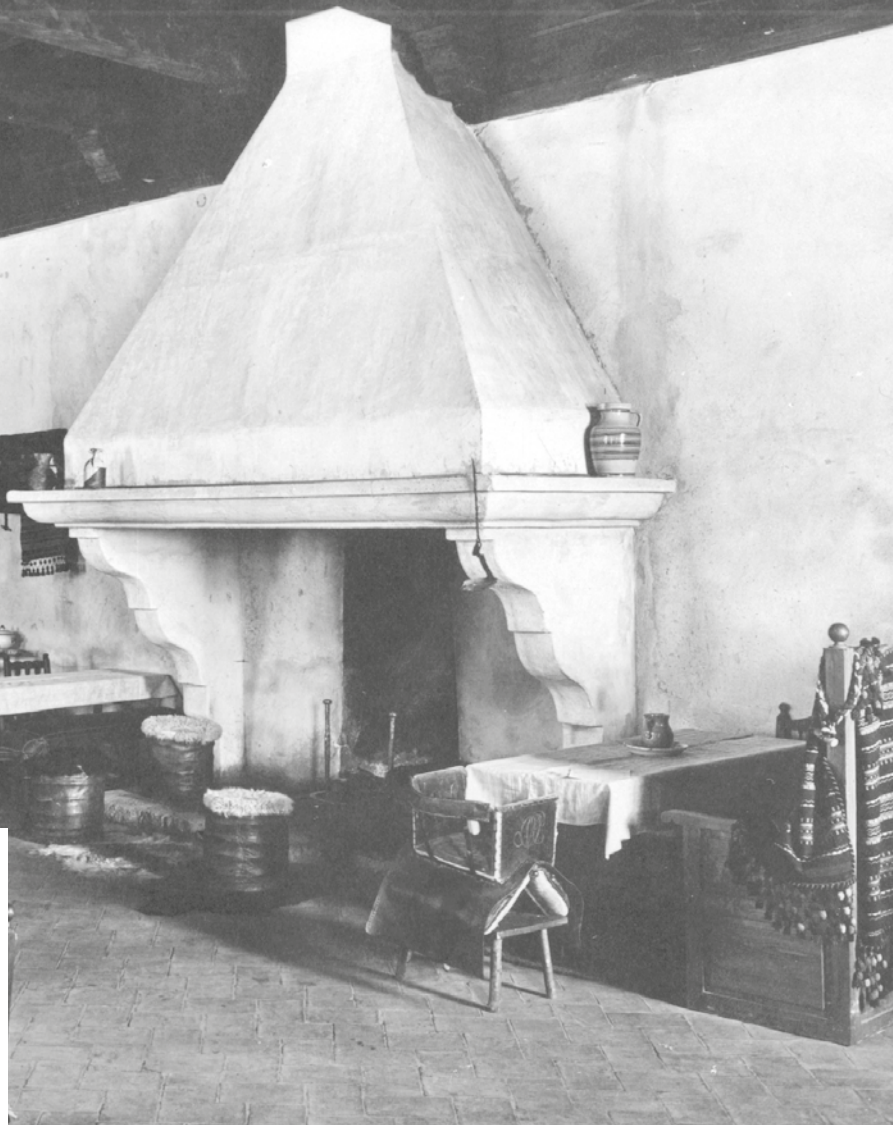
Patio de Los Caballos, reused as access to the inn (1930). Photographer Luis Ladó. Source: AGA.

▲  
 Comedor (1930). Fuente: AGA. [AGA, IDD 119.000, signatura F-cc335-07-018]  
 Dining room (1930) Source: AGA

Cardinal Cisneros developed the Renaissance buildings of the Alcalá University in the 16th century. These were well preserved until the first third of the 19th century when the university moved to Madrid, and the building was abandoned. The Sociedad de Condueños, a non-profit neighborhood association, acquired the property to safeguard its culture and preserve the educational use of its facilities.

In 1929, the National Tourist Board granted economic aid to the condominium owners to undertake the restoration of the Trilingual auditorium and courtyard, on the condition that they would allow the installation of an inn. The Board, through Paradores and Hosterias del Reino, entrusted the work to the architect Miguel Durán Salgado and the interior design to the patron Julio Cavestany Anduaga. Antique pieces, interspersed with replicas of ornamental elements and traditional furniture, decorate the interior. The inn was well received by the personalities and Spanish intellectuals and, in particular, the Residencia de Estudiantes in Madrid.

During the Civil War, the bombing caused significant damage to the property, with the







collapse of the eastern wing of the Trilingual Courtyard, which affected the hostel. Reconstruction had to wait until the post-war period and did so to recover the nation's historical symbols correctly represented by the old university. The work was entrusted to the municipal architect José de Azpiroz and the recovery of the courtyard garden to the landscape architect Javier de Winthuysen. The hostel and the old university buildings were from then on, used as the stage for institutional or political events. The most important reforms and extensions came in the sixties, with the so-called tourism-boom. These involved the replacement of the building's wooden structure with reinforced concrete and the modernization of its facilities, in what was a new reconstruction. Like a phoenix, the inn has been invented and reinvented on several occasions.




From those first establishments promoted as a result of the international exhibition of 1929, this is the only one that has been preserved.

◀ *El Parador cuenta hoy con varios espacios gastronómicos, entre los que destaca La Hostería del Estudiante.  
The Parador has several dining areas, most importantly La Hostería del Estudiante.*

# Regálese la mejor cecina del Mundo



OFERTA ESPECIAL 10 SOBRES LONCHEADOS 80 EUROS

Entrega en  24h

Pedidos. 987 27.27.27 - 670.227.227



# Red Nacional de Patrimonio Histórico

Castillos y Palacios de España

Descubre España



## Descubre los Castillos de España

Explora los Castillos mejor conservados de nuestro Patrimonio y disfruta de sus eventos y actividades



## Enamórate de los Palacios de España

Visita los Palacios de España y descubre cada rincón de su espectacular arquitectura.



## Recorre las rutas de toda España

Comienza tu ruta a lo largo de los Castillos y Palacios de España. Varios destinos con una historia en común te están esperando



[www.castillosypalacios.es](http://www.castillosypalacios.es)  
[www.spainheritagenetwork.com](http://www.spainheritagenetwork.com)



# Lecturas

—Ana Merino—

*“Me encanta lo cotidiano cuando se vuelve arte”*

**"I LOVE IT WHEN THE ORDINARY BECOMES ART"**

LA FLAMANTE GANADORA DEL PREMIO NADAL, ANA MERINO, HA CONSTRUIDO EN EL MAPA DE LOS AFECTOS UN RELATO CON HISTORIAS QUE SE ENGARZAN EN LA RED QUE FORMAN LAS VIDAS DE UN PUEBLECITO DEL MIDWEST AMERICANO. EN TIEMPOS SOMBRÍOS, EN LOS QUE PARECE QUE LA MALDAD GANA POR GOLEADA, MERINO APUESTA POR LA CALIDEZ HUMANA COMO BÁLSAMO PARA REPARAR LAS VIDAS Y EL MUNDO. NO TODO ESTÁ PERDIDO.

 LUIS TEJEDOR

**Con El Mapa de los Afectos, su primera novela, se estrena en este género por todo lo alto. ¿Tras la espuma de los primeros momentos cómo está digiriendo ser la ganadora del Nadal?**

Es maravilloso descubrir que mi imaginario literario y su universo de personajes ha encontrado a unos lectores que lo celebran y lo premian. Además, las reseñas críticas son muy generosas y coinciden con el jurado y los lectores. Es un premio que dialoga con grandes libros, con una genealogía clave de la literatura. Me siento muy afortunada.

**¿Qué le ha aportado a su mirada de autora el hecho de haberse establecido en Estados Unidos desde hace 25 años?**

En este cuarto de siglo he podido interiorizar la experiencia americana y convertirla en poso de imágenes y sensaciones literarias. Muchas de las vivencias y de los comportamientos de esa cultura que he podido observar se han transformado en materia prima. Pero esa curiosidad también estaba impregnada de mi perspectiva española y creo que eso lo enriquece.

**Su novela tiene lugar en un pueblo del midwest americano. ¿Es la América real? ¿Cuánto dista de la América de nuestro imaginario colectivo?**

La América de mi novela es la rural, la de los grandes campos de maíz y carreteras interminables. Es la más parecida a mi propia realidad, en la Iowa que llevo viviendo una década. Pero antes tuve la experiencia de un pueblecito en las montañas de los Apalaches. En el imaginario colectivo español tendemos a pensar en las macro ciudades estadounidenses, pero hay muchísimos territorios marcados por la realidad agrícola y ganadera. Son zonas extensísimas de núcleos de población aislados, pero llenos de dinámicas sociales muy ricas: granjeros, población migrante, maestros de escuela, veteranos de guerra o gente mayor retirada.

**Ha declarado su amor por Edgar Lee Masters y su Antología de Spoon River. ¿De qué manera le ha pesado esta lectura a la hora de plantearse El Mapa de los Afectos?**

Cuando aterricé en Estados Unidos hace casi veinticinco años llevaba conmigo ese poemario. La idea de un universo coral en la que los protagonistas de un pueblo inventado se comunicaban desde el epitafio de sus tumbas me maravilló. Los versos tenían una pulsión narrativa llena de vidas inquietantes. Me encanta lo cotidiano cuando se vuelve arte y enriquece las tramas con ritmo.

**Entre otras influencias declaradas están los comics. ¿No arrugarán la nariz los santones de la literatura?**

El cómic forma parte de mi formación lectora. En esta novela hago un guiño a los cómics de los Cuatro

THE NEW NADAL PRIZE WINNER, ANA MERINO, TELLS IN "EL MAPA DE LOS AFECTOS" THE STORIES EMBEDDED IN THE LIVES OF A SMALL TOWN IN THE AMERICAN MIDWEST. IN THESE DARK TIMES, WHEN EVIL SEEMS TO WIN BY A LANDSLIDE, MERINO RELIES ON HUMAN KINDNESS AS A BALM TO HEAL LIVES AND THE WORLD. ALL IS NOT LOST...

**This book is your debut in this style. After the first rush of excitement, how are you digesting the news that you are the winner of the Nadal?**

To discover that my literary imagination and its characters have found readers who celebrate and reward it is wonderful. Moreover, critical reviews are very generous and agree with the jury and the readers. It's a price given to great books. I feel fortunate.

**How has the fact that you have been established in the United States for 25 years contributed to your vision as an author?**

In this quarter-century, I have been able to interiorize the American experience and turn it into a source of images and literary sensations. Many of the skills and behaviors that I have observed of that culture, I have transformed into raw material. But my curiosity, impregnated with my Spanish perspective, I think enriches it.

**Your novel takes place in a midwestern town. Is that the real America? How distant is it from the America in our collective imagination?**

America, in my novel, is the rural one, of vast cornfields and endless roads. It's the closest to my reality, in Iowa, where I've lived for a decade. But before that, I experienced life in a small town in the Appalachian Mountains. In the collective Spanish imagination, we tend to think of America in terms of macro-cities, but there are so many rural places marked by agriculture and livestock. These are vast, isolated areas full of vibrant social dynamics: farmers, migrant population, schoolteachers, war veterans, and old retirees.

**You have declared your love for Edgar Lee Masters and his Spoon River Anthology. How has his work influenced "El Mapa de Los Afectos?"**

When I first arrived in the United States almost twenty-five years ago, I had that poetry book with me. The idea of a universe in which the protagonists of an imagined town communicated through the epitaphs of their tombs amazed me. The verses had a narrative drive full of disturbing lives. I love it when the ordinary becomes art and enriches the plots with rhythm.

Fantásticos de MARVEL. La idea del bien y el mal sirve para definir la personalidad adolescente de Samuel, uno de los personajes. Mi novela dialoga con la forma de hacer cómic coral de los Hermanos Hernández, Jaime y Gilbert, en la década de los ochenta. Ellos fueron los pioneros de la ficción literaria del cómic alternativo y crearon pequeños universos de personajes femeninos.

**La comunidad se erige en su obra como un personaje colectivo, con una red de relaciones que marca el devenir de la historia ¿De qué manera somos el fruto de nuestra red más próxima?**

La convivencia marca nuestra cotidianeidad y la capacidad que tenemos para convivir en armonía y enfrentarnos a diferentes retos. Somos parte de comunidades con las que necesitamos interactuar para sentirnos plenos y acompañados. Además, es a través del sentimiento de comunidad que podemos superar juntos las dificultades.

**¿Sobrevivirá esta vida de comunidades al aislamiento de este nuevo siglo y las relaciones a través de las redes sociales?**

Siempre se vuelve a la convivencia y al intercambio de ideas y de afectos. No estamos solos, aunque vivamos en espacios aislados y distantes. Las redes sociales tienen que ser instrumentos que faciliten información y sirvan de apoyo, pero el contacto humano es fundamental. Yo creo que se volverá a las pequeñas comunidades y habrá un uso más racional del medioambiente. Ese tema también sale en la novela.

**Aunque hay compañeros de profesión que encuentran más peso en la maldad humana a la hora de construir historias, usted apuesta por la bondad...**

La materia prima de la bondad me parece que tiene pliegues más ricos y es un reto literario muy estimulante. La novela reflexiona sobre la complejidad de la bondad desde un amplio abanico de personajes que crecen y aprenden a interpretar el mundo y la realidad que les ha tocado. Hay mucha empatía en esta novela, que combina el lirismo narrativo con una trama trepidante donde la bondad tiene una expresividad comunitaria que funciona muy bien.

“ *La educación es clave, por eso hay que apoyar a los maestros para que en las escuelas la lectura literaria sea fundamental en la formación emocional de los más pequeños* ”



**Usted se ha definido como una activista de la educación ¿Será la educación la que salve al mundo?**

La educación es clave, por eso hay que apoyar a los maestros para que en las escuelas la lectura literaria sea fundamental en la formación emocional de los más pequeños. Para que el hábito de la lectura se consolide en todas las etapas formativas hasta la universidad. La inteligencia emocional y la creatividad están directamente relacionadas con la lectura literaria. Lo ideal es que los libros y la lectura estén en los hogares y en las escuelas con sólidos planes de estudio y buenas bibliotecas, y se asocie a la idea del conocimiento y la empatía.

**En este sentido, podría decirse que tuvo una educación sentimental privilegiada en una familia en la que los libros formaban parte del día a día más común...**

Efectivamente, he crecido rodeada de libros junto a unos padres que me han transmitido un amor inmenso por la literatura. Eso ha marcado mi personalidad y mi compromiso con la lectura en todas las etapas de la vida.

“

*"Education is vital; that's why we have to support teachers and the teaching of literary reading in schools since it is a fundamental part of the emotional formation of children"*



**Among other stated influences are comic books. Do you fear this may raise the disdain of literature puritans?**

Comics are part of my reading background. In this novel, there's a wink to MARVEL's Fantastic Four. The idea of good and evil serves to define the adolescent personality of Samuel, one of the characters. My novel dialogues with the way the Hernandez Brothers, Jaime, and Gilbert, made choral comics in the eighties. They were the pioneers of alternative comic book literary fiction and created small universes of female characters.

**In your work, the community is a character of its own, a network of relationships that marks the course of history. In what way are we the fruit of our closest network?**

Coexistence marks our daily life and the capacity we have to live together in harmony and face different challenges. We are part of communities with which we need to interact to be fulfilled and accompanied. Moreover, it is through the feeling of community that we can overcome difficulties together.

**Will this life of communities survive the isolation of this new century and the relationships through social networks?**

There is always a return to coexistence and the exchange of ideas and emotions. We are not alone, even if we live in isolated and distant places. Social networks should be tools that provide information and support, but human contact is fundamental. I believe that we will return to small communities, and there will be a more rational use of the environment. That issue is also in the novel.

**How did you come up with these characters that populate your novel?**

They have emerged from the curiosity and imagination surrounding the mystery of other people's lives. Over the years, I've watched what the people I've come across evoke. Their faces, experiences, and what I perceived from their inner world were the basis that inspired my work.

**Although some authors concentrate more on human evil when building stories, you bet on goodness...**

The essence of goodness seems to me to have richer folds and is a very stimulating literary challenge. The novel reflects on the complexity of kindness from a wide range of characters who grow and learn to interpret the world and reality that has touched them. There is a lot of empathy in this novel, which combines narrative lyricism with a fast-paced plot where kindness has a communal expressiveness that works very well.

**You have defined yourself as an education activist. Will education save the world?**

Education is vital; that's why we have to support teachers and the teaching of literary reading in schools since it is a fundamental part of the emotional formation of children. We need to work so that the reading becomes a habit in all the formative stages until university. Emotional intelligence and creativity are directly tied to reading. Ideally, books and reading will be encouraged at home and in schools, with robust curricula and useful libraries—the practice associated with the idea of knowledge and empathy.

**In this sense, you could say that you had a privileged sentimental education in a family where books were part of the most common day-to-day life...**

Indeed, I grew up surrounded by books with parents who passed on to me an immense love of literature, which has marked my personality and my commitment to reading at all stages of life.

## A corazón abierto

– Elvira Lindo –

La obra relata el auge y declive de una gran pasión entre dos personas que parecían conjurarse en contra de una vida serena. Partiendo de un episodio ocurrido en Madrid en 1939, la narradora cuenta la tormentosa relación de sus padres, y cómo la personalidad desmedida de él y el corazón débil de ella marcaron el pulso de la vida de toda la familia. A corazón abierto recorre España a lo largo de un siglo de grandes cambios y homenaja a una generación, la de quienes permanecieron en España en la inmediata posguerra. Elvira Lindo convierte a sus padres en personajes literarios para aproximarse a ellos con libertad, lucidez y sabiduría. Como si de una composición musical se tratara, cada capítulo es una demostración de gran técnica puesta al servicio del puro placer de narrar las luces y las sombras de un pasado convertido para siempre en gran literatura.

## La madre de Frankenstein

– Almudena Grandes –

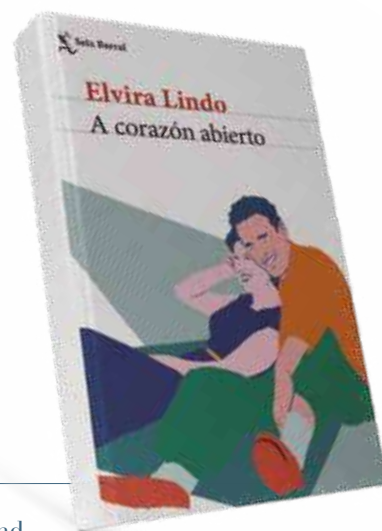
Estamos ante el apasionante relato de una mujer y un hombre que optaron por resistir en tiempos difíciles. En 1954, el joven psiquiatra Germán Velázquez vuelve a España para trabajar en un manicomio de Cienpuzuelos, al sur de Madrid. Tras salir al exilio en 1939, ha vivido quince años en Suiza, acogido por la familia del doctor Goldstein. En Cienpuzuelos, Germán se reencuentra con Aurora Rodríguez Carballeira, una parricida paranoica, inteligentísima, que le fascinó a los trece años, y conoce a una auxiliar de enfermería, María Castejón, a la que doña Aurora enseñó a leer y a escribir cuando era una niña. Germán, atraído por María, no entiende su rechazo y sospecha que su vida esconde muchos secretos: su origen modesto como nieta del jardinero del manicomio, sus años de criada en Madrid, su desdichada historia de amor... Almas gemelas que quieren huir de sus respectivos pasados, Germán y María buscan una oportunidad.



## A corazón abierto

– Elvira Lindo –

This is the tale of the rise and fall of a great passion between two people who seemed to conspire against a quiet life. Starting with an episode that took place in Madrid in 1939, the narrator tells the strained relationship of her parents and how his strong personality and her weak heart branded the family's whole life. This book takes a look at Spain during a century of significant changes, paying homage to the generation that stayed after the civil war. With great technical skill, Elvira Lindo turns her parents into literary characters to approach them with freedom and wisdom. Every chapter is a virtuous retelling of the lights and shadows of a past that has found its eternal place in great literature



## La madre de Frankenstein

– Almudena Grandes –

This is the story of a man and a woman who, when times were hard, strove to survive. The year is 1954; young psychiatrist German Velazquez returns to Spain to work at the Cienpuzuelos' asylum. Exiled in 1939, he has lived for the past fifteen years in Switzerland, fostered by doctor Goldstein. In Cienpuzuelos, he meets Aurora Rodríguez Carballeira, a very intelligent and paranoid parricide he first encountered when he was thirteen years old. He also crosses paths with María Castejón, a nurse's aid Aurora taught to read and write. German feels an instant connection with María but doesn't understand her rejection and suspects her life hides many secrets: from her humble origins as the granddaughter of the asylum's gardener, her years as a servant in Madrid to her tragic love story... Soulmates, German and María, want a chance to find happiness and leave their pasts behind.





# 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)



# ESCAPADAS ENTRE VIÑEDOS: PAISAJE, VINO Y NATURALEZA

GETAWAYS BETWEEN VINEYARDS: LANDSCAPE, WINES AND NATURE

FINCA VALPIEDRA  
D. O. Ca Rioja



Fuenmayor, La Rioja.  
tel. 941 450 876  
w. www.fincavalpiedra.com

t. @FincaValpiedra  
f. /FincaValpiedra  
i. /fincavalpiedra



FINCA ANTIGUA  
D. O. La Mancha



FINCA ANTIGUA

Los Hinojosos - Cuenca  
tel. 969 129 700  
w. www.fincaantigua.com

t. @FincaAntigua  
f. /Fincaantigua  
i. /fincaantiguafmb



FINCA MONTEPEDROSO  
D. O. Rueda



FINCA MONTEPEDROSO

Rueda - Valladolid  
tel. 983 868 977  
w. www.fincamontepedroso.com

t. @FincaMontepedroso  
f. /FincaMontepedroso  
i. /fincamontepedroso



WINE MODERATION  
ELEGIR COMPARTE, CUIDAR  
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

www.familiamartinezbujanda.com  
www.shopfamiliamartinezbujanda.com

FAMILIA  
MARTINEZ  
BUJANDA

## Los Monteros®

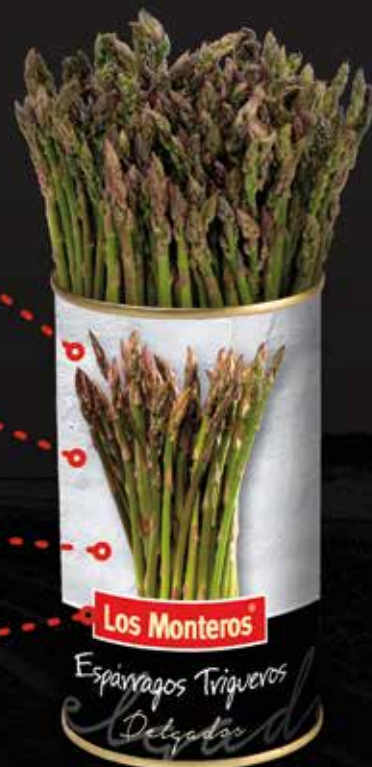
¡¡El auténtico  
sabor Triguero!!

Únicos en todo  
**el Mundo**  
por su textura  
y sabor

A tu disposición  
**365 días al año**

Un alimento  
**saludable**

**100%**  
natural



CAMPAÑA FINANCIADA  
POR LA UNIÓN  
DE LA UNIÓN EUROPEA

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

info@centro-sur.es - www.centro-sur.es



# Caprichos MUSICALES en Paradores

MUSICAL WHIMS AT PARADORES

MÚSICA EN PARADORES  
/ 99

Caprichos Musicales regresa a Paradores este verano y promete convertirse en una de las experiencias musicales de referencia en nuestro país. Ocho eventos exclusivos que se desarrollarán en otros tantos enclaves patrimoniales y naturales únicos en nuestro país: Limpias, Cardona, Sigüenza, Santo Estevo, Costa da Morte, Mazagón, Málaga Golf y Gredos. Las entradas podrán adquirirse a partir del mes de julio en El Corte Inglés.

This summer, Caprichos Musicales returns to Paradores and promises to become one of the leading musical experiences in our country. Eight exclusive events will take place in as many unique historical and natural locations in our country: Limpias, Cardona, Sigüenza, Santo Estevo, Costa da Morte, Mazagón, Málaga Golf, and Gredos. Tickets will be available from July at El Corte Inglés.

JULIO, AGOSTO Y SEPTIEMBRE, EN PARADORES





RECUERDOS DE UNA EXPERIENCIA MUSICAL INOLVIDABLE

## Parador de Limpias (Cantabria), septiembre de 2019

*Son las cinco de la tarde. Una pareja con un marcado acento gallego charla amistosamente en el mostrador de recepción. Grupos dispersos se relajan en las zonas comunes mientras toman café y hojean la prensa del día. Esta noche hay derbi: Atlético – Real Madrid. Una mujer solitaria toma anotaciones en una libreta desde la terraza: ha viajado desde Toledo sólo para darse este Capricho. En la cafetería alguien pide un té con miel mientras de fondo se escucha cómo unos dedos llenos de duende rasguean una guitarra a modo de calentamiento.*

/  
100  
/

MEMORIES OF AN UNFORGETTABLE MUSICAL EXPERIENCE

### Una experiencia musical inédita

*Caprichos Musicales* es un ciclo musical totalmente único en el icónico espacio que ofrece Paradores de Turismo. Una experiencia inolvidable que vincula cultura, gastronomía, arte y patrimonio con la hospitalidad que atestigua Paradores y el talento de artistas de talla internacional como: Diego El Cigala, Ismael Serrano, Pasión Vega o Miguel Poveda. Un evento extraordinariamente cercano, con un aforo muy reducido, que se desarrolla en escenarios patrimoniales y naturales únicos en el mundo.

*Cinco filas de sillas donde la más lejana no llega a diez metros de distancia con respecto al escenario, componen el patio de butacas en los jardines del Palacio de Eguilior, en otros tiempos quizá fue el Consejo de Alfonso XIII quien ocupaba esos asientos.*

*El sol brilla en el cielo de Cantabria y los pájaros trinan ajenos a la música que en pocos minutos bañará ese cielo. Los asistentes van llegando poco a poco y disfrutan de una degustación de vino de la Ribera*

### Parador de Limpias (Cantabria), September 2019

*It's five o'clock in the afternoon. A couple with a robust Galician accent chats amicably at the reception desk. Scattered groups relax in the common areas while drinking coffee and browsing through the day's newspapers. Tonight, there is a derby: Atletico - Real Madrid. On the terrace, a solitary woman takes notes in a notebook: she has traveled all the way from Toledo just to indulge in this whim. In the cafeteria, someone orders a tea with honey while in the background, clever fingers strum a guitar as a warm-up.*

### Unprecedented musical experience

*Caprichos Musicales* is a unique musical cycle offered by Paradores de Turismo. This unforgettable experience combines culture, gastronomy, art, and heritage with the hospitality of Paradores and the talent of internationally renowned artists such as Die-

2020 / VERANO / SUMMER /

CAPRICHOS  
MUSICALES  
en  
PARADORES

31 julio  
**Pasión Vega**  
Limpías Cantabria

11 agosto  
**José Mercé**  
Santo Estevo Gureense

29 agosto  
**Iván Ferreiro**  
Costa da Morte A Coruña

12 septiembre  
**Miguel Poveda**  
Mazagón Huelva

08 agosto  
**Diego el Cigala**  
Sigüenza Guadalajara

22 agosto  
**Maria Arnal i  
Marcel Bagés**  
Cardona Barcelona

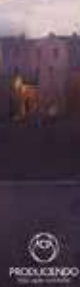
04 septiembre  
**Estrella Morente**  
Gredos Ávila

26 septiembre  
**Ara Malikian**  
Málaga Golf Málaga

Información y reservas:

**El Corte Inglés**  
verde de España

caprichosmusicales.com



JULY, AUGUST AND SEPTEMBER, IN PARADORES

“ *Caprichos Musicales es un ciclo musical totalmente único en el icónico espacio que ofrece Paradores de Turismo*

*Caprichos Musicales is a unique musical cycle offered by Paradores de Turismo* ”

del Duero mientras una grabación de Glenn Miller hace de la escena una secuencia propia de una película de Woody Allen. A las ocho en punto, el maestro Mercé sale a escena. Minutos antes apuraba un café junto a la solitaria mujer que ahora se sienta en primera fila. Suena la guitarra y la magia del flamenco, a través de la voz del maestro, inunda el jardín. El tiempo se detiene en el Parador de Limpías.

go El Cigala, Ismael Serrano, Pasión Vega, or Miguel Poveda. An extraordinarily intimate event for a small audience, which takes place in unique historical and natural settings around the world.

Five rows of chairs, the furthest of which is less than ten meters from the stage, make up the stalls in the gardens of the Palacio de Eguilior. In other times it may have been Alfonso XIII's Council of who occupied these seats.

The sun shines in the sky of Cantabria, and the birds sing, oblivious to the music that, in a few minutes, will bathe that sky. The audience arrives gradually and enjoys a tasting of Ribera del Duero wine while a recording by Glenn Miller turns the scene into a Woody Allen movie sequence. At eight o'clock, the maestro Mercé comes on stage. Minutes earlier, he was sipping coffee next to the solitary woman who now sits in the front row. The guitar sounds, and the magic of flamenco, through the voice of the maestro, flood the garden. Time stops at the Parador de Limpías.

## Música y patrimonio en un formato único

La primera fecha reunió a algo menos de cien privilegiados que pudieron disfrutar de un *Capricho Musical* de la mano de José Mercé en el Parador de Limpias. Las entradas se agotaron en tiempo récord y los asistentes fueron testigos de un evento totalmente exclusivo, con un aforo más que improbable para esta clase de artistas. *Caprichos Musicales* vuelve en 2020 con ocho fechas en Paradores a lo largo de todo el territorio nacional. La experiencia, diseñada al detalle, incluirá un cóctel-degustación, un concierto privado una ubicación irrepetible, una cena a cargo del equipo de Paradores, una noche de alojamiento con desayuno y alguna que otra sorpresa.

*El sol se oculta, perezoso, tiñendo Limpias de tonos rojizos. Paradójicamente, el público en pie corea "Al Alba" al atardecer hasta que un estallido de aplausos clausura el espectáculo. Finalizado el concierto, los asistentes se dirigen en pequeños grupos hacia el salón del Parador; mientras intercambian impresiones sobre la actuación del jerezano. La cena degustación promete ser el broche de oro a una experiencia inolvidable. Varias personas se quedan rezagadas: el derbi ha arrancado hace quince minutos y quieren echarle un ojo al marcador antes de empezar a cenar. No saben que disfrutar del partido junto al intérprete del himno blanco, será la penúltima sorpresa de la noche...*

*A la mañana siguiente, tras el descanso y desayuno, personas que a penas unas horas antes no se conocían, se despiden calurosamente conscientes de la unión que supone haber compartido una experiencia absolutamente única. Quizá otro artista, quizá otro parador, quizá otro Capricho les vuelva a juntar.*



## Music and heritage in a unique format

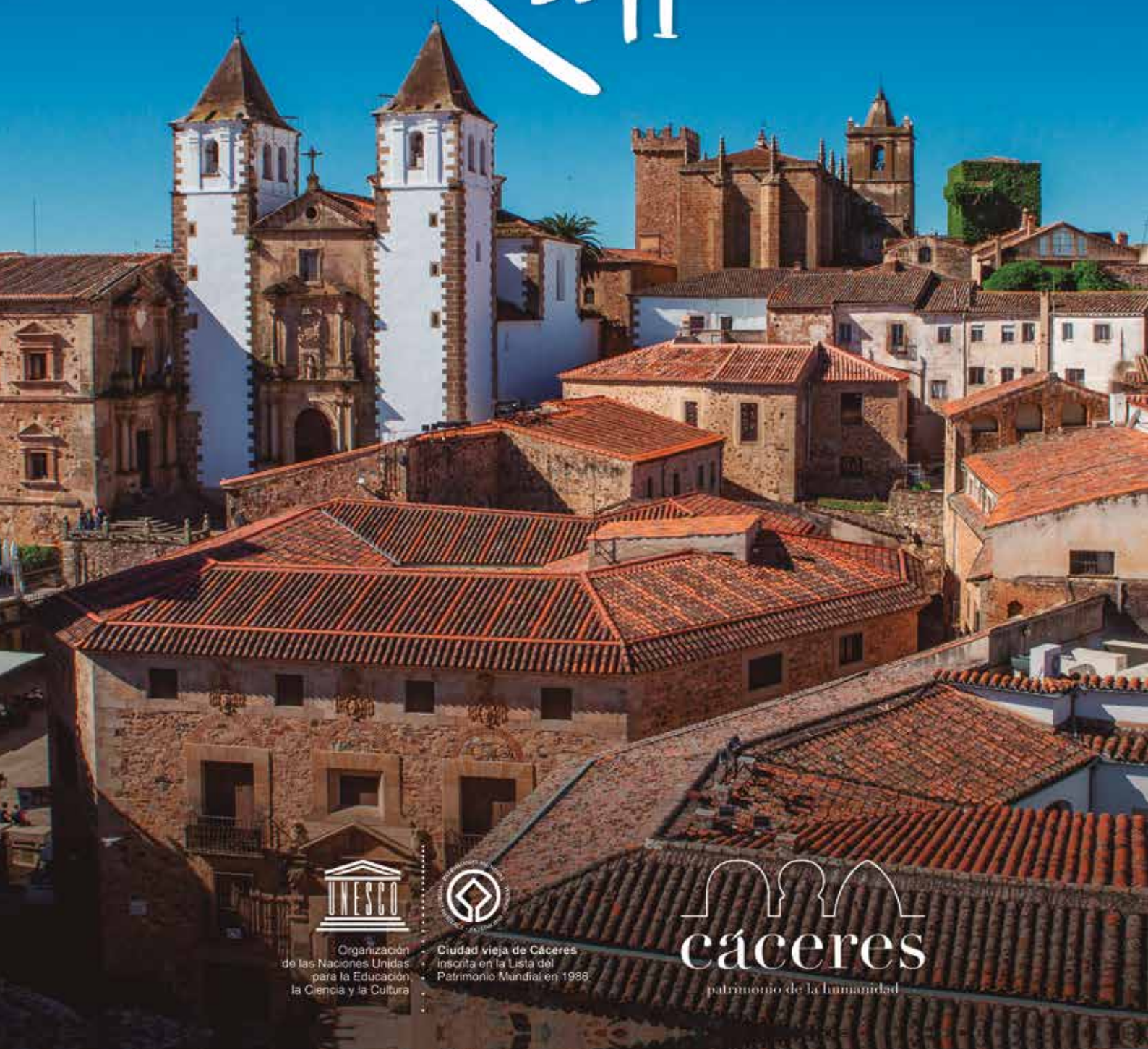
The first edition brought together just under a hundred lucky guests who enjoyed a musical treat from José Mercé at the Parador de Limpias. The tickets sold out in record time, and the attendees witnessed a genuinely exclusive event, with a most unlikely audience for this kind of artist. *Caprichos Musicales* is back in 2020 with eight performances in Paradores throughout Spain. The experience, carefully designed, will include a cocktail-tasting, a private concert in a unique location, a dinner hosted by the Parador team, a night's accommodation with breakfast, and the odd surprise.

*The sun sets lazily, dyeing Limpias in red. Paradoxically, the standing audience choruses "Al Alba" (at dawn) at dusk until a burst of applause closes the show. Once the concert is over, the audience heads in small groups back to the hall of the Parador, while they exchange opinions about the performance of the Jerez native artist. The tasting dinner promises to be the highlight of an unforgettable evening. Several people are left behind: the derby started fifteen minutes ago, and they want to keep an eye on the scoreboard before dinner. They don't know that enjoying the game with the singer of the white hymn will be the second to last surprise of the night...*

*The next morning, after rest and breakfast, people who barely knew each other a few hours before, say goodbye warmly aware of the union that comes from having shared a unique experience. Perhaps another artist, maybe another Parador, perhaps another Capricho, will bring them together again.*



# CÁCERES A 2 PASOS DE TI



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



Ciudad vieja de Cáceres  
inscrita en la Lista del  
Patrimonio Mundial en 1986

cáceres

patrimonio de la humanidad

Allí donde los montes anuncian el final de un mundo y bosques escondidos ocultan el olvido de unas gentes que pasean con orgullo los secretos de su propio abandono. Allí conducen nuestros pasos para disfrutar de los sonidos del silencio. El sonido del murmullo de los arroyos que bajan al Oza, sin miedo de que las horas pasen demasiado deprisa. El sonido del viento perdiéndose al arañar las hojas de los árboles. El valle encierra la magia del bosque, de sus pueblos y de una cultura que permanece en la memoria, impregnada por la quietud del silencio.

This is the place where the mountains mark the end of a world, and hidden forests hide the secret of forgotten trails. Here they lead us to bask in the sounds of silence. The murmur of the streams flowing down the Oza stops time. The sound of the wind, humming through the leaves, turns it into a wonderland. The valley holds the magic of the forest, of its people and a culture that seems but a memory; everything soaked in the stillness of silence.







*Sonidos de vida*  
**en el Valle del Silencio**

SOUNDS OF LIFE  
IN THE VALLEY OF SILENCE

Al Valle del Silencio se llega desde Ponferrada, por la carretera LE-158, buscando el puente sobre el río Boeza, que descubre la carretera que lleva a San Esteban de Valdueza y termina en Peñalba de Santiago. El paraje de la Tebaida Berciana es un lugar de ermitaños. Fructuoso y Genadio son sus primeras señas de identidad y quienes fundaron monasterios en Compludo, San Pedro de Montes o Santiago de Peñalba, lugares repoblados espiritualmente durante siglos.

El recorrido dibuja uno de los paisajes más bellos de la región. Un valle virgen dominado por frondosos bosques de roble, ríos y cascadas naturales y algún pueblecito que se integra en el paisaje. Merece la pena pasear las calles de San Esteban y contemplar la arquitectura tradicional de piedra y tejados de pizarra, así como la pequeña y empinada aldea de San Clemente de Valdueza.

La estrecha carretera continua hasta llegar a Peñalba de Santiago. El pueblo, erguido sobre la peña a la que debe su nombre, fue declarado Monumento Histórico Artístico Nacional e hipnotiza por el encanto medieval de sus callejuelas estrechas y empedradas. El vehículo hay que olvidarlo en el parking de la entrada. No hace falta avanzar ni un metro para apreciar porqué merece distinción entre los pueblos más bonitos de España.

Justo en el centro de la villa se alza una de las joyas del arte mozárabe leonés, la iglesia de Santiago de Peñalba. A pesar de su antigüedad, siglo X, presenta un admirable estado de conservación y es de visita obligada. Fray Prudencio de Sandoval la calificó como "la cosa más curiosa y digna de ser vista entre las antigüedades que tiene España". ¡Con buen criterio, sin duda!

One reaches the Valle del Silencio from Ponferrada, on the LE-158 road, going over the bridge over the river Boeza, which leads to the road to San Esteban de Valdueza and ends in Peñalba de Santiago. The Tebaida Berciana area is a place for hermits. Fructuoso and Genadio, who founded the monasteries in Compludo, San Pedro de Montes or Santiago de Peñalba, are its first signs of identity. Spiritual places inhabited for centuries.

The tour showcases one of the most beautiful landscapes of the region. A virgin valley covered in lush oak woods, rivers, natural waterfalls, and dotted with small villages that blend into the scene. The traditional stone architecture and slate roofs of San Esteban or the quaint, steep town of San Clemente de Valdueza, are both worth a visit.

The narrow road continues up to Peñalba de Santiago. On the homonymous hill, stands a village, declared National Historic and Artistic Monument, which mesmerizes visitors with the medieval charm of its narrow, cobbled streets. One must forego their car at the entrance parking, but you won't need to go far, to discover why it is considered one of the most beautiful villages in Spain.

Right in the center of the town stands one of the jewels of Mozarabic art in León, the church of Santiago de Peñalba. Despite being built in the 10th century, it is a well-preserved architectural marvel. Fray Prudencio de Sandoval described it as "the most curious and worthwhile thing to



Desde allí, la escapada debe continuar hasta la cueva de San Genadio, donde el santo se retiraba a meditar. El camino hasta la gruta no entraña dificultad y permite disfrutar de inmejorables vistas al pueblo y al valle. Dentro, la imagen del santo y un libro de firmas atestiguan las numerosas visitas que dan fe de tanta belleza. Se dice que, en la cueva, las gotas no hacen ruido al caer, seguramente para no perturbar la quietud del silencio.

see among the antiques that Spain has." With good judgment, no doubt!

From there, the trip continues to the cave of San Genadio, where the saint used to retire to meditate. The path is easy and offers beautiful views of the village and the valley.

Inside, the image of the saint and a signature book testify to the numerous visits that have witnessed such beauty.

Legend says that the water drops in the cave don't make a sound, so they don't disturb the quietness of the silence.



*El recorrido por la ruta jacobea o un simple paseo por los alrededores del parador bastan para mostrar nobles casas señoriales con escudos y blasones*

## Parador en tierra de peregrinos

A la entrada de Villafranca del Bierzo, preciosa villa de iglesias, conventos y edificios nobles que se rodea de sierras plagadas de cerezos e higueras, montes de castaños, álamos y huertos, se encuentra el Parador de Villafranca. Los ventanales de sus habitaciones regalan vistas del noroeste de la comarca y el sur de la Sierra de Ancares. El recorrido por la ruta jacobea o un simple paseo por los alrededores del parador bastan para mostrar nobles casas señoriales con escudos y blasones, corredores de madera y tejados de pizarra. A cada paso, el aroma de la cocina más auténtica de la zona. No es necesario buscar. El restaurante del parador condensa la esencia de la rica gastronomía berciana: truchas, embutidos, empanada, pimientos, castañas y, por supuesto, botillo. Todo regado con los afamados vinos del Bierzo. Y si la experiencia exige reposo y más silencio, el parador ofrece en su interior de diversos espacios con encanto para disfrutar de la tranquilidad. La piscina climatizada, como complemento a otra magnífica en el exterior, y un sugestivo salón de lectura con preciosas vistas al valle del Vilela, acabarán por rendir al viajero más exigente.



“ Si la experiencia exige reposo y más silencio, el parador ofrece en su interior diversos espacios con encanto para disfrutar de la tranquilidad ”



## Parador on the land of pilgrims

At the entrance to Villafranca del Bierzo, a beautiful town of churches, convents, and noble buildings surrounded by hills full of cherry and fig trees, chestnut trees, poplars, and orchards, stands the Parador de Villafranca. Through the windows of its rooms, enjoy views of the northwest of the region and the south of the Sierra de Ancares.

A tour along the Jacobean route or a simple walk around the Parador is enough to discover noble stately homes bearing coats of arms, wooden corridors, and slate roofs. With every step, the aroma of the most authentic local cuisine. There is no need to search. The Parador restaurant condenses the essence of the rich gastronomy of El Bierzo: trout, sausages, empanada, peppers, chestnuts, and, of course, botillo. All washed down with the famous wines of El Bierzo. And if the experience requires rest and more silence, the Parador offers several charming spaces to enjoy the tranquility. The heated swimming pool, as a complement to another magnificent one outside, and a suggestive reading room with beautiful views of the Vilela Valley will end up giving the most demanding traveler a taste of it.



www.ciudad-almagro.com  
turismo@ciudad-almagro.com  
926 860 717

descubre siente enamórate

Almagro

@almagroayto



#descubreAlmagro

UNIVERSIDAD DE SEVILLA



U

## 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. borrucco@us.es. 636 21 54 79  
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



# FUE NOTICIA EN PARADORES

## COVID - 19



### Paradores reabre todos sus hoteles

Paradores abrió todos sus hoteles y espacios gastronómicos el 25 de junio. Los establecimientos permanecían cerrados desde el 15 de marzo por la pandemia de coronavirus. También abrieron por primera vez sus puertas el Parador Costa da Morte (Muxía, A Coruña) y, tras una rehabilitación integral, el Parador de Aiguablava (Begur, Girona). El cierre sirvió para reforzar todos sus protocolos de higiene y seguridad.

### Paradores reopens all of its hotels

Paradores opened all of its hotels and gastronomic spaces on 25 June. The establishments had been closed since 15 March due to the Coronavirus pandemic. The Costa da Morte Parador (Muxía, A Coruña) also opened its doors for the first time, and, after a complete refurbishment, so did the Aiguablava Parador (Begur, Girona). The closure served to reinforce all hygiene and safety protocols.

### Nuevos protocolos de higiene para la seguridad de clientes y empleados

Paradores está realizando todas las inversiones necesarias para velar por la seguridad de empleados y clientes. Aplicará nuevos protocolos de seguridad tanto en las zonas de trabajo como en las de uso y disfrute de las personas alojadas. Mamparas de distanciamiento, más espacio entre las mesas o desinfección exhaustiva con viricidas son algunas de las medidas adoptadas. El hecho de que la mayoría de los Paradores se sitúe en lugares apartados, lejos del turismo masificado, así como el tamaño de sus hoteles, casi todos medianos o pequeños, facilita el establecimiento riguroso de los controles de seguridad e higiene.

### New hygiene protocols for the safety of customers and employees

Paradores is taking all the necessary steps to ensure the safety of customers and employees. We are applying the new safety protocols in both the working areas and common areas. Distance screens, more space between tables, and thorough disinfection with viricides are some of the established measures. The rigorous safety and hygiene controls are facilitated by the fact that most Paradores are in remote places, far from mass tourism, and are medium and small hotels



### Paradores reabre los campos de golf de El Saler y Málaga

Los jugadores podrán disfrutar de los campos reservando previamente las horas distribuidas a lo largo de cada jornada para cumplir con los requisitos de seguridad puestos en marcha por la hotelera pública. Para su reapertura, el campo de El Saler rindió homenaje a los sanitarios por la labor realizada en esta pandemia, concediéndoles el primer putt de esta nueva temporada.

### Paradores reopens El Saler and Malaga golf courses

The players will be able to enjoy the courses by pre-booking the hours distributed throughout each day to comply with the security requirements set up by the network. For its reopening, the El Saler course paid tribute to the health workers for their work during the pandemic, granting them the first putt of this new season.



## Paradores dona 300.000 productos para higiene personal al hospital de IFEMA

Jabones, champú, gel, set dental y de afeitado, esponjas, crema hidratante y peines fueron enviados al hospital de campaña de IFEMA desde paradores de toda España para uso de las personas ingresadas y personal sanitario. Paradores también ha donado a hospitales y centros de salud de toda España materiales utilizados para atención médica, como más de 100.000 guantes de nitrilo y centenares de batas y mascarillas.

## Paradores donates 300,000 personal hygiene products to the IFEMA hospital

Soaps, shampoos, dental and shaving sets, sponges, moisturizers, and combs were sent to the IFEMA field hospital from Paradores all over Spain to be used by patients and healthcare personnel. The Network also supplied materials such as gowns and masks, and over 100,000 nitrile gloves to hospitals and other healthcare centers throughout Spain.

## Donación de más de 10 toneladas de alimentos

Paradores ha donado a entidades sociales y benéficas locales más de 10 toneladas de alimentos perecederos. Se trata de los excedentes de comida provocados por el cierre de sus hoteles y restaurantes tras el estado de alarma decretado en España para frenar la pandemia de Covid-19. Entre los beneficiarios están organizaciones como Cáritas, Cruz Roja o Bancos de Alimentos, así como residencias de ancianos y comedores sociales. Paradores es una empresa muy comprometida en la lucha contra el desperdicio alimentario y con esta medida evitó desechar comida en perfecto estado. La hotelera pública ha repartido, en diferentes localidades españolas, 1.550 docenas de huevos, más de 2,6 toneladas de naranjas de zumo, 2.000 kilos de otras frutas, 1.300 kilos de verduras o más de 800 kilos de patatas, además de casi 4.000 productos lácteos.

## Donation of over 10 tons of food

Paradores has donated over 10 tons of perishables to local social and charity organizations. These were the surplus caused by the sudden closure of our hotels and restaurants after Spain decreed Alarm's State to stop the Covid-19 pandemic. Among the beneficiaries are organizations such as Caritas, Red Cross, or Food Banks, as well as nursing homes and soup kitchens. In its commitment to fight food waste, this measure prevented a massive waste. Throughout different Spanish towns, the public hotel network has distributed 1,550 dozens of eggs, over 2.6 tons of orange juice, 2,000 kilos of assorted fruits, 1,300 kilos of vegetables and over 800 kilos of potatoes, as well as nearly 4,000 kilos of dairy products.



## Los paradores de Cádiz y Carmona abren sus cocinas a los más necesitados

Desde finales del mes de abril, varios empleados de cocina del Parador de Cádiz han colaborado de forma altruista preparando 2.786 menús que fueron repartidos por Cruz Roja entre 55 familias necesitadas. La materia prima para cocinar fue donada por MERCASA y enviada por TRAGSA hasta el parador, así como por El Corte Inglés que donó frutas y verduras. Esta acción forma parte del plan nacional "Cruz Roja RESPONDE" frente al COVID-19, puesto en marcha para ayudar a personas en situaciones de vulnerabilidad. De igual forma, desde principios de junio, varios empleados de diferentes departamentos del Parador de Carmona colaboran de forma altruista preparando hasta 900 menús en dos semanas para ser distribuidos también a través Cruz Roja.

## The Cadiz and Carmona Paradores open their kitchens to people in need

Since the end of April, several kitchen staff members from the Parador de Cádiz have been volunteering to prepare 2,786 menus, distributed by the Red Cross to 55 families in need. MERCASA donated the ingredients, sent to the Parador by TRAGSA, as well as El Corte Inglés, who gave produce.

This action is part of the "RED CROSS RESPONDS" national plan launched in response to COVID-19, to help people in vulnerable situations. Similarly, since the beginning of June, several employees from different departments of the Carmona Parador have collaborated to prepare up to 900 menus in two weeks. These will be distributed through the Red Cross as well.

## Paradores presenta la campaña “VERANEADORES”

Coincidiendo con el anuncio de la apertura de todos los Paradores el 25 de junio, la hotelera pública ha lanzado la cuarta fase de su campaña de marca bajo el título “VERANEADORES”. La idea original es del creativo Nacho Padilla y se despliega en varias fases mediante juegos de palabras realizados con el nombre y el logotipo de Paradores. La autora de esta ilustración es Marga Castaño, que ha querido “plasmear las sensaciones que se desprenden del verano: vacaciones, evasión, tiempo para uno mismo, dejar todo atrás, aunque sea por unos días. Sensaciones que ahora más que nunca necesitamos con más ganas para disfrutarlas de nuevo”.

## “VERANEADORES” campaign

Coinciding with the announcement of the opening of all the Paradores on June 25th, the network has launched the fourth phase of its branding campaign under the title “VERANEADORES”. The original idea is by the creative Nacho Padilla, and it will be deployed in several phases through puns made with the name and logo of Paradores. The author of this illustration is Marga Castaño, who wanted to “capture the sensations of summer: holidays, escape, time for oneself, leaving everything behind for a few days. Feelings that we need, now more than ever.”



## Acreditación como embajador de la Marca España

La entrega de la acreditación que reconoce a Paradores como Embajador Honorario de la Marca España tuvo lugar en una ceremonia en el Palacio Real de El Pardo presidida por SS.MM. los Reyes de España. Asistieron también la ministra de Industria, Comercio y Turismo, Reyes Maroto; el secretario de Estado de España Global, Manuel Muñiz, y el presidente del Foro de Marcas Renombradas Españolas (FRME), Ignacio Osborne. Coincidiendo con su 90º aniversario, la hotelera pública fue seleccionada en el área de “Turismo y Gastronomía” por “mejorar la imagen internacional de España” al hospedar a viajeros de todo el mundo. El objetivo de estos galardones es reconocer públicamente a personas, empresas o instituciones que más y mejor han contribuido al fortalecimiento de una imagen positiva de España en el exterior.

## Accreditation as an ambassador of the Spanish Brand

The presentation of the accreditation recognizing Paradores as Honorary Ambassador of the Spanish Brand occurred in a ceremony at the Royal Palace of El Pardo presided over by Their Majesties, the King and Queen of Spain. The Minister of Industry, Trade and Tourism, Reyes Maroto; the Secretary of State for Spain Global, Manuel Muñiz, and the President of the Forum of Renowned Spanish Brands (FRME), Ignacio Osborne, also attended. Coinciding with its 90th anniversary, the network was selected in the area of “Tourism and Gastronomy” for “improving the international image of Spain” by hosting travelers from all over the world. These awards aim to publicly recognize the people, companies, or institutions that have contributed most and best to strengthen a positive image of Spain abroad.

## PATRIMONIO \_ Paradores restaura 430 obras de arte en tres años



Paradores ha restaurado 430 piezas de su colección y ha realizado inversiones para atenuar factores que afectan a la conservación de las obras. Algunas ya pueden disfrutarse en los paradores y otras lo harán próximamente en establecimientos que reabrirán sus puertas este año. Es el caso del Hostal San Marcos de León, el Parador de Jaén y el de Aiguablava, toda una colección de obras de artistas catalanes, en su mayoría del siglo XX.

Paradores has restored 430 pieces from its collection and has made investments to mitigate factors affecting the conservation of the works. Some are already on display at the Paradors, and others will soon be available in establishments that will reopen this year. Such is the case of the Hostal San Marcos in León, the Parador in Jaén and the Parador in Aiguablava, a whole collection of works by Catalan artists, mostly from the 20th century.



# Protocolo Prevención COVID-19



## RECEPCIÓN

- Check in on line.
- Mampara de protección en los mostradores.
- Reducción de documentos y desinfección estricta de los que se entregan.
- Mascarillas y gel hidroalcohólico a disposición de los clientes.



## HABITACIONES

- Desinfección profunda con productos viricidas.
- Refuerzo de la limpieza en superficies con contacto frecuente.
- Precinto de desinfección en los dispensadores y el teléfono. Estuchado del mando a distancia.
- Sábanas y toallas lavadas a alta temperatura.



## ESPACIOS GASTRONÓMICOS

- Buffet de desayunos primando las raciones individuales. Oferta caliente a la carta.
- Mayor distancia entre las mesas y desinfección de las cartas antes de cada uso.
- Lavado de las vajillas a más de 80 grados.
- Estuchado de cubiertos tras cada lavado como garantía de higiene.

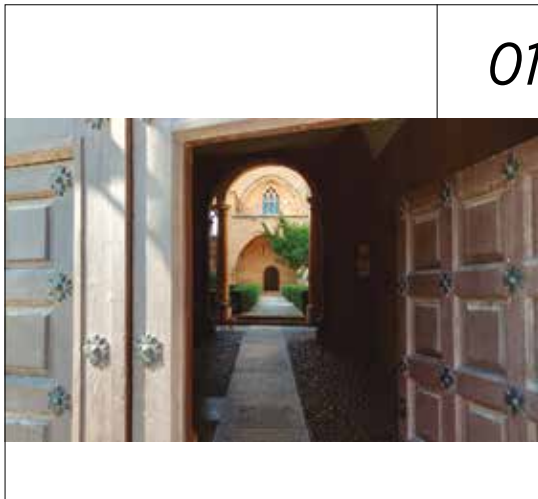


## COCINAS, ALMACENES Y ZONAS DE PERSONAL

- Control exhaustivo en la recepción de mercancías y limpieza diaria de almacenes con viricidas.
- Desinfección continua de las herramientas y las superficies de cocina.
- Lavado diario de uniformes a alta temperatura.
- Uso de medios de protección por parte de todo el equipo de Paradores.

# ¿Cuánto sabes de Paradores?

Paradores *How much do you know?*



01



02

Ganadora/Winner:

Cristina Rivera Gil

Parador de Baiona  
Parador de Granada  
Parador de La Granja  
Parador de Lorca

SOLUCIÓN  
NÚMERO  
ANTERIOR



03



04

Puertas que dan la bienvenida a rincones llenos de historia con encanto. ¿A qué paradores corresponden estas entradas singulares?

Doors that welcome you to charming locations full of history. Which Parador corresponds each of these entrances?

*concurso*

**IN & OUT**

**PARTICIPA Y GANA**

UNA ESTANCIA EN TU PARADOR  
FAVORITO

¡Atrévete y participa! Si conoces las tre respuestas, remite la solución al correo electrónico antes del 15 de septiembre:

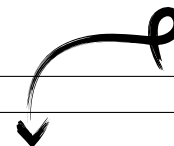
[prensa@parador.es](mailto:prensa@parador.es)

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 September 15:

[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\*.





# MyOpera Player

## MY OPERA PLAYER CRECE PARA TI

Disfruta de **5 nuevos lanzamientos cada mes** con espectaculares producciones de grandes teatros, como **la Ópera Nacional de París, el Royal Opera House, el Teatro Real, el Teatro Bolshoi, el Teatro Mariinski** y muchos más.

### GRANDES LANZAMIENTOS

*Capriccio (Teatro Real) · Madama Butterfly (Royal Opera House) · Elektra (Ópera Nacional de París) · Il pirata (Teatro Real) · Faust (Teatro Real) · Nabucco (Arena de Verona) · L'elisir d'amore (Ópera Nacional de París) · Cuentos de Hoffman (Royal Opera House) · Carmen (Arena de Verona) · La bella durmiente (Ballet del Bolshoi) · El lago de los cisnes (Ballet del Bolshoi) · Alicia en el país de las maravillas (The Royal Ballet) · Frankenstein (The Royal Ballet) · La consagración de la primavera (Ballet del Mariinski) ..*

**Suscríbete ya por menos de 7 €/mes\***

MÁS ÓPERA. MÁS DANZA. MÁS TEATROS.

[myoperaplayer.com](http://myoperaplayer.com)

 **TEATRO REAL**

\* Importe mensual de una suscripción por 12 meses con un pago único de 79,99 € al año. La suscripción semestral tiene un coste 45,99 € en un pago único anual cuyo importe mensual es de 7,66 €.

Este verano, elige  
Lorca, explora  
todo su territorio y  
comparte tu destino

This summer, choose Lorca, explore its  
wide territory and share your  
destination

Lorca  
y tú  
¡Compartela!