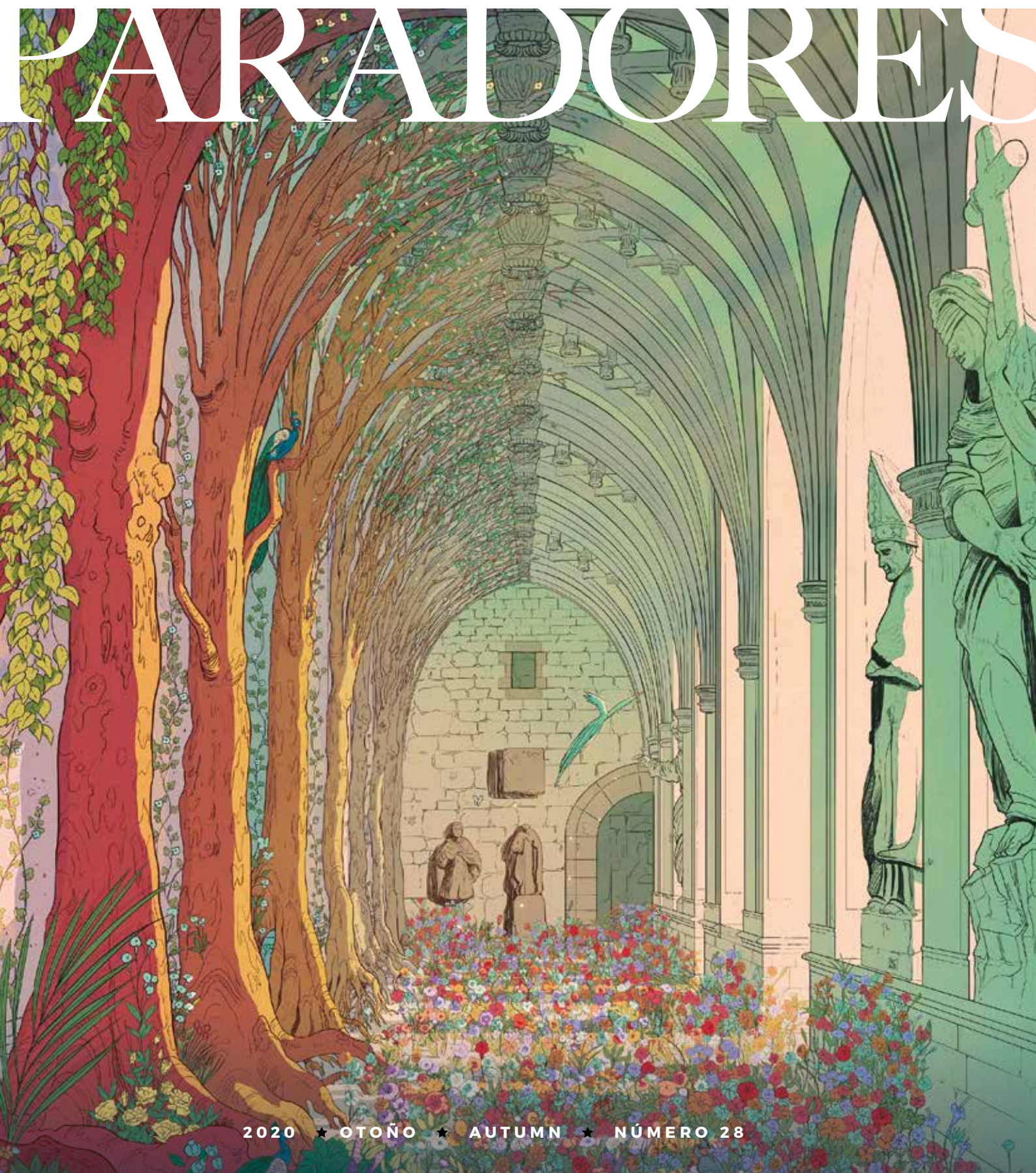


ESCAPADAS Bosques para calzarse las botas y soñar

HOMENAJE Miguel Delibes, memoria viva

GASTRO Sidra: de la manzana a la espicha

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

Seguridad y confianza siempre en Paradores

SAFETY AND TRUST, ALWAYS AT PARADORES

En estos momentos de tantas malas noticias me gustaría compartir con ustedes dos buenas.

En primer lugar, que ha llegado a su fin la rehabilitación del Hostal de San Marcos, el Parador de León, uno de los emblemas de nuestra compañía y una auténtica joya del patrimonio español. Tal y como evoca la portada de esta revista, la renovación del edificio histórico le devuelve a la vida en todo su esplendor. La reforma ha respetado todos los elementos patrimoniales y ha recuperado la volumetría original del edificio mediante la construcción de un nuevo atrio en lo que fue un antiguo patio destruido en los años sesenta del pasado siglo.

El tiempo de cierre para acometer la obra se ha aprovechado también para restaurar algunos de los muchos tesoros que acoge el Parador, deteriorados por el paso del tiempo. Quienes visiten el magnífico Hostal de San Marcos renovado podrán contemplar, tal y como salieron de manos de sus autores, el retablo pétreo de Juan de Juni, el artesonado de la Sala Capitular, el techo de Lucio Muñoz, los murales de Manuel Suárez Molezum, la Inmaculada Concepción de Pereda y Salgado, así como otros muchos lienzos, espejos, baúles y piezas artísticas recién restauradas que estarán a la vista de todos los que visiten el Parador.

Esa es, precisamente, una de las principales misiones de Paradores: conservar el patrimonio de todos los españoles y ponerlo a su disposición para que puedan disfrutarlo. Es, además, una tarea que nos hace sentir especialmente orgullosos.

La segunda buena noticia que me gustaría compartir con ustedes es también un agradecimiento a todos los que nos han visitado este verano. Han sido meses terribles para todo el sector turístico, debido a las muchas incertidumbres que genera la pandemia. Pero Paradores ha sido una excepción gracias a la enorme confianza que, ustedes, nuestros clientes, han depositado en nosotros. Ustedes han visto en nuestros establecimientos lugares seguros para pasar unas vacaciones tranquilas y han va-



Firstly, the Hostal de San Marcos' rehabilitation is now complete. The Parador de León is one of our company's emblems and a real jewel of Spanish heritage. As this magazine's cover suggests, the historic building has been returned to its former glory. The renovation has respected all of the heritage elements and recovered the building's original volume by constructing a new atrium in the old courtyard destroyed in the sixties.

The time it remained closed was used to restore many of the treasures housed in the Parador, which had deteriorated over time. The visitors will enjoy the stone altarpiece by Juan de Juni, the coffered ceiling of the Chapterhouse, the ceiling by Lucio Muñoz, murals by Manuel Suárez Molezum, the Immaculate Conception by Pereda y Salgado, among other artistic pieces on display.

Precisely this is one of Paradores' primary missions: to preserve the Spanish heritage and make it available to all Spaniards. It is also a task of which we are immensely proud.

The second piece of good news I would like to share with you is also a thank you to everyone who visited us this summer. Due to the many uncertainties generated by the pandemic,



lorado de manera extraordinariamente positiva los estrictos protocolos de seguridad que hemos implantado.

El verano quedó ya atrás, pero nuestros protocolos continúan siendo los más rigurosos, los mejoramos cada día para seguir contando con su confianza. Ahora que arrecia el frío, los Paradores vuelven a convertirse en ese segundo hogar donde leer un libro junto a la chimenea, comer un buen plato de cuchara o salir a respirar el aire más puro en plena naturaleza. Nuestros establecimientos en Canarias son, además, el destino idílico para todos los que sueñan con buen tiempo.

Deseamos que en esta revista encuentren inspiración para imaginar sus próximos planes de viaje. Nos gustaría mucho que volvieran a disfrutar muy pronto en cualquiera de nuestros maravillosos Paradores. Gracias por estar siempre ahí.

ÓSCAR LÓPEZ
PRESIDENTE DE PARADORES

“Una de las principales misiones de Paradores es conservar el patrimonio de todos los españoles y ponerlo a su disposición para que puedan disfrutarlo”

One of Paradores' primary missions is to preserve the Spanish heritage and make it available to all Spaniards. It is also a task of which we are immensely proud”

these have been terrible months for the entire tourism sector. But Paradores has been an exception thanks to the enormous trust that you, our customers, have placed in us. You saw our establishments as safe places and appreciated the strict security protocols we implemented in an extraordinarily positive way.

Summer is behind us, but our protocols are still the most rigorous; we improve them every day to keep counting on your trust. Now that the cold weather is getting worse, Paradores is once again that second home where you can read a book by the fireplace, eat a hearty meal, or breathe the pure mountain air. Our establishments in the Canary Islands are also an idyllic destination for those who dream of good weather.

We hope you will find inspiration in this magazine to imagine your next trip. We would like you to come back very soon to any of our wonderful Paradores. Thank you for always being there.



*Restauración
del Hostal de San Marcos,
Parador de León.
Techo de Lucio Muñoz*



Elige Cádiz

DESCUBRE TU PROPIA EXPERIENCIA

#EligeCádiz

#AciertasSeguro



Ayuntamiento de **Cádiz**
Delegación Municipal de Turismo



Ciudad
Trimilenaria

 cadiz.es

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

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

SUMARIO

contents



56

MARIDAJES DE PARADORES

Chopa a la sidra & Sidra Trabanco Selección
Black Seabream with cider & Trabanco Selection Cider



CARTA DE LA PRESIDENTE 03

Seguridad y confianza siempre en Paradores
Seguridad y confianza siempre en Paradores

ESCAPADAS DE OTOÑO 08

Bosques para calzarse las botas y echarse a andar
Autumn getaways to put on your boots and get going



PUEBLOS CON ENCANTO 19

La Alpujarra, país de ninguna parte
Alpujarra, the land of nowhere

HOMENAJE A DELIBES MEMORIA VIVA 32

LOLA HERRERA

“Sería de tontas no reconocer que las mujeres como Carmen todavía existen”
“It would be foolish to deny that women like Carmen still exist”



32

EXPERIENCIAS GASTRO 49


De la manzana a la espicha
From the apple to the "espicha"



36

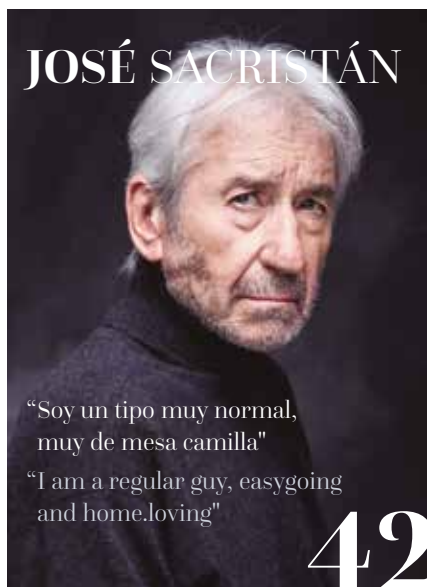
Miguel Delibes

El don de la palabra
A gift for words



JOSÉ SACRISTÁN

“Soy un tipo muy normal, muy de mesa camilla”
“I am a regular guy, easygoing and home-loving”



42

62

PATRIMONIO NATURAL 62

Magia y naturaleza en la ruta de las fábricas de papel
Magic and nature on the path of the paper factories



CAMINOS CON HISTORIA 69

CANAL DE CASTILLA

Corredor ecológico de agua
An ecological water canal

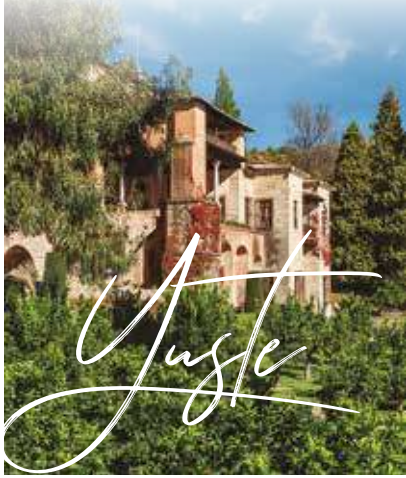


76

Juste

PATRIMONIO NACIONAL 76

El mejor otoño con una nueva mirada
The best Autumn with a new perspective



CAPRICHOS MUSICALES
EN PARADORES 62

Conciertos íntimos en espacios únicos
Intimate concerts in unique spaces



LECTURAS 86

María Oruña
"Cuando voy a Santo Estevo siento que hay una historia contada en cada esquina"
"When I go to Santo Estevo, I feel that there is a story in every corner"



PARADORES CON HISTORIA 97

Erase una vez hace 90 años... el Parador del "Condestable Dávalos"
Once upon a time, 90 years ago... the constable Dávalos' Parador



FUE NOTICIA



IN & OUT 106

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

REVISTA OFICIAL
DE PARADORES DE TURISMO
DE ESPAÑA
2019 | OTOÑO | AUTUMN | NÚMERO 28



PRESIDENTE
CONSEJERO DELEGADO
Óscar López Águada

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 Matè
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

D. L.: LE-1041-2013

A photograph of a forest floor in autumn. The ground is covered with mossy rocks and fallen yellow and brown leaves. The background shows trees with vibrant autumn foliage.

Bosques

**ESCAPADAS DE OTOÑO
PARA CALZARSE LAS BOTAS
Y ECHARSE A ANDAR**

/ ∞ / ESCAPADAS DE OTOÑO

2020 / OTOÑO / AUTUMN /

**AUTUMN GETAWAYS TO PUT ON YOUR BOOTS
AND GET GOING**



Ocres, amarillos, rojos, violetas, verdes desdibujados que recrean lienzos de ensueño. Un espectáculo otoñal que invita a calzarse las botas y perderse entre las impresionantes masas forestales que salpican la majestuosidad del Pirineo, la belleza desgarradora del Cantábrico o la magia embriagadora de los hayedos castellanos. Solo hace falta echarse a andar y soñar.

Ochre, yellow, red, violet, and faded greens paint the dreamy canvas of an autumn show that invites you to put on your boots and lose yourself. Trek through the impressive forests dotting the Pyrenees, find the heartbreaking beauty of the Cantabric Sea, or let the intoxicating magic of Castilian beech forests bewitch you. You only need to start walking and dream.

Dicen las gentes del campo que es en otoño cuando se hace obligado contemplar los bosques, porque están más hermosos que nunca. Llevan años viendo pasar las estaciones sin prisa y saben que el bosque se cubre de enigma. Destellos cobres y dorados anuncian los primeros fríos y la niebla comienza a cubrir con su aliento la montaña. Solo hace falta calzarse las botas y dejarse llevar.

/

Country people say you must admire the woods in autumn, for that's when they are more beautiful than ever. For years, they have enjoyed the unhurried passing of the seasons and know that the forest is shrouded in mystery. Copper and golden flashes announce the beginning of the cold, and fog covers the mountain with its icy breath.

All you need to do is put on your boots and let yourself go.

Selva de Irati (Navarra)

Ubicada entre los valles de Aezkoa y Salazar, es un extenso territorio (17.195 Ha) de gran valor natural y ecológico, considerado como uno de los mayores hayedo-abetales de Europa. El haya es un árbol recto, estricto. Nace y muere de pie, tieso, rodeado de tierra mojada, sin más amigos que su propia especie. Se nutre de la lluvia mientras busca sombras y humedades y se desparrama por la pendiente de escarpadas montañas. Irati es un tesoro natural con gran valor ecológico en el que conviven distintas figuras de protección como las reservas naturales de Mendilatz y Tristuibartea y la reserva integral de Lizardoia. Muy recomendables son los miradores interpretativos en lugares estratégicos, como el de Ariztokia (Garralda), el de Pikatua (Izalzu) o el Alto de Tapla (Ochagavía).

Irati Forest (Navarra)

Located between Aezkoa and Salazar's valleys, it is an extensive territory (17,195 hectares) of great natural and ecological value, considered one of the most extensive beech-fir forests in Europe. The beech is a straight, strict tree. It is born and dies standing up, stiff, surrounded by wet soil, with no other friends than its own species. It feeds on rain while looking for shade and moisture and spreads out on steep mountains' slope. Irati is a natural treasure with great ecological value. Different protection figures coexist, such as the Mendilatz and Tristuibartea nature reserves and the Lizardoia integral reserve. We highly recommend the interpretative viewpoints in strategic places, such as Ariztokia (Garralda), Pikatua (Izalzu), or Alto de Tapla (Ochagavía).

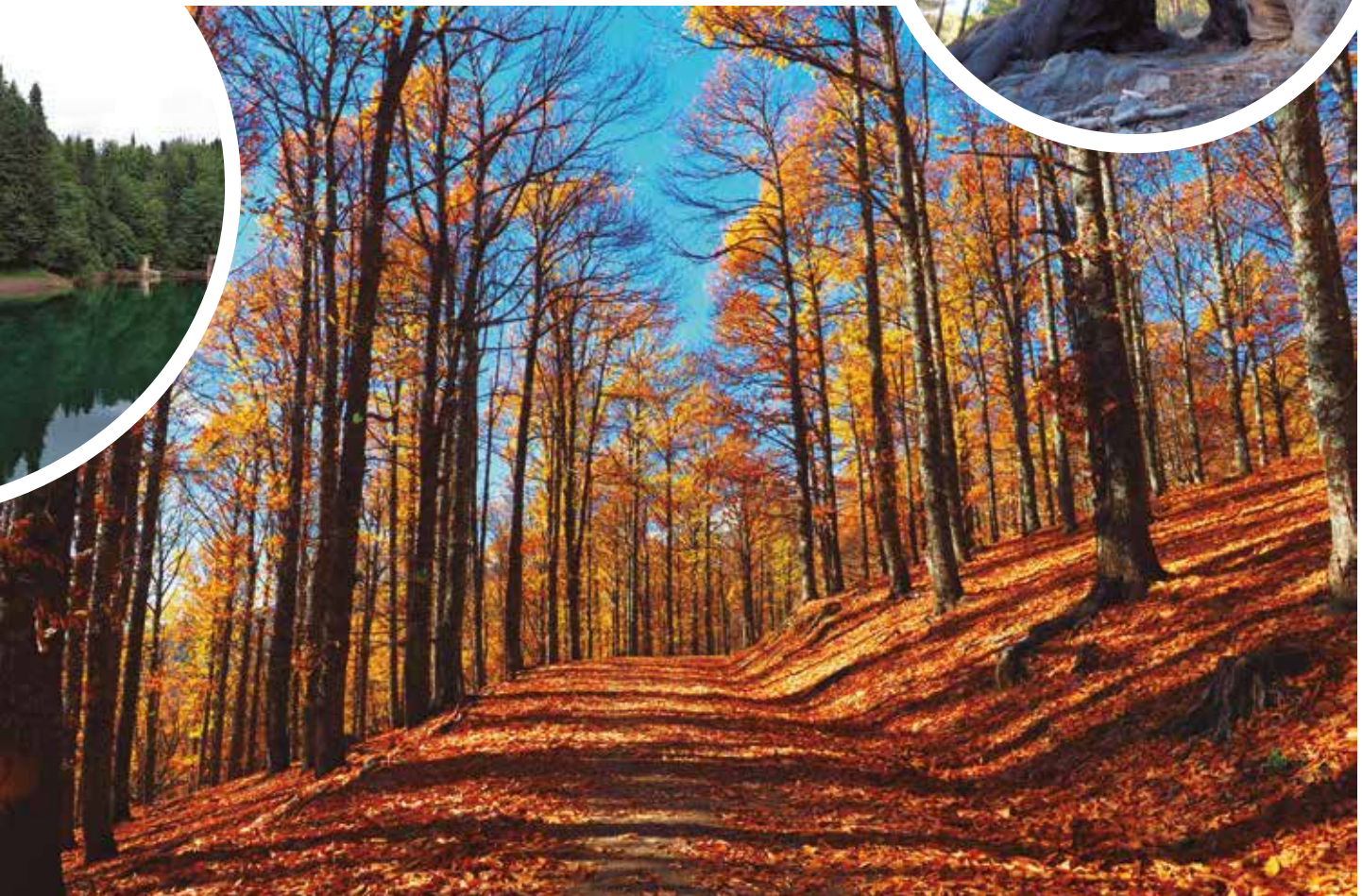


El Castañar de El Tiemblo (Ávila)

Este magnífico bosque de castaños cuenta con un conocido ejemplar centenario que se ha convertido en el reclamo más popular de la Reserva Natural del Valle de Iruelas. El pueblo es el punto de partida de una excursión que llega hasta el castaño centenario y que permite deleitarse con el impresionante contraste cromático de castaños, sotos, robles, servales, acebos y pinos.

El Castañar de El Tiemblo (Ávila)

This magnificent chestnut forest has a well-known centennial specimen that has become the Iruelas Valley Natural Reserve's most popular attraction. On the way to the centennial chestnut tree, starting at the village, enjoy the impressive chromatic contrast of chestnuts, groves, oaks, rowan, hollies, and pines.





Fotos: turismo vasco.com

Hayedo de Otzarreta (Bizkaia)

Ubicado en el Parque Natural de Gorbeia, es un punto de referencia para todo amante de la naturaleza. Un espacio rural, que, representado por la cruz que corona su cumbre (1.482 metros), ofrece preciosas vistas sobre Bizkaia y Araba, sus dos vertientes. Gorbeia derrocha espacios naturales en la vertiente bizkaína, grandes zonas de pasto (campas de Arraba), hayedos y robledales (Hayedo de Otzarreta), rocas escarpadas (Macizo de Itzina) y decenas de espacios más, que invitan a la aventura en sus místicas entrañas. Un conjunto kárstico de gran interés geológico para deleitarse con la magia de la montaña y la naturaleza.

Hayedo de Otzarreta (Bizkaia)

Located in the Natural Park of Gorbeia, it is a reference point for all nature lovers. A rural space, which, represented by the cross that crowns its summit (1,482 meters), offers beautiful views over Bizkaia and Araba, its two slopes. Gorbeia is lavish with natural spaces on the Bizkaia side. Large pastures (Arraba fields), beech and oak groves (Otzarreta beechwood), steep rocks (Itzina massif), and tens of other spaces invite visitors to venture into their mystical depths. A karstic complex of great geological interest to enjoy the magic of the mountain and nature.



Tejada de Tosande (Palencia)

La Tejada de Tosande recoge la herencia de la era terciaria y es una auténtica joya botánica. El bosque encantado en el que está inmersa permitirá a los más pequeños recordar cuentos de hadas atravesándolo, para llegar hasta el Roblón de Estalaya, un viejo roble que cuenta con casi un milenio de vida. Además, regala auténticos espectáculos de color en lugares como las Tuerces o el cañón de La Horadada.



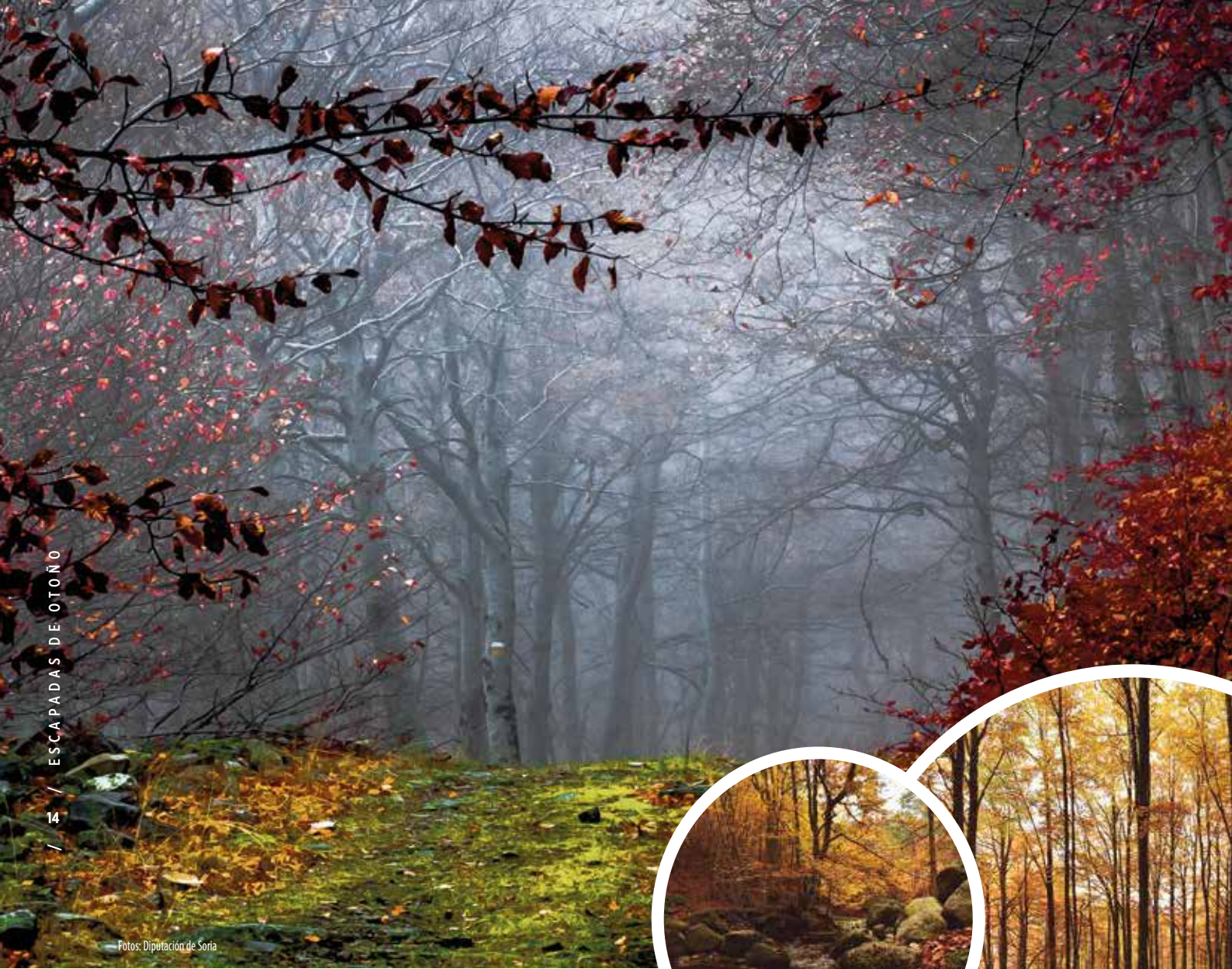
Fotos: turismovasco.com



Tejada de Tosande (Palencia)

Tejada de Tosande gathers the heritage of the tertiary era and represents a real botanical jewel. The enchanted forest surrounding it makes fairytales come to life as you pass through to reach the Roblón de Estalaya, a millenary oak tree. Furthermore, it offers incredible colorful shows in places like Las Tuerces or La Horadada Canyon.

Fotos: Turismo /Diputación de Palencia



Fotos: Diputación de Soria

Hayedo de La Cabaña (Soria)

De camino a la Laguna Negra, es imposible no pasar por el hayedo de la Cabaña, un bosque de aspecto misterioso que emerge en medio de un canchal rocoso de piedras tapizadas de musgo. En su interior se encuentran restos de multitud de plataformas, donde antaño se elaboraba carbón vegetal a base de trozas de haya.

Este bosque, al igual que el resto de los hayedos relictos ibérico-sorianos, es de enorme valor por su marcada personalidad y escasa representación de la especie en estas latitudes. Es recomendable iniciar el recorrido desde arriba, descendiendo hasta casi abrazar el río Revinuesa. Y tras cruzar el río, se alza la ermita de Santa Inés, una interesante visita que sirve de antesala a la impresionante que estampa que regala la Laguna Negra.

La Cabaña Beechwood (Soria)

On the way to Laguna Negra, you have to pass through the Cabaña beech forest, a mysterious-looking wood in the middle of a rocky field of moss-covered stones. In the past, beech trunks were used to make vegetal charcoal. The visitor can see glimpses of that time in the remains of the many platforms forgotten between the trees. Like the rest of the Iberian-Sorian relict beech forests, this forest is of extreme value due to its marked personality and scarce representation of the species in such latitudes. We recommend starting the tour at the top, descending to the river Revinuesa. Once you cross it, you will find the chapel of Santa Ines. This exciting visit serves as a prelude to the stunning Laguna Negra.





Faedo de Ciñera (León)

El majestuoso Faedo de Ciñera, escondido en las estribaciones leonesas de la Gran Cantábrica, es famoso por sus hayas centenarias y un entorno cuidadísimo que le ha hecho merecedor de ser uno de los bosques mejor cuidados de España. El Faedo es un lugar mágico ubicado junto a las Hoces del Villar donde nos encontramos a Fagus, un árbol monumental de más de 510 años. En definitiva, una maravilla natural donde el agua, la roca y la explosión de los tonos rojizos de las hayas conforman un paraje de cuento, a tan solo 40 km al norte de la capital leonesa y en plena Reserva de la Biosfera de los Argüellos.

Faedo de Ciñera (León)

The majestic Faedo de Ciñera, hidden in the Cantabrian Range's Leonese foothills, is famous for its century-old beech trees. The well-kept environment has earned it the title of one of the best cared for forests in Spain. Faedo is a magical place next to Hoces del Villar, where we find Fagus, a massive 510-year-old tree. In short, a natural wonder where water, rock, and the explosion of the beech trees' reddish tones create a fairytale setting, just 40 km north of the capital of León and in the heart of the Los Argüellos Biosphere Reserve.



Fuentes del Narcea (Asturias)

El Suroccidente de Asturias es un verdadero paraíso para los sentidos. El Parque Natural de las Fuentes del Narcea, Degaña e Ibias, declarado Reserva de la Biosfera por la Unesco cuenta con espacios tan sorprendentes como la Reserva de Muniellos, el mayor robledal de Europa. Este rincón de la gran Cantábrica tapiza con frondosos bosques las agrestes laderas, donde el agua es protagonista. Una extensa red fluvial recorre los profundos e intrincados valles de Cangas del Narcea, Degaña e Ibias, refugios del oso pardo, cuya observación es posible en ciertas épocas del año.

Fuentes del Narcea (Asturias)

The Southwest of Asturias is a paradise for the senses. The Fuentes of Narcea, Degaña, e Ibias Natural Park, declared a Biosphere Reserve by UNESCO, has spaces as surprising as the Muniellos Reserve, the largest oak grove in Europe. This part of the Cantabrian Mountains covers the rugged slopes with lush forests, where water is the protagonist. An extensive river network runs through the deep and intricate valleys of Cangas del Narcea, Degaña, and Ibias, habitat for the brown bear, which can be seen during specific periods.



Fotos: turismoasturias.es

Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido (Huesca)

Los quejidos del quebrantahuesos alimentan la sensación de alucinación quijotesca, tan proclive al ensimismamiento y la incredulidad, y chocan contra los cañones rojizos de Ordesa y Monte Perdido. Protegidos bajo la declaración de Parque Nacional, crecen los bosques de hayas en los valles de Ordesa, Pineta, Escuain y Añisclo. Lugares únicos donde cultura y naturaleza estrechan las manos para regalar al visitante un espectáculo continuo.



© J. M. Pérez de Ayala



National Park of Ordesa and Monte Perdido (Huesca)

The lammergeier's moans encourage the sensation of quixotic hallucination, so prone to self-absorption and disbelief, as they collide with the reddish canyons of Ordesa and Monte Perdido. Protected under the declaration of National Park, beech forests grow in the valleys of Ordesa, Pineta, Escuain, and Añisclo. Unique places where culture and nature shake hands to give the visitor a never-ending show.

JAÉN SELECCIÓN | 2020

Aceites de oliva virgen extra
Diputación Provincial de Jaén

Balcón del Guadalquivir
www.balcondelguadalquivir.com

**Bravoleum Selección
Especial Picual**
www.bravoleum.com

Dominus Cosecha Temprana
www.monva.es

Esencial Olive
www.esencialolive.com

La Quinta Esencia Premium Verde
www.laquintaesencia.com

Olivo Real Reserva Familiar
www.olivoreal.com

**Oro de Cánava Selección
Cosecha Temprana**
www.orodecanava.com

Oleocampo Premium Ecológico
www.oleocampo.com



La Alpujarra, **país de ninguna parte**

 GERARD OLIVARES

ALPUJARRA, THE LAND OF NOWHERE

Decenas de pequeños pueblos blancos conforman la mágica comarca granadina, detenida en el tiempo bajo las cimas de Sierra Nevada

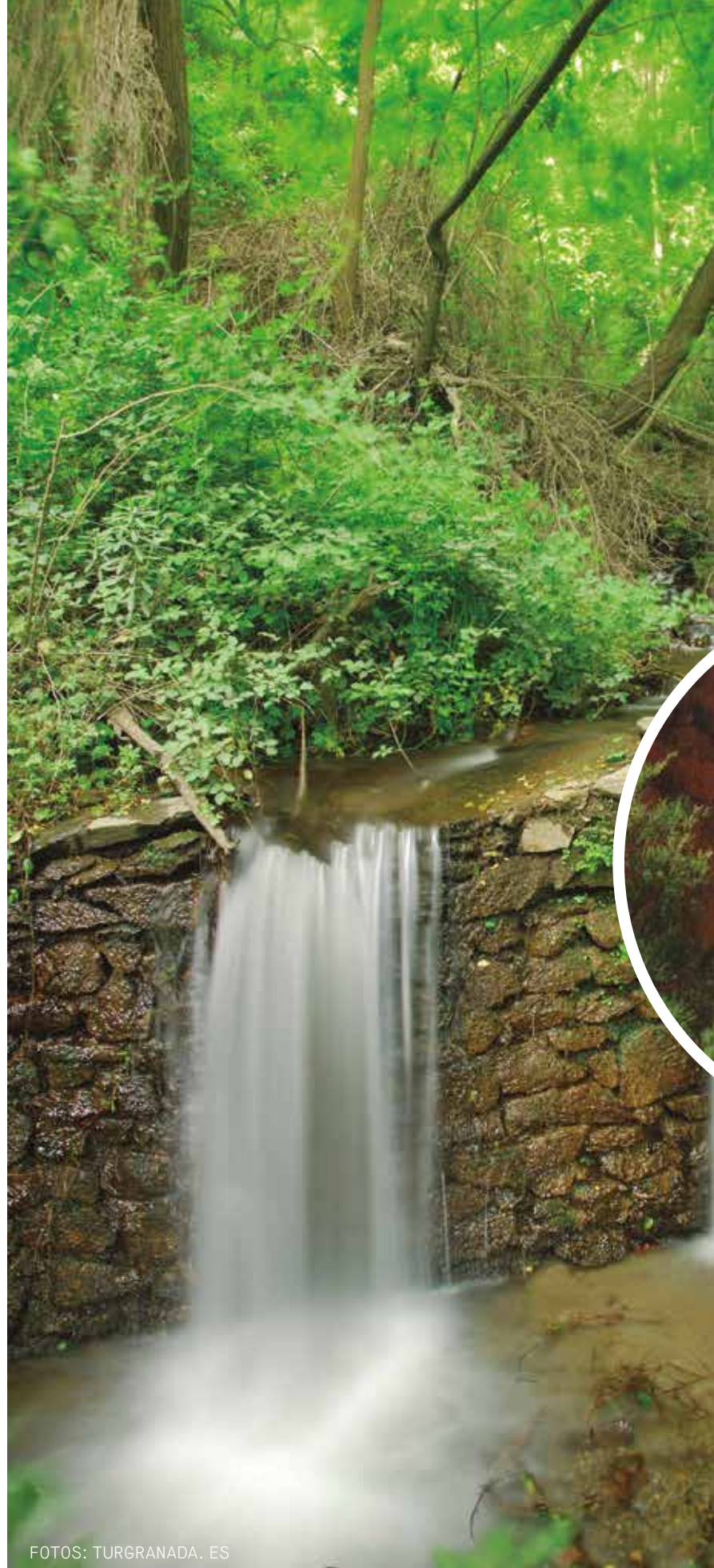
Dozens of small white villages make up Granada's magical region, frozen in time under the Sierra Nevada peaks.

La Alpujarra ejerce sobre el visitante un hechizo que invita a quedarse. La belleza de sus paisajes, el silencio de los valles y la riqueza de su cultura y tradiciones, de herencia musulmana, ha atrapado a lo largo de los años a miles de personas que llegaron para pasar unos días y, embriagados por la sensación de paz, decidieron establecerse y quedarse a vivir.

Decenas de pequeños pueblos blancos, de empinadas y estrechas calles empedradas, conforman esta comarca privilegiada, que se esparce por la vertiente Sur de Sierra Nevada. Aislada durante siglos por las montañas, la Alpujarra ofrece al visitante tierras casi vírgenes por recorrer, la posibilidad de disfrutar de sus peculiares fiestas, conocer su complejo pasado, degustar su contundente gastronomía serrana y apreciar la hospitalidad de sus gentes sencillas. Habitada por fenicios y romanos, fueron ocho siglos de dominación árabe los que le dieron su arquitectura, su sistema de regadíos, su cocina y hasta su nombre. La villa de Lanjarón, famosa por su balneario y sus aguas, es la puerta a esta sorprendente tierra de agrestes paisajes y coloridos bosques.

Sierra Nevada cuenta con un Bien de Interés Cultural en la categoría de Conjunto Histórico, el Barranco del Poqueira, representativo de la arquitectura tradicional alpujarreña. También cuenta con un Bien de Interés Cultural con categoría de Sitio Histórico, la Alpujarra Media Granadina y La Tahá, que reconoce y protege una variada tipología de elementos patrimoniales.

El barranco del río Poqueira lo componen los pueblos de Pampaneira, Bubión y Capileira, desde cuyas calles se puede contemplar, con sólo girar la cabeza a un lado y otro, las cimas nevadas de los picos más altos de la Península Ibérica y el azul del Mediterráneo en la cercana Costa Tropical. Estas localidades destacan por su singular arquitectura, que conserva la tradición alpujarreña de casas blancas de tejados planos cubiertos con launa –una arena arcillosa impermeable– y con chimeneas tocadas con graciosos sombrerillos. La casa alpujarreña está construida con materiales autóctonos y se integra de forma armónica en el paisaje. Su rasgo más característico es el tinao, una especie de soportal que cubre la calle y que une dos casas. Tenía y tiene la función de abrigo del mal tiempo y de lugar para descansar a la sombra.



FOTOS: TURGRANADA. ES



The Alpujarra casts a spell on visitors, which invites them to stay. Through its beautiful landscape, silent valleys, and rich culture of Muslim heritage, this place has trapped thousands of people over the years. They came with the idea of spending a few relaxing days and, intoxicated by the feeling of peace, decided to stay for good.

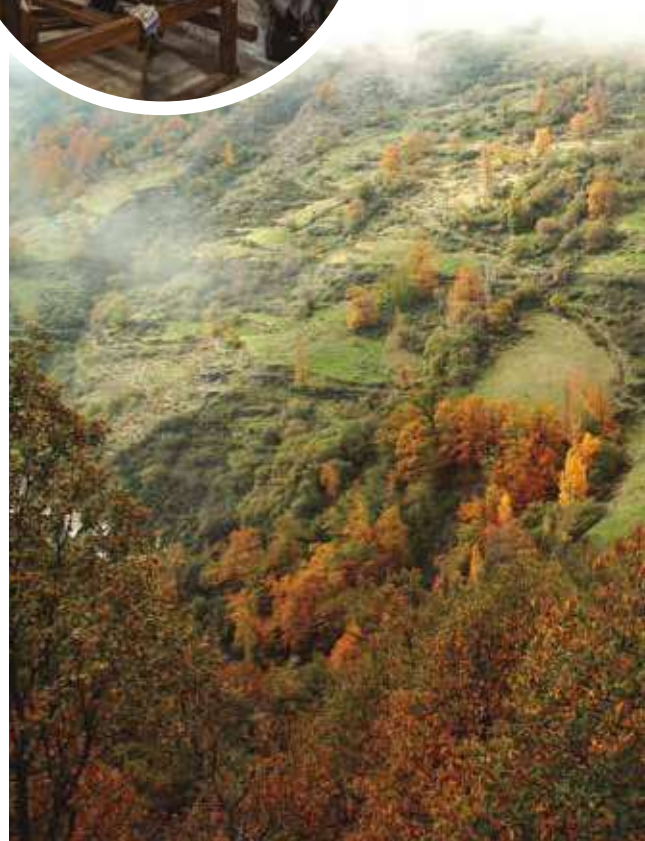
With their narrow and steep cobbled streets, dozens of small white villages make up this privileged region, spreading over the southern slope of Sierra Nevada. Since it was isolated for centuries by the mountains, the Alpujarra offers almost virgin lands, peculiar celebrations and a complicated past, all of it accompanied by delicious mountain gastronomy and the kindness of its humble people. Inhabited by Phoenicians and Romans, the eight centuries of Arab domination gave it its architecture, irrigation system, cuisine, and even its name. The town of Lanjarón, famous for its spa and water, is the door to this fantastic land of wild landscapes and colorful forests.

Sierra Nevada boasts an Asset of Cultural Interest in the category of Historical Ensemble. The Poqueira Ravine is

representative of traditional Alpujarra architecture. It also has an Asset of Cultural Interest in the category of Historic Site: the Alpujarra Media Granadina and La Tahá, which identifies and protects various heritage elements.

Pampaneira, Bubión, and Capileira are the villages you can find on the Poqueira River canyon. From here, you can admire the snowy peaks of the highest mountains of the Iberian Peninsula and the deep blue sea of the nearby Costa Tropical with only a turn of the head. These towns' unique architecture preserves the Alpujarra tradition of white houses with flat roofs covered with launa (waterproof clayey sand) and chimneys topped off with funny little hats. The Alpujarra house is built with local materials and blends harmoniously into the landscape. Its most characteristic feature is the tinao, a kind of porch that joins two houses and covers the street. Its function was and still is to provide shelter from bad weather and a shaded place to rest.

The fountains of Pampaneira deserve special mention, some of them have medicinal mineral waters, and others, like the spring of San Antonio, have matchmaking powers. For those with a sweet tooth, the Ili chocolate factory, very close to the Pampaneira Church square, is a flavorful must-see visit. Nearby is also the Interpretation Office of the Sierra



Las fuentes de Pampaneira también merecen mención especial, algunas con aguas minero-medicinales, y otras, como la fuente de San Antonio, con ‘poderes’ casamenteros. Para los más golosos, la fábrica de chocolates Ili, muy cerca de la plaza de la Iglesia de Pampaneira, será una parada obligatoria y plagada de sabor. Cerca está también la oficina de Interpretación del Parque Nacional y Natural de Sierra Nevada, donde existen paneles explicativos de la zona y se puede recibir consejos para realizar rutas y paseos por la zona.

El río Guadalfeo parte longitudinalmente la Alpujarra en dos, dando lugar a la Alpujarra Alta y la Alpujarra Baja. La Alta cae en la parte meridional de Sierra Nevada donde se encuentran bellos pueblos como Órgiva, Bérchules, Busquístar, Juviles o Yegen. La Alpujarra Baja está constituida por La Contraviesa, con peculiares pueblos como Lújar, Sorvilán y Albondón entre otros.

Localidades que, con su particular encanto, han maravillado a propios y extraños. Pedro Antonio de Alarcón les dedicó el primer libro de viajes en lengua castellana y Gerald Brenan cantó sus excelencias en ‘Al sur de Granada’. Para Federico García Lorca fue “el país de ninguna parte”.

El auge del turismo ha conllevado un renacer de la artesanía. En las aldeas, proliferan los talleres de mantas y coloridas jarapas tejidas con lana, los alfareros y los restauradores de muebles antiguos.

A más de mil metros sobre el nivel del mar, en el pueblo más alto de España, se cura el afamado jamón serrano de Trevélez, reconocido con Indicación Geográfica Protegida. Este jamón es uno de los principales ingredientes que integran el contundente Plato Alpujarreño, especialidad principal de la gastronomía local, junto con el lomo, el chorizo, la morecilla, los huevos fritos y las patatas ‘a lo pobre’. Su acompañamiento ideal son los magníficos vinos –tintos, blancos e incluso espumosos– que se elaboran en la comarca.



Localidades que, con su particular encanto, han maravillado a propios y extraños. Pedro Antonio de Alarcón les dedicó el primer libro de viajes en lengua castellana y Gerald Brenan cantó sus excelencias en ‘Al sur de Granada’. Para Federico García Lorca fue “el país de ninguna parte”

Harming places that have amazed locals and foreigners alike. Pedro Antonio de Alarcón devoted the first travel book in Spanish to them. Gerald Brenan sang his praises in ‘South from Granada.’ For Federico García Lorca, it was “the land of nowhere”

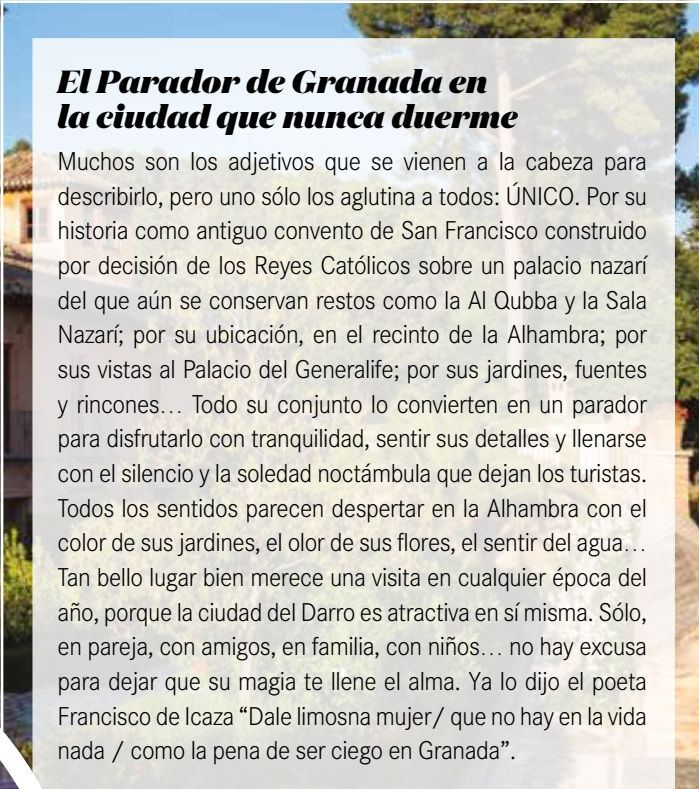
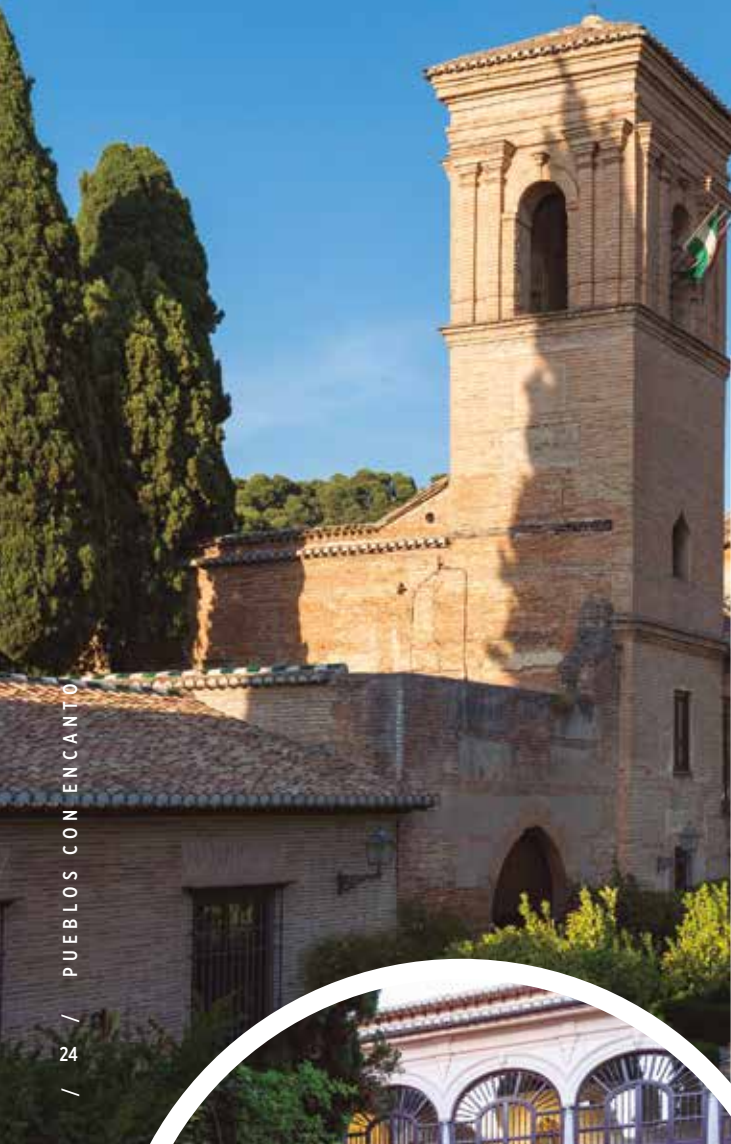
Nevada National and Natural Park. You can find panels explaining the area and receive advice on routes and walks in the area.

The river Guadalfeo splits the Alpujarra in two lengthways, forming the High Alpujarra and the Low Alpujarra. The High lies in the Sierra Nevada’s southern part, where beautiful villages such as Órgiva, Bérchules, Busquístar, Juviles, or Yegen are located. The Low Alpujarra is made up of La Contraviesa, with peculiar villages such as Lújar, Sorvilán, and Albondón.

Charming places that have amazed locals and foreigners alike. Pedro Antonio de Alarcón devoted the first travel book in Spanish to them. Gerald Brenan sang his praises in ‘South from Granada.’ For Federico García Lorca, it was “the land of nowhere.”

The boom in tourism has led to a revival of craftsmanship. There is a proliferation of workshops producing blankets and colorful wool-woven jarapas, potters, and restorers of antique furniture in the villages.

At over a thousand meters above sea level, in the village that is the highest in Spain, they cure the famous Trevélez Serrano ham, recognized with a Protected Geographical Indication. This ham is one of the main ingredients of the hearty Plato Alpujarreño, the local cuisine’s primary specialty, along with the loin, chorizo, black pudding, fried eggs, and potatoes ‘a lo pobre.’ Its ideal accompaniment is the magnificent wines - red, white, and even sparkling - produced in the region.



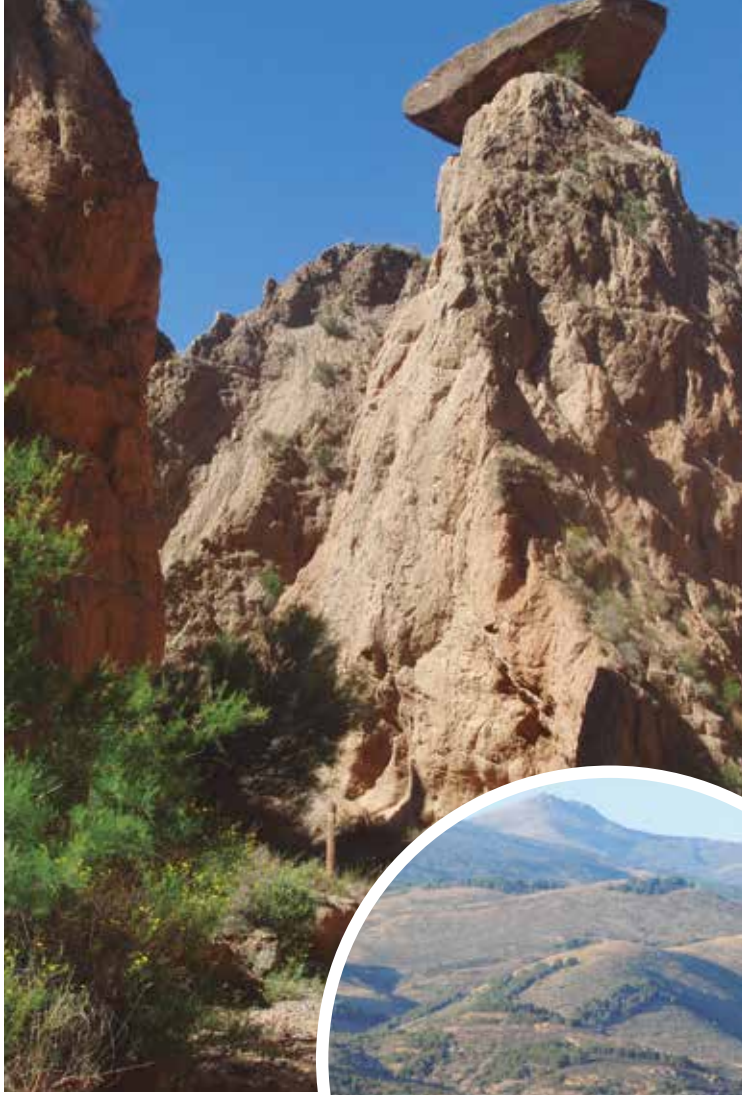
El Parador de Granada en la ciudad que nunca duerme

Muchos son los adjetivos que se vienen a la cabeza para describirlo, pero uno sólo los aglutina a todos: ÚNICO. Por su historia como antiguo convento de San Francisco construido por decisión de los Reyes Católicos sobre un palacio nazarí del que aún se conservan restos como la Al Qubba y la Sala Nazarí; por su ubicación, en el recinto de la Alhambra; por sus vistas al Palacio del Generalife; por sus jardines, fuentes y rincones... Todo su conjunto lo convierten en un parador para disfrutarlo con tranquilidad, sentir sus detalles y llenarse con el silencio y la soledad noctámbula que dejan los turistas. Todos los sentidos parecen despertar en la Alhambra con el color de sus jardines, el olor de sus flores, el sentir del agua... Tan bello lugar bien merece una visita en cualquier época del año, porque la ciudad del Darro es atractiva en sí misma. Sólo, en pareja, con amigos, en familia, con niños... no hay excusa para dejar que su magia te llene el alma. Ya lo dijo el poeta Francisco de Icaza "Dale limosna mujer / que no hay en la vida nada / como la pena de ser ciego en Granada".



The Granada Parador and the city that never sleeps

Many are the adjectives that describe it, but only one combines them all: UNIQUE. The former San Francisco convent built by the Catholic Monarchs order on top of a Nazari palace is located in the Alhambra enclosure. It boasts impressive views of the Generalife Palace. From the Al Qubba and the Nazarí Hall, to the beautiful alcoves and fountains, the whole setting makes this a Parador to enjoy the silence and relax. With its colorful gardens, fragrant flowers, and refreshing waters, the Alhambra awakens all the senses. This beautiful place and the quaint city of el Darro are well worth a visit at any time of the year. Alone, with a partner, with friends, with family, with children... there is no excuse not to come to Granada and feel its magic filling your soul. As the poet Francisco de Icaza said, "Give him alms woman because there is nothing sadder in life than being blind in Granada."



La Alpujarra Almeriense, el último reino de Boabdil, escondido en la parte más oriental de la Reserva de la Biosfera de Sierra Nevada

Menos conocida que su hermana granadina, la esencia de la Alpujarra almeriense despierta como un refugio adormecido entre valles y montañas. Hasta el siglo XIX existía solo una Alpujarra, es a partir de 1833 cuando se lleva a cabo la división provincial en España y, desde entonces, aparece dividida en dos provincias con idéntica idiosincrasia.

Sierra Nevada sobresale por su vegetación, por contar con la flora endémica más importante de Europa gracias, entre otras características, a su altura y su baja latitud. Es por esa variedad junto con su paisaje y también su fauna, que en el año 1986 fue declarada Reserva de la Biosfera por la UNESCO, tres años después Parque Natural, y en 1999 se le concedió la máxima protección ambiental existente en nuestro país, Parque Nacional.

Esta zona de la Alpujarra ha estado poblada ininterrumpidamente durante miles de años como lo atestiguan sus numerosos restos arqueológicos existentes como Los Millares o el Peñón de la Reina, restos romanos los hay por toda la comarca, pero fue la cultura musulmana la que le dio su fisonomía actual. Es esta la cultura que se respira por las calles de los pueblos con nombres tan evocadores como Alboloduy, Alhabia, Laujar, Alsodux, Canjáyar, Huécija, sus casas con sus típicos tinaos y terraos, sus acequias, en fin, su valiosísimo legado.



FOTOS: ANTONIO J. RAMOS





Cuenta la leyenda que el rey nazarí Muley Hassem, padre de Boabdil, se prendó de Isabel de Solís, doncella cristiana a quien convirtió en su favorita bajo el nombre de Soraya. En venganza, la sultana Aixa alentó una guerra civil que acabó con la derrota del monarca. Abatido, Muley abdicó en su hermano El Zagal y abandonó Granada rumbo al exilio. Pero cayó enfermo de muerte en Mondéjar. Desde allí, Soraya hizo llevar su cuerpo al pico más alto de Sierra Nevada, que en su honor se llama Mulhacén. Leyendas aparte, lo cierto es que la Alpujarra Almeriense fue el último reducto del reino nazarí, donde estuvo desterrado Boabdil durante dos largos años antes de abandonar definitivamente la península. Actualmente, la zona es una formidable muestra la biodiversidad mediterránea con numerosos recorridos para conocerlo a pie o en bicicleta de montaña destacando el sendero Sulayr o la ruta Transnevada y picos emblemáticos como el cerro del Almirez, el Chullo (máxima altura de la provincia) o La Polarda, todos ellos por encima de los 2000 metros de altura.

Además de naturaleza, la Alpujarra Almeriense cuenta con una interesante oferta cultural como los museos de Terque, en especial el dedicado a la uva de embarque; multitud de restos donde observar su importante pasado minero a través de senderos. también es cuna de poetas famosos como Francisco Villaespesa que le dedicó unas célebres palabra: ¡La Alpujarra es el balcón en donde se asoma España para ver, como en un sueño, las bellas costas de África, que a través del mar le envían sonrisas de enamorada!™.





FOTOS: ANTONIO J. RAMOS



The Alpujarra of Almería, the last kingdom of Boabdil, hidden in the easternmost part of the Sierra Nevada Biosphere Reserve

Less well known than its sister in Granada, the essence of the Alpujarra of Almería is a sleepy refuge between valleys and mountains. Until the nineteenth century, there was only one Alpujarra. Still, in 1833, during Spain's provincial division, the territory was split into two provinces with identical idiosyncrasies.

The Sierra Nevada stands out for its vegetation, for having the most important endemic flora in Europe thanks, among other characteristics, to its height and its low latitude. Along with its landscape and fauna, this variety earned the region the UNESCO title of Biosphere Reserve in 1986. Three years later, it was declared Natural Park. In 1999, Sierra Nevada got the highest environmental protection level in our country as a National Park.

This area of the Alpujarra has been populated continuously for thousands of years, as evidenced by its many archaeological sites such as Los Millares or the Peñon de la Reina. Roman remains can be found throughout the region, but the Muslim culture gave it its current appearance. This valuable legacy is evident everywhere you look: from the streets of towns with evocative names such as Alboloduy, Alhabia, Laujar, Alsodux, Canjáyar, Huécija, to the houses with their typical tinaos and terraos, to the irrigation channels.

Legend has it that the Nasrid King Muley Hassem, Boabdil's father, took a liking to Isabel de Solis, also known as Soraya. She was a Christian maiden whom he made his favorite. In revenge, the sultana Aixa encouraged a civil war that ended with the defeat of the monarch. Downcast, Muley abdicated in his brother El Zagal and left Granada to go into exile. But he fell deathly ill in Mondéjar. From there, Soraya had his body carried to the highest peak of Sierra Nevada, called Mulhacén, in his honor. Legends aside, the truth is that the Alpujarra of Almería was the last stronghold of the Nasrid kingdom; here, Boabdil was exiled for two long years before leaving the peninsula for good.

The area is a remarkable example of Mediterranean biodiversity with numerous trails to discover either on foot or mountain bike. Some of the most notable are the Sulayr trail or the Transnevada route. Marvel at the breathtaking views from the emblematic peaks, such as the Cerro del Almirez, La Polarda, or the Chullo (highest in the province), over 2000 meters above sea level.

The Alpujarra of Almería has an attractive cultural offer such as the Terque museums, like the one dedicated to the Ohanes grape, a multitude of ruins where you can learn about its mining past. Birthplace of many famous poets, like Francisco Villaespesa, who said: 'Alpujarra is the balcony from which Spain looks out upon the dreamlike coasts of Africa that send loving smiles back from across the sea.'



***El Parador de Mojácar,
descubrir Almería todo el año***

La imagen de Mojácar, con sus casas blancas arremolinadas colgando de la última estribación de la Sierra de Cabrera y a tan solo 20 minutos del Cabo de Gata, sorprende al visitante según llega. A pie de playa se encuentra el Parador de Mojácar. La temperatura media de 20 grados y más de 3.000 horas de sol al año hacen de este enclave un lugar privilegiado para disfrutar y descubrir Almería durante todo el año. Espacios amplios donde la luz cobra protagonismo, cuidados jardines con especies subtropicales lo convierten en un pequeño oasis para disfrutarlo tranquilamente. Sus amplias habitaciones con terrazas invitan a sentir los colores de los bellos atardeceres que ofrece esta tierra. Su restaurante es un referente gastronómico en la zona. Su cuidada cocina, a base de platos con productos de temporada y cercanía, como pescados, arroces, cuajadera de sepia, gambas rojas de Garrucha, frutas y verduras de la huerta almeriense, lo convierten en un punto de referencia para los amantes de la buena mesa.



***The Mojacar Parador,
discover Almería all year round***

The image of Mojacar, with its white houses hanging from the last foothills of the Sierra de Cabrera and just 20 minutes from Cabo de Gata, surprises the visitor upon arrival. At the foot of the beach is the Parador of Mojacar. The average temperature of 20 degrees and over 3,000 hours of sunshine a year make this a privileged place to enjoy and discover Almeria throughout the year. Wide spaces in which light is the protagonist, spacious and well cared for gardens with subtropical species turn it into a small oasis to enjoy peace and quiet. Its spacious rooms with terraces invite you to feel the colors of the beautiful sunsets that this land offers. Its restaurant is a gastronomic reference in the area. Its cuisine based on dishes with seasonal and proximity products such as fish, rice, cuttlefish curd, red shrimp Garrucha, fruits, and vegetables from Almeria's garden makes it a reference point for foodies.



CANGAS DEL NARCEA
Otoño entre viñedos y catas

ASTURIAS
PARADOR DE CORIAS



FUENTES
DEL NARCEA

SIGUENOS EN COMARCA FUENTES DEL NARCEA

www.fuentesdelnarcea.org





ESCAPADA DE OTOÑO AL FERROL MÁS

CULTURAL

ferrol es tierra de mar, de barcos y de industria, una tierra con mucha historia, con un litoral de apabullante y reconocida belleza, **la Costa Ártabra, Lugar de Importancia Comunitaria (L.I.C.)** por su valor medioambiental y que se extiende desde Ares hasta Ortigueira. Pero Ferrol es también cultura, el patrimonio del Ferrol de la Ilustración, música de rondallas, de espectáculos y conciertos en el Teatro Jofre, del street-art de las Meninas de Canido... Quizás lo menos conocido sea su oferta museística, aunque por sí misma justifica una visita a la ciudad naval y de esto es de lo que vamos a hablar a continuación.

El Museo de la Construcción Naval (EXPONAV) es el mayor museo de Europa dedicado a esta actividad. Además, destaca la belleza de su interior, ya que se encuentra en una nave industrial del s. XVIII. Por ejemplo, se muestra por qué los barcos son como son y su evolución a través de los siglos, por medio de maquetas, material audiovisual, autómatas... Frente al Covid-19 dispone de geles y alfombras desinfectantes, toma de temperatura, aforos limitados y un recorrido único para cada grupo de visitas.

En cuanto al otro museo dedicado al mar, el **Museo Naval**, sus secretos nos trasladan a algunos de los momentos más destacados de la Armada Española. Aquí nos encontramos con maquetas de barcos antiguos, trajes de buzo, banderas de navíos, material de navegación, cartografía, armamento y los restos de la fragata 'Magdalena', hundida en 1810. La visita, gratuita, también garantiza medidas higiénicas





mediante el uso obligatorio de mascarilla, gel desinfectante y toma de temperatura.

Otro lugar imprescindible es el **Museo de Semana Santa**, una fiesta que en Ferrol tiene la distinción de Interés Turístico Internacional. En él, se pueden observar esculturas, fotografías, carteles, y otros enseres de la Semana Santa de Ferrol. La entrada es gratuita, de lunes a sábado de 11:30 a 13:30 horas.

El **Museo de Historia Natural**, gestionado por la Sociedade Galega de Historia Natural es una entidad ecologista sin ánimo de lucro. Entre sus acciones destaca la recuperación y cuidado de ejemplares animales heridos para devolverlos a su hábitat. En su exposición destaca la mayor colección de huesos de cetáceos de España, un kraken, fósiles de especies terrestres y marinas, así como ejemplares de insectos, tiburones, serpientes, colección de minerales... Su visita es gratuita.

Pero la oferta museística y de salas de exposiciones o galerías de arte de Ferrol no termina aquí. Los amantes de la pintura han de visitar sin falta el **Centro Torrente Ballester (CTB)**, ubicado en el antiguo Hospital de Caridad. De propiedad municipal y acceso gratuito, caracterizado por una programación pluridisciplinar de arte contemporáneo. Es un punto habitual de encuentro de la cultura de la ciudad, al ser sede de numerosas presentaciones de temática variada. Por otra parte, en su capilla es frecuente la celebración de conciertos de pequeño formato.

Este ha sido nuestro resumen de los museos más destacados de la ciudad, pero para más información podéis consultar la web oficial de Turismo de Ferrol www.visitferrol.com



Lola Herrera lleva 40 años en la piel de Carmen Sotillo, la viuda que vela durante una noche el cuerpo de su difunto esposo. La actriz, inconmensurable, se entrega en el papel de esa mujer mediocre, profundamente analfabeta, dominada por la frustración, la incomprensión y la estulticia. Carmen es la antiheroína. Sólo la pluma magistral de Delibes pudo recrear tan certeramente el arquetipo de una época –encarnado en una mujer– que se resistía a liberarse de los lazos de la cerrazón.

Lola Herrera has spent 40 years in the skin of Carmen Sotillo, the widow keeping vigil over her dead husband. With great skill, the actress brings this mediocre, illiterate, and frustrated woman to life. Carmen is an antihero. Only Delibes' mastery of the written word could recreate the archetype of an age, embodied in this woman who refuses to let go of the bonds of close-mindedness.

En las notas a la edición completa de su obra (2008), Delibes dijo que había demostrado un talento poco común, que había creado una Carmen rediviva y que, con su ductilidad, había bordado el personaje. Qué palabras...

La verdad es que soy yo la que me quedo sin palabras. Delibes era un hombre muy parco. Una persona auténtica. Sentía lo que decía. Por eso cuando me dedicaba esas palabras tan hermosas, sé que las decía de verdad. Él me hizo un regalo increíble. Me ha dado a Carmen Sotillo. Por eso me emociono tanto, por la autenticidad con la que hacía todo Delibes.

¿Cómo fue su relación con él? ¿Cómo veía a la Carmen que está interpretando?

Fue una relación maravillosa. Estuvo conmigo en muchas representaciones, y con José Sámano, el productor, y Josefina Molina, la directora. El texto no lo toqué. Es inamovible, pero yo aportaba mis interpretaciones y Miguel me decía: “esa intención que has puesto ahí, pues yo no la veo”. Pero yo le contestaba: “le estoy dando una visión como mujer, por eso no puedes verla”. Juntos fuimos descubriendo muchas cosas sobre Carmen.

Carmen Sotillo es una mujer frustrada. Sin embargo, la intención de Delibes era formular el arquetipo que definía el pensamiento cerril de una época. ¿Qué hay de Lola Herrera en ese personaje?

Soy hija de obreros. Mi padre era un empleado de Renfe y mi madre, ama de casa. Éramos una familia muy humilde, vivíamos muchas estrecheces, pero nuestros padres nos inculcaron una mentalidad abierta. En mi casa la mujer siempre tuvo mucha fuerza. Mi padre siempre nos dejaba

In the annotated edition of his work (2008), Delibes said you displayed a rare talent; you brought Carmen to life and that, with your adaptability, you nailed the character. That's high praise.

I am speechless. Delibes was a quiet man. An authentic person. He felt what he said. That is why, when he said those beautiful things, I know he meant them. He gave me an incredible gift. He gave me Carmen Sotillo. That's why I am so excited, because of the authenticity with which Delibes did everything.

How was your relationship with him? Did he like the Carmen you were playing?

It was an excellent relationship. He accompanied me, producer José Sámano and director Josefina Molina many times. I never altered the text. You can't change it, but I gave it my interpretation, and Miguel said: “that intention right there, I don't see it.” And I answered, “I am giving it a woman's interpretation; that's why you can't see it.” Together we discovered a lot about Carmen.

Carmen Sotillo is a frustrated woman. Still, Delibes used her to create an archetype that defined the obstinate way of thinking of a past age. What remains of Lola Herrera when you are in character?

My parents are working class. My father worked in Renfe, and my mother was a housewife. We were a humble family, we lived with many restrictions, but our parents taught us to be open-minded. At home, women were always powerful. My father let us voice our opinions, make our choices, and follow our path.

On the other hand, Carmen is the result of the socie-

A portrait of Lola Herrera, an elderly woman with short, wavy, light-colored hair. She is wearing a light-colored, textured turtleneck sweater. She is looking slightly to the right of the camera with a gentle smile. The background is a soft, warm-toned gradient.

Lola Herrera

ACTRIZ PROTAGONISTA DE CINCO HORAS CON MARIO

*“Sería de tontas no reconocer
que las mujeres como Carmen todavía existen”*

“Los dos tipos de mujer que he dibujado con mayor esmero a lo largo de mi vida de narrador son: Carmen, la Menchu protagonista de Cinco horas con Mario y Ana, personaje central de Señora de rojo sobre fondo gris. Dos mujeres, no ya distintas, sino antitéticas, que de alguna manera podemos considerar representativas de la España de la segunda mitad del siglo XX”.

“Throughout my life as a storyteller, the two types of women I have drawn most carefully are Carmen (Five hours with Mario), and Ana (Lady in red on a gray background). Two women, not only different but antithetical, who in some way are representative of Spain during the second half of the 20th century”.

MIGUEL DELIBES



M^a JOSÉ PRIETO · FOTOS DE ESCENA: SAROMPAS. PROMOCIÓN: JAVIER NAVAL

opinar, tener nuestro propio criterio y seguir nuestro camino. Por el contrario, Carmen es el resultado de la sociedad en la que vive. Es fruto de la obstinación, de un padre horrible y autoritario que no dio ninguna educación ni libertad a su hija. El personaje es fiel a una época y sociedad concreta, a un ambiente cerrado, con unos valores rígidos y conservadores inapelables. Además, Mario, su marido, que era un idealista, nunca hizo nada por ella. Nunca la ayudó. Por muy liberal que fuera, tenía a su mujer en casa, cuidando de los hijos, con la plancha y la cocina. Toda la frustración de Carmen es fruto de esa sociedad inflexible.

En *Cinco horas con Mario* hay comicidad, por la retranca, el humor tan inteligente de Delibes, y ese lenguaje aparentemente deslavazado, lleno de reproches, donde la viuda suelta todo lo que se le pasa por la cabeza, pero donde no sobra ni falta nada. ¿Cómo se enfrentó a un texto tan poderoso?

El lenguaje de Carmen me resulta completamente familiar. El habla de la calle se está perdiendo. Delibes, tan observador, levantó acta de esa lengua y creó un texto perfecto. Un texto con música, en el que no puedes cambiar ni una coma, porque es perfecto. Es el lenguaje que conozco desde que nací, por eso tuve cierta ventaja a la hora de interpretar a Carmen. Para mí fue fácil soltar todas esas cantinelas.

La España de los 60 tenía ese hálito recalcitrante. ¿Cómo cree que lo interpretan las mujeres de ahora? ¿Cómo pasa por el filtro del empoderamiento de la mujer?

Realmente no sé si pueden llegar a comprender que esa época existió y que las mujeres como Carmen todavía existen. No reconocerlo es de tontas. Ahora las mujeres tienen mucha información, derechos y libertades. Esto sí se ha ganado. No suspirarán como Carmen por un 600, pero sí lo hacen por un yate, por el dinero o por un viaje a cualquier parte. El personaje de Carmen sigue siendo actual. Sus ataduras se han sustituido, pero el subsuelo es el mismo porque el pozo es muy profundo.

Con 84 años sigue viajando, interpretando, subiéndose al escenario. ¿Qué significa el teatro para usted? ¿Queda Lola Herrera para rato?

El teatro ha sido mi vida. Es mi pasión. Me llena totalmente y me inspira. Me lo ha dado todo. Tengo muy buenos genes y siempre he dicho que, mientras me encuentre bien, con todas mis capacidades, seguiré hasta que pueda. Como se suele decir: “de lo que me queda no espero nada, sólo que me sorprenda andando”.

¿Conoce bien los Paradores? ¿Tiene alguno favorito?

He estado en bastantes. Me encanta el de Jaén, es precioso con esas ventanas que dan al valle. De los nuevos, me gusta mucho el de Cádiz, tan flamante. Y me fascina el de Santiago de Compostela, tan antiguo.

LOLA HERRERA
ACTRESS AND
PROTAGONIST OF
Five hours with Mario

“It would be
foolish to deny
that women like
Carmen still
exist”

ty she lives in. She is stubbornness’ child, raised by a horrible authoritarian father who never granted her any education or freedom. The character reflects a time and a society, a close-minded environment with rigid and conservative values. On top of that, Mario, her husband, was an idealist who never did anything for her, never helped her. No matter how liberal he was, his wife was at home, taking care of his children, ironing his clothes, and cooking his meals. All of Carmen’s frustrations come from an inflexible society.

Five hours with Mario hides ironic comedy through Delibes’ use of intelligent humor and language that, though simple, carries many reproaches. Through a stream-of-consciousness where nothing is superfluous, the widow expresses her grief. How did you take on such a powerful text?

El personaje de Carmen sigue siendo actual. Sus ataduras se han sustituido, pero el subsuelo es el mismo porque el pozo es muy profundo”

“Carmen’s character is still relevant today. We have replaced our ties, but the foundation is the same”



I am thoroughly familiar with Carmen’s language. The language of the street is disappearing. Delibes, being so observant, recorded that language and created a perfect book. A musical text in which you can’t change a comma because it’s flawless. It’s the language I’ve heard all my life, which gave me a particular advantage when playing Carmen.

The Spain of the 60’s had this recalcitrant streak. How do you think modern women understand it? How does it pass through the filter of women’s empowerment?

I don’t know if they can understand that era or that women like Carmen still exist. To not acknowledge, it is foolish. Women now have information, rights, and freedoms. We earned that. These women probably don’t sigh like Carmen for a 600, but they do sigh for a yacht, for money, or a trip. Carmen’s character is still relevant today. We have replaced our ties, but the foundation is the same.

At the age of 84 you are still traveling, performing, stepping onto the stage. What does theater mean to you? Can we expect to see Lola Herrera for a long time?

Acting is my life, it is my passion, and it fills and inspires me completely. It has given me everything. I have great genes, and I have always said that as long as I am well, with all my capabilities, I will keep working. As the saying goes: “I don’t expect anything; I only hope that life continues to surprise me along the way.”

Do you know Paradores? Do you have a favorite?

I’ve been to quite a few. I love the one in Jaén; it’s beautiful with those windows overlooking the valley. Of the newer ones, I like the one in Cadiz, which is so snazzy. And I’m fascinated by the one in Santiago de Compostela, which is so old.

Miguel Delibes Setién escribiendo en el despacho de su casa del Paseo de Zorrilla.

A GIFT FOR WORDS


Miguel Delibes

EL DON DE LA PALABRA

Memoria Viva

Delibes fue un narrador nato. Sin embargo, las palabras fluían en su prosa motivadas por un desafío permanente. “El escritor convoca la palabra, pero esta comparece o no comparece”, confesó, sincerándose en la dificultad de un proceso narrativo que estuvo determinado por su inviolable compromiso ético. El autor descubrió en el mundo rural la retama de los valores más elementales; el lugar donde la libertad cobra vida a través de personajes cargados de dignidad. En 2020 se conmemora el centenario de su nacimiento y el décimo aniversario de su muerte.

Delibes was a born storyteller. Yet, a constant challenge motivated his stories. “The writer summons the words, but these either appear, or they don’t,” the author explained while talking about the struggles of a narrative process strictly defined by his sacred ethical commitments. In the country life, the writer discovered the most fundamental values; the place where freedom comes to life through dignified characters. 2020 commemorates the centenary of the author’s birth and the tenth anniversary of his death.

 M^a JOSÉ PRIETO

FOTOS: FUNDACIÓN DELIBES

Miguel Delibes siempre alardeó de una cierta huraña. Así lo reconoció en la entrevista que concedió al periodista Soler Serrano en su mítico programa “A fondo” de Televisión Española. Es cierto que su figura espigada, unida a su característico semblante serio, otorgaba al escritor esa apariencia huidiza, rayana con la pesadumbre, de la que hizo gala toda su vida.

El auténtico Delibes encontró en la narrativa la astucia irredenta del cazador. Dueño de una prosa sin ostentaciones, carente de alharacas y trampas que cieguen con sus luces fatuas al lector, el narrador supo plasmar mejor que nadie la necesidad del compromiso ético que debe conllevar toda obra literaria.

Todas sus criaturas: Lorenzo, el protagonista de *Diario de un cazador*; el Nini, el niño sabio de *Las ratas* o Daniel el Mochuelo; resplandecen en el paisaje ante los ojos del novelista. “En mis personajes”, -desde los más mezquinos, a los más audaces-, “hay algo de mí”, admitió; demostrando así una capacidad admirable para ponerse siempre en el lugar del otro.

Hay en la obra de Delibes una pugna por la defensa de la justicia social. Sus libros atesoran una preocupación constante por la preservación de los valores más elementales, que encuentran en el mundo rural un reducto de dignidad y libertad. A lo largo de su obra, la inquietud por la devastación del progreso sobrevuela como un pájaro de mal agüero. Este recurso, tan hábilmente utilizado por el autor, le sirvió para denunciar el abandono del campo en pro de un desarrollo que calificaba de “irracional”.

Delibes es y será un escritor universal. Sus historias, alentadas por personajes repletos de humanidad, son un cúmulo de sensaciones sobre el misterio que repre-

Miguel Delibes boasted a kind of unsociableness. He admitted as much in an interview in Soler Serrano’s TVE program, “A Fondo.” It is true that his slim figure, combined with his characteristic somber countenance, granted him an elusive, bordering on gloomy appearance.

Delibes found in his storytelling the unredeemed cunning of a hunter. Master of candid prose, free of trap-pings that might blind the reader, he was an expert in expressing the ethical commitments that elevate every literary work.

In every stroke of his pen, the author makes his children –Lorenzo (main character of *Diary of a hunter*), Nini (the intelligent child of *The Rats*), or Daniel ‘el Mochuelo’– shine.

“In my characters,” –form the meanest to the boldest– “there is a part of me,” he admitted, showcasing his admirable empathy.

Delibes’ work strives in defense of social justice. His books treasure a constant worry for preserving the most fundamental values, which find a stronghold of dignity and freedom in rural communities. His concerns about the devastation of progress circle his prose like vultures. Through this unease, the author denounced



ELISA DELIBES



“Mi padre fue un adelantado a su tiempo. Denunció el abandono del campo hace 40 años. Puede que porque era un pesimista, pero su desatención le preocupaba. Al final la vida le ha dado la razón”

Un padre que resultó ser escritor

Retrato de Miguel Delibes Setién.

senta la naturaleza humana. Esta es la clave. La escritura que trasciende épocas y lugares. La verdadera literatura es la que nos revela la esencia que todos compartimos”.

“**Mi padre confesaba: “He llegado más lejos de lo que pensaba”**

the countryside’s abandonment in favor of a development he saw as “irrational.”

Delibes is and will remain a universal author. His stories, full of humane characters, burst with the feelings that represent human nature. That is the key: writing that transcends time and space, the real literature that reflects the essence of what it means to be human.

► **“My father was ahead of his time. He denounced the depopulation of the countryside 40 years ago. Maybe he did so because he was a pessimist, but its neglect worried him deeply. In the end, life has proven him right.”**

¿Cómo fue la persona que se esconde tras el escritor? Su hija, Elisa Delibes, tiene una visión privilegiada por los lazos familiares y las anécdotas cotidianas compartidas.

Su infancia transcurrió con la presencia insustituible de su madre, Ángeles, y de Miguel, el gran escritor y Premio Cervantes. Pero, sobre todo, un padre que les confesaba: “He llegado más lejos de lo que pensaba”. Un hombre sencillo, rebosante de ironía, con una retranca oculta bajo su mirada atenta y lúcida. “Era muy divertido, pero no le gustaban nada las reuniones. Disfrutaba a lo sumo de la compañía de dos o tres personas”, apunta su hija.

En el libro *Correspondencia*, Delibes reunió la relación epistolar que mantuvo con su editor en Destino, Josep Vergés. La obra refleja la amistad que surgió entre ambos, pese al “enfrentamiento entre un rácano editor catalán y un rácano autor castellano cargado de hijos”. ¿Cómo se las apañaba un padre en casa con siete hijos? “Era un follón. Mis padres compraron un piso pequeño para usarlo como despacho, para que él pudiera escribir con tranquilidad. Pero a los dos días nos dijo que no se concentraba, que se había acostumbrado al ruido, al teléfono, al aspirador y que era en casa donde mejor estaba”, relata Elisa.

Delibes no era el típico escritor maniático ni excesivamente metódico. Escribía sin horarios fijos, leía bastante, pero no era un lector voraz. “Nunca nos obligó a leer. Unos salimos lectores y otros menos, sabíamos que teníamos los libros

A father that turned out to be a writer

Who was the person behind the writer? His daughter, Elisa Delibes, has a privileged vision thanks to her family ties and the everyday anecdotes they shared.

Elisa spent her childhood with her mother, Ángeles, and Miguel, the great writer and winner of the Cervantes Award. But, above all, he was a father that confessed: “I’ve accomplished more than I thought I would.” A humble man, full of irony, with an attentive and lucid gaze. “He was hilarious, but he hated crowds. He enjoyed the company of two or three people at a time,” explains his daughter.

In the book *Correspondencia*, Delibes collected the letters he exchanged with his editor at Destino, Josep Vergés. The work showcases a friendship that bloomed regardless of the “confrontation between a stingy Catalan editor and a stingy Castilian author saddled with children.” How did he manage to write in a home with seven children? “It was stressful. My parents bought a small flat to use as a study so that he could write in peace. But two days later he told us he couldn’t concentrate. He had grown used to the noise, the phone, the vacuum cleaner... There’s no place like home,” says Elisa.

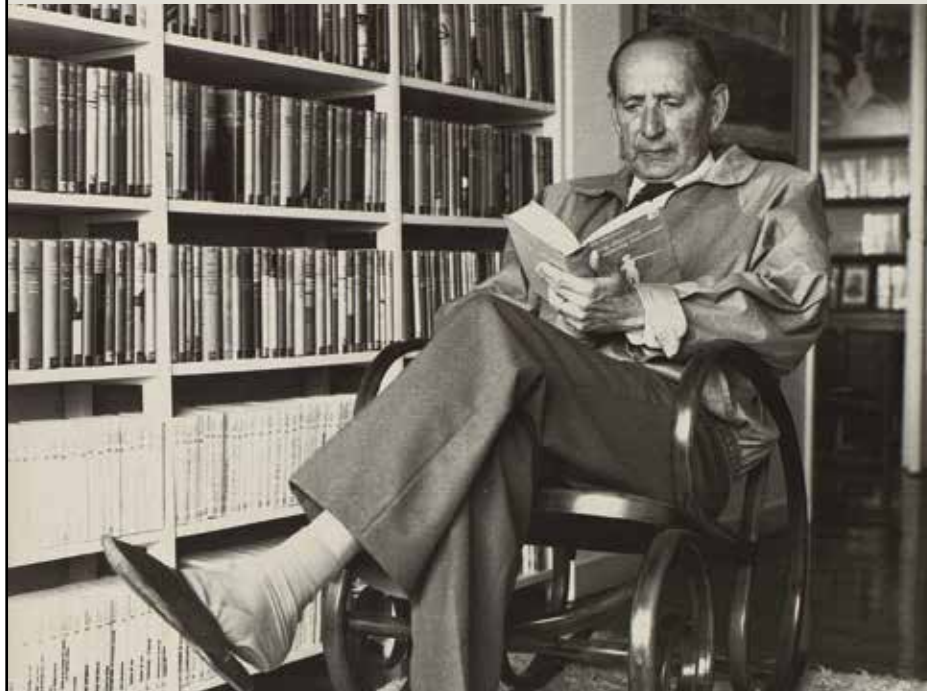
Delibes wasn’t your typical obsessive writer, nor was he exceptionally methodical. He wrote without a regular schedule, read a lot, but wasn’t a bookworm. “He never forced us to read. Some of us enjoyed reading; others liked it less. We knew we had books at hand, and we could read them if we wanted.”

He was a visionary. In 1975, during his speech at the RAE, he warned of the need to look after nature. “My father was ahead of his time. He denounced the depopulation of the countryside 40 years ago. Maybe it was because he was a pessimist, but the neglect of nature worried him deeply. In the end, life has proven him right.” In Castile speaks, the writer traveled through small villages, interviewing its people and showcasing the countryside’s poverty and the official apathy in writings both beautiful and dramatic. These are some of the reasons why his work is still relevant.

Elisa Delibes

- ▶ “Mi padre siempre quiso ser rural. Creo que el amor al campo le venía por eso, porque era urbano. A él le hubiese gustado ser de pueblo”.
- ▶ “No nos leyó muchos cuentos. Trabajaba, llegaba cansado del periódico... Eran otros tiempos. Los niños jugábamos en nuestro cuarto y mis padres se dedicaban a sus tareas”.
- ▶ “Hay tres grandes temas en su obra: la naturaleza, la infancia y la defensa de los desvalidos. Siempre decía que necesitaba hacer algo. Sentía que debía ayudar a los más débiles”.
- ▶ “A mi padre le encantaba llevarnos al campo. Decía que era muy sano. Además, él era el único de casa que conducía”.

Elisa Delibes es presidenta de la Fundación Miguel Delibes (Valladolid)



Miguel Delibes Setién, sentado en su mecedora, lee el libro "Una derrota bastante honrosa" de Iris Murdoch.

Elisa Delibes

- ▶ “My father always wanted to live in the countryside. I think that’s why he loved it so much because he was a city man. He would’ve loved to live in a small village.”
- ▶ “He didn’t usually read to us. He was a working man and arrived tired from the newspaper. The times were different: we children played in our room, and my parents minded their own business.
- ▶ “His work centers around three great topics: nature, childhood, and the defense of the defenseless. He always said he had to do something. He felt that he had to help them.”
- ▶ “My father loved to take us to the countryside. He said it was very healthy. He was the only one in the household who could drive.”

Elisa Delibes, president of the Miguel Delibes Foundation (Valladolid)

al alcance de la mano y que podíamos leerlos o no”, reconoce Elisa.

Fue un visionario. En su discurso de ingreso en la RAE en 1975 advirtió de la necesidad de cuidar de la naturaleza. “Mi padre fue un adelantado a su tiempo. Denunció el abandono del campo hace 40 años. Puede que porque era un pesimista, pero su desatención le preocupaba. Al final la vida le ha dado la razón”. En Castilla habla, el escritor recorrió los pequeños pueblos, habló con sus gentes, desveló la pobreza del campo y la desidia oficial en unos coloquios tan hermosos como dramáticos. Por eso, hoy más que nunca, es oportuno reivindicarle.



JESÚS CARRASCO

Escritor. Autor del libro *Intemperie* y *La tierra que pisamos*, su último libro publicado.

Yo debía de tener trece o catorce años cuando me encontré por primera vez con *el Mochuelo*, *el Tiñoso* y *el Moñigo*. Unos niños de pueblo, como yo lo he sido, quizá un par de años más jóvenes que yo cuando leí el libro. Tardé mucho tiempo en conectar aquella lectura con su autor porque, en aquel momento, solo me interesaban las aventuras de aquellos tres chicos tan parecidos a mí. La talla de Miguel Delibes se me hizo clara cuando, muchos años después, devoré *Las ratas*, *Señora de rojo sobre fondo gris* o *Cinco horas con Mario*. Leyéndolos fui consciente del poder de aquella escritura, de su precisión y de su capacidad evocadora. Con aquellos libros comencé a apreciar la palabra literaria y, paralelamente, el poder inmenso de la lengua. Regresé entonces a *El camino*, sabiendo ya quién era Miguel Delibes, y descubrí que su amor a la tierra y al castellano, eran ya amores míos.

Writer of *Out in the open* (*Intemperie*) and *La tierra que pisamos*, his latest book.

I was probably thirteen or fourteen-years-old when I first encountered *el Mochuelo*, *el Tiñoso*, and *el Moñigo*. Country children, much like myself, maybe a few years younger than I was when I read the book. It took me a long time to connect that book and its author because, at the time, I was only interested in the adventures of those three children. Many years later, as I devoured *The Rats*, *Lady in red on a grey background* or *Five hours with Mario*, I became aware of the greatness of Miguel Delibes. Reading these books, I understood the sway in his prose, its precision, and evocative power. Through them, I started to appreciate the written word and the richness of our language. I came back to *The Road* (*El Camino*), knowing who Delibes was, and so I discovered his love for the land and the Spanish language. I was in love with them, too.



Sabor de siempre

DESDE ASTURIAS, POR EL MUNDO

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

A close-up portrait of José Sacristán, an older man with white hair and a beard, looking slightly to the right. The background is dark and out of focus.

José Sacristán
“Soy un tipo muy normal,
muy de mesa camilla”

PROTAGONISTA DE SEÑORA DE ROJO SOBRE
FONDO GRIS DE MIGUEL DELIBES

JOSÉ SACRISTÁN,
LEAD OF MANUEL DELIBES'
LADY IN RED ON A GREY BACKGROUND

“I AM A REGULAR GUY,
EASYGOING AND HOME-LOVING”



Ángel es un pintor sumido en una crisis creativa desde que falleció su mujer. *Señora de rojo sobre fondo gris* es el libro más íntimo de Miguel Delibes. El personaje, trasunto del escritor, desnuda su drama interior. José Sacristán resurge magistral en la cumbre de su carrera para mostrar el desgarró que supuso la muerte de Ángeles de Castro, esposa de Delibes, en la vida del escritor.

Ángel is a painter plunged into a creative crisis after his wife's death. *Lady in red on a grey background* (Señora de rojo sobre fondo gris) is Miguel Delibes' most personal work. The character, a reflection of the writer's internal drama. José Sacristán returns masterfully at the peak of his career to showcase the devastation caused by the death of Ángeles de Castro, wife of Delibes.

En *Señora de rojo sobre fondo gris*, el artista, cercenado por la muerte de su mujer, se enfrenta al dolor de la pérdida. ¿Cómo fue la preparación para un personaje tan profundamente herido?

Delibes se protege con este personaje de ficción para mostrarse a sí mismo. Mientras preparaba la obra, hablé mucho con él, seguí sus instrucciones y, salvo algún pormenor desdeñable, el papel tiene mucho equilibrio entre lo que significó para Delibes la pérdida de su esposa y el texto que interpreto. El resultado se aproxima mucho a ese dolor inmenso y profundo en el que se sumió.

¿Qué significó contar con la opinión de Delibes sabiendo que era a él a quien estabas interpretando?

Tuve el privilegio de estar cerca de Miguel. Fue un hombre muy especial, dueño de una mirada muy singular. Le costaba mucho abrirse, pero era un hombre muy tierno. Desde la sencillez, manejaba la palabra alcanzando cimas líricas que te transportaban a los asuntos más sublimes. Con Miguel, me pasó lo mismo que con Fernando Fernán Gómez. Con ellos no existían las imposturas. No podías fingir, porque te hacían parecer ridículo. Eran personas que, quisieras o no, te convertían en alguien mejor.

En Delibes subyace ese misterio. No se puede leer ni uno solo de sus libros sin sentir que algo esencial se está diciendo sobre nosotros mismos. ¿No cree que cada una de sus páginas, más allá de su correcta resolución formal, se transforman en arte verdadero?

Sus textos surgen de los detalles más humildes para llegar a las cotas más altas de la condición humana. Como decía Pacífico Pérez, el protagonista de *La guerra de nuestros antepasados*, fue el hombre que nos enseñó a mirar. La mirada de Delibes estaba repleta de comprensión y humildad.

In *Lady in red on a grey background*, the artist, broken by his wife's death, must confront the pain of her loss. How did you prepare for such a heartbroken character?

Delibes uses this fictional character to represent himself. As I prepared the role, I talked with him a lot, followed his instruction - barring a few minor disagreements. All in all, I found a good equilibrium between the text I present and what that loss meant for Delibes. The result is very close to that deep harrowing pain he felt.

What did it mean to you to hear Delibes' opinions, knowing you would be interpreting him?

I had the privilege of being very close to Miguel. He was an exceptional man with a very peculiar look. It was tough for him to open up, but he was very kind. He mastered the simplicity of language, reaching lyrical heights capable of transporting you most sublimely. With Miguel, I had a similar experience as with Fernando Fernán Gómez. They are both very straightforward. You couldn't fake it because they made you look ridiculous. They were people that made you a better person.

That mystery underlies all of Delibes' work. One can't read any of his books without feeling that it is saying something essential about ourselves. Every page turns into an authentic art piece, don't you think so?

His texts take the humblest of details and make them reach the highest peaks of the human condition. It is like Pacífico Pérez said: the main character of *The wars of our ancestors* (*La Guerra de nuestros antepasados*) was a man that taught us how to look. Delibes' gaze was full of compassion and humility.

***Lady in red* dives into the very essence of the narrator: learning to put yourself in the shoes of the dead...**

Señora de rojo es, además, un relato que penetra en la esencia misma del narrador: la de aprender a ponerse en el lugar de los muertos...

Él dijo que este libro era un vómito. Lo escribió en silencio, como una necesidad de sacar su interior, de liberar sus entrañas. Ni sus propios hijos sabían que lo estaba preparando. No se lo contó a nadie. Se protegió con un personaje ficticio para mostrar el amor tan profundo que albergaba. La memoria de ese amor era tan fuerte que pudo plantarle cara a la muerte.

El protagonista revela que su esposa era capaz de encontrar la belleza hasta en las cosas más inanes. ¿Quién fue Ángeles de Castro?

La frase que le dedicó Julián Marías: “era una mujer que con su sola presencia aligeraba la pesadumbre de vivir”, además de hermosa, representa la esencia de lo que fue Ángeles en la vida de Miguel Delibes. Él era extremadamente tímido. Y ella, su motor, su contacto con la humanidad, una mujer con la que descubrió la pasión por la lectura. Fue el complemento perfecto para un hombre como Miguel. Tras su muerte no solo desapareció su amor, sino que perdió a su brújula y su guía.

Con 82 años sigue sobre las tablas. Usted empezó en la interpretación por vocación. Era sí o sí. A estas alturas ¿sigue existiendo esa chispa?

Estoy encantado y seguiría toda la vida. La chispa siempre ha estado ahí. Me siento igual que cuando me ponía de crío las plumas de las gallinas para disfrazarme de indio. Afortunadamente, puedo elegir el trabajo que quiero hacer. Y eso, hoy en día, es un privilegio.

Tiene usted un rostro de esos que hacen pensar: por ahí va un buen tipo. Tenía claro que no iba para galán, pero ¿y el papel de españolito medio en el que le encasillaron?

Sí, parece que encarno ese tipo que no es ni listo ni tonto, ni alto ni bajo, ni guapo ni feo. Soy un tipo normal, muy de andar por casa; ese español de mesa camilla. La verdad es que me gustaría que

“Me gustan mucho todos los Paradores, pero lo tengo claro, el mejor es el de mi pueblo: Chinchón”

se me recordase como un espejuelo de la realidad cotidiana.

En la obra de Delibes subyace su amor por la naturaleza, pero también el drama por el abandono del campo. Fue un adelantado ¿no cree?

Soy nieto de campesinos y los dos coincidíamos en el amor por los pueblos. También compartíamos el afecto por Castilla y por el campo. Delibes estaba muy preocupado por el abandono del medio rural. Hace 40 años que vio venir lo que está sucediendo.

¿Conoce la Red de Paradores?

Por supuesto. Me gustan mucho todos los Paradores, pero lo tengo claro, el mejor es el de mi pueblo: Chinchón.



*“I love all Paradores,
but the best one is,
hands down, in my
town: Chinchón”*

He said that this book was puke. He wrote it in silence, like a need to purge his insides, to free his gut. Not even his children knew what he was working on. He didn't tell anyone. He protected himself in this fictional character to showcase the deep love he had. The memory of that love is so strong; he was able to overcome death.

The protagonist reveals that his wife found beauty in the most inane objects. Who was Ángeles de Castro?

Julián Mariás' quote: “she was a woman whose presence could alleviate the pain of living.” These beautiful words represent the essence of what Ángeles was in Miguel Delibes' life. He was timid, and she was his motor, his contact point with humanity. A woman with whom he discovered his passion for reading. She was the perfect companion for a man like Miguel. After her death, he lost not only his lover but his compass and guide.

Eighty-two years old and still on the stage. When you started, acting was your passion; there was no way around it. After so many years, do you still feel that spark?

I love it and will continue acting all my life. The spark has always been there. I feel the same as I did as a kid when I donned chicken feathers to dress up as an Indian. Fortunately, I can choose which roles I want to play. Nowadays, that is a privilege.

You have one of those faces that makes you think: there goes a good guy. You knew you wouldn't be a Don Juan, but what about that typical Spanish role you found yourself type-casted in?

Yes, I incarnate your average Joe: neither smart nor stupid, tall or short, handsome or ugly. I am a normal man, very easygoing and home-loving. I would love to be remembered as a mirror of everyday life.

Underlining Delibes' work is his love for nature and the drama of the depopulation of the countryside. It was a very progressive point of view, don't you agree?

I am the grandson of farmers, and we (Delibes and I) agreed on our love for small towns. We also shared our passion for Castilia and the countryside. The depopulation worried him deeply. He predicted the reality we are living in now, 40 years ago.

Are you familiar with the Paradores Network?

Of course. I love them all. But for me, the best one is, hands down, in my village: Chinchón.



Lucena

con luz propia

Donde se iluminan los sentidos

+info. Turismo de Lucena www.turlucena.com



Ubicada en el centro de Andalucía, al sur de la provincia de Córdoba, en pleno corazón de la Subbética y en medio de una rica campiña de olivos y viñas, Lucena se presenta al visitante como una ciudad dinámica que atesora un rico patrimonio, bellos rincones y entornos naturales.

Conocida como la “**Perla de Sefarad**” durante los siglos IX al XII, la ciudad muestra el sello de identidad de las distintas culturas que aquí crecieron. Lo comprobamos en **yacimientos arqueológicos** como la Sima de la Cueva del Ángel, la Basílica Paleocristiana de Coracho, el Alfar Romano de los Tejares o la Necrópolis Judía, la más grande excavada de la península Ibérica, donde apareció la lápida del Rabí Lactosus, actualmente en el Museo Arqueológico y Etnológico ubicado en **el Castillo del Moral**, recinto amurallado que fue **prisión de Boabdil “El Chico”**, último rey nazarí en Granada, tras su apresamiento en la conocida “Batalla de Lucena”.

El **barroco cordobés** alcanza su máxima expresión en Lucena. El imponente Sagrario de la Parroquia San Mateo, estandarte artístico de la considerada Catedral de la Subbética, el Palacio de los Condes de Santa Ana —actual Centro de Interpretación de la ciudad— o el Real Santuario de la Virgen de Araceli muestran parte de la riqueza patrimonial, con permiso del bello claustro del Convento de los RR.PP. Franciscanos o Iglesia de la Madre de Dios.

Las **tradiciones** también se ponen de manifiesto a través de la **alfarería**, con piezas únicas como **perulas o hanukias**, y los talleres de **orfebrería y bronce**, con el **Velón de Lucena** como **símbolo de la ciudad**.

Los amantes de la **naturaleza** pueden conocer en nuestro entorno varias reservas integrales protegidas, abanderadas por las Lagunas del Sur de Córdoba. Varias **rutas senderistas** conducen al visitante a lugares sorprendentes: a la Encina Milenaria, a la Sierra de Aras, al Puente Povedano, a la **Vía Verde** entre Lucena y las Navas o hacer **descenso por el río Genil** en la pedanía de Jauja.

Olivino, **aceite y vino**, protagonistas indispensables en la **gastronomía local**, con los que se elaboran **platos con sabores sefardíes, andalusíes y autóctonos**, que van acompañados con nuestros caldos olorosos o finos, y que se pueden degustar en la **amplia y variada oferta hostelera de calidad**, con más de un centenar de establecimientos donde elegir por toda la ciudad.

El **dinamismo económico e industrial a nivel internacional** de Lucena, se suma al **turismo de compras**, su mejor reflejo en un centro histórico lleno de vida con una oferta competitiva y de calidad de todo tipo de productos.



Paseo del Coso (Plaza de España)



Entorno Natural de la Sierra de Aras



COLORES

Cada estación tiene el suyo
y otoño los tiene todos.
Escápate y verás.



PARADORES

Hoteles & Restaurantes 1928



*De la manzana
a la espicha*

SIDRA, INCONFUNDIBLE SIGNO
DE IDENTIDAD PROPIA EN ASTURIAS

FROM THE APPLE TO THE “ESPICHA”

CIDER, AN UNMISTAKABLE SIGN OF IDENTITY
IN ASTURIAS



LUIS TEJEDOR

Quedarse en que la Sidra de Asturias es tan solo una bebida, por más que la reconozcamos como delicia, sería una injusticia y hasta una vulgaridad. Más que eso, es un tótem local cuya historia arranca con los legendarios astures, cuando los manzanos ya se enseñoreaban de este territorio. Los romanos, tan dados ellos al vino, se rindieron a lo que llamaban zytho. Mucho debió gustarles aquella sidra primigenia porque términos como pomar o pumarres, una huerta de manzanos de toda la vida, vienen de aquella brumosa época. Desde entonces, la sidra ha formado parte del paisaje sentimental asturiano gracias a su colosal calidad.

¿Hay secretos que expliquen esta grandeza? Sin buenas manzanas no hay manera de elaborar de una sidra como Dios manda. En Asturias, por fortuna, hay para elegir entre 500 variedades, pero el Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias contempla exclusivamente 76 como idóneas para elaborar un producto que lleve su sello. La coloradona, la xuanina o la perezosa, por citar algunas variedades autóctonas, hacen de la sidra un monumento gastronómico aportando la riqueza de sus matices particulares.

La consecuencia lógica de recurrir a esta materia prima se puede constatar en cada sorbo. Como explica el gerente de la DOP Sidra de Asturias, Daniel Ruiz, esta bebida “es única en el mundo, por su método de elaboración, su forma de servicio (escanciado), su peculiar consumo social y su sistema de reciclaje sostenible”.

La fama de la Sidra de Asturias es bien merecida. No en vano, ha acompañado los pasos de esta región desde siglos. Todo en ella es naturalidad y tradición, en las pomaradas y en los llagares, para que la calidad que atesora se mantenga a la altura de su historia.

The fame of the cider of Asturias is well deserved. Not in vain; it has accompanied this region's journey for centuries. Everything, from the ointments to the llagares (grape press), is nature and tradition. The quality that it treasures is maintained up to the highest standards.



VARIEDADES DE LA DO SIDRA DE ASTURIAS

- **Sidra Natural:** la tradicional, que no está filtrada y necesita escanciado, y la filtrada, que no lo requiere.
- **Sidra Natural Espumosa:** se trata generalmente de una sidra seca, tipo brut con gas carbónico endógeno.

VARIETIES OF THE DO CIDER FROM ASTURIAS

- **Natural Cider:** the traditional one, which is not filtered and needs to be poured, and the filtered one does not require it.
- **Sparkling Natural Cider:** it is generally a dry cider, brut type with endogenous carbon gas.



To say that the Cider of Asturias is merely a beverage, even if we recognize it as a delicacy, would be at best an injustice if not a vulgarity. More than that, it is a local totem whose history begins with the legendary Asturians, at a time when the apple trees already dominated this territory. The Romans, so fond of wine, surrendered to what they called *zytho*. They must have really liked that original cider because terms such as *pomar* or *pumares* (apple orchard) come from those ancient times. From then on, cider has been part of the Asturian sentimental landscape thanks to its unparalleled quality.

How can we explain this greatness? Without good apples, it is impossible to make good cider. In Asturias, fortunately, there are 500 varieties to choose from. Still, the Regulatory Council of the DOP Cider of Asturias exclusively considers 76 as ideal for producing a drink that bears its seal. The *coloradona*, the *xuanina*, or the *perezosa*, to mention a few varieties, make the cider a gastronomic monument, each providing its particular nuances.

The logical consequence of using this raw material becomes evident in every drop. Daniel Ruiz, manager of the DOP Cider of Asturias, explains how this drink “is unique in the world, due to the way it’s created and poured (*escanciado*). Not to mention the particular social habits around it and the sustainable recycling system.”





Magic at the press

The Asturian calendar is intimately linked to the manufacture of this delicacy. In spring, we witness the breathtaking flowering of the apple orchards. In summer, the fruit begins to take form, and in autumn, after the *pañada* (harvest), the fruit goes to the *llagares* or presses, which is where the magic begins. After fermentation, during the winter, the cider is passed from one barrel to another. The residue is removed from the bottom in a process so delicate it seems alchemic. Here the skill of each “*llagar*” provides the cider with its unmistakable touch.

Beyond this natural method, as Daniel Ruiz reminds us, the producers are committed to increasing their quality even more “through innovation and research to improve the product and its presentation. Combining tradition and technology is the way of the future. Furthermore, the hundreds of controls carried out by the Regulatory Council are essential to showcase the European quality brand”.

Magia en el lagar

El calendario asturiano está íntimamente ligado a la fabricación de este manjar. Es en primavera cuando asistimos boquiabiertos al espectáculo formidable de la floración de las pomaradas, conjunto de manzanos. En verano, el fruto va cogiendo cuerpo y es en otoño cuando, tras la *pañada* –la recogida–, va a parar a los *llagares* o lagares, donde surge la magia. Tras la fermentación, en invierno, la sidra pasa de unos toneles a otros y se elimina el residuo del fondo en un proceso tan delicado que parece alquímico. Aquí el buen tino de cada *llagar* dará a su sidra su toque inconfundible.

Más allá de este método natural, los elaboradores, como recuerda Daniel Ruiz, han apostado por incrementar aún más su calidad “a través de la innovación y la investigación para mejorar el producto y su presentación. Conjugar tradición e innovación es el camino. Además, los cientos de controles del Consejo Regulador son fundamentales para lucir la marca de calidad europea”.






In the glass and on the stove...

There are plenty of opportunities to honor the outcome of this laborious process. In addition to the typical establishments such as wineries and cider bars, many *espichas*, festivities with no cider and food shortage, are celebrated throughout the region. Its low alcoholic content and refreshing point of acid tones make it a magnificent companion in *folixas*, pilgrimages, and the many festivals during the Asturian summer season.

To consume it properly, cider demands a ritual. Asturias is the only place in the world where cider is poured into the air in a way not suitable for those of unsteady hands. Why? It is not just for show. When cider falls from a considerable height and hits the glass's rim, it breaks down into foam, assuring its adequate oxygenation. Thus, it is ready to be drunk in one gulp or *culín*.



In Asturian gastronomy, cider not only harmonizes with its most iconic dishes such as cheese, sausages, or seafood, but it is the main ingredient in many recipes. The avant-garde and the most profoundly rooted cuisine use this exceptional resource to get spectacular results, such as hake in cider or *pitu caleya*.

En el vaso y en el fogón...

Para honrar el resultado de este proceso tan trabajoso no faltan las ocasiones. Además del consumo en establecimientos típicos como lagares y sidrerías, se celebran por toda la región multitud de *espichas*, festividades en las que no falta la sidra y la comida típica. Su baja graduación alcohólica y su punto refrescante de tonos ácidos hacen de ella magnífico acompañante en *folixas*, romerías y verbenas que abundan en la temporada estival asturiana.

La sidra reclama una liturgia para consumirla como es debido. La de Asturias, es la única que se escancia en el mundo. **¿Qué sentido tiene este protocolo no apto para todos los pulsos?** No es solo espectáculo. Cae bruscamente desde una altura considerable y rompe en forma de espuma al golpear con el borde del vaso. La adecuada oxigenación está asegurada y ya está lista para beberse de un *culín* o trago. Siempre ha estado presente en la gastronomía asturiana. La sidra no solo armoniza con sus platos más icónicos y productos como quesos, charcutería, pescados o mariscos... sino que es ingrediente protagonista en muchas elaboraciones. Tanto la cocina de vanguardia como la más enraizada tienen un recurso excepcional que ofrece resultados espectaculares, como la merluza a la sidra o el *pitu caleya*.



En Paradores

La sidra, naturalmente, tiene su lugar en la oferta de Paradores. En Gijón, por ejemplo, ofrecen sidras naturales y sidras brut, como Pomarina y EM Brut Nature. Además, en cada temporada no faltan platos elaborados a base de sidra natural. Ahí están el chorizo a la sidra, la merluza, el salmón o las cebollas rellenas de bonito como ejemplos sabrosos de las posibilidades en los fogones de este producto asturiano. Hay tirón entre los clientes, explica la directora del **Parador de Gijón**, Pilar Valdés. La demanda es numerosa entre quienes llegan para conocer de primera mano las excelencias locales. Y, claro, “preguntan por qué se escancia la sidra”. Poco después, las dudas se despejan y la sidra se disfruta. Todos contentos.

Como el producto es sagrado para Paradores, el listón debe estar muy alto. “La sidra que se utiliza en la cocina es natural y la que se ofrece a los clientes es una etiqueta negra, con denominación de origen y de edición limitada”, aclara Valdés. Lo mejor, como siempre, en Paradores.



At Paradores

Cider, of course, has its place in the offer of Paradores. In Gijón, for example, Paradores offers natural ciders and brut ciders, such as *Pomarina* and *EM Brut Nature*. Furthermore, every season there is no shortage of dishes made from natural cider. Such include *chorizo* in cider, hake, salmon as well as tuna-filled onions.

“There is a lot of pull among the customers,” explains the director of the Parador de Gijón, Pilar Valdés. There is a lot of interest among those who come to witness first-hand the local excellence. And, of course, “they ask why cider is poured that way.” Shortly after, their doubts are clarified, and the cider is enjoyed. Everyone is happy.

Since the product is sacred to Paradores, the standards are very high. “The cider used in our kitchens is natural, and the one offered to customers bears a black label, with the designation of origin and limited edition,” says Valdés. The best, as always, at Paradores



Loja

SEMANA SANTA

DECANA DE LA PROVINCIA DE GRANADA

Son más de cinco siglos los que atesora de tradición la Semana Santa de Loja, y sin lugar a dudas, estamos ante una de las representaciones de la Pasión, Muerte y Resurrección de Jesucristo más singulares, cuando menos, de todo nuestro territorio nacional.

Sería un 29 de mayo de 1486 cuando las tropas cristianas, encabezadas por los mismísimos RR.CC, tomaron la plaza de Loja. La llegada en los primeros momentos de órdenes religiosas como es el caso de los Franciscanos, marcó un nuevo camino en cuanto al germen de nuestra Semana Santa se refiere.

No sólo es Decana, sino que fue declarada Fiesta de Interés Turístico de Andalucía en el año 2003, debido a las originales figuras que la componen como es el caso de los incensarios, horquilleros, tambores, pediores, tío puche o niños seases.

A continuación, nos centraremos en la que quizás sea la figura más representativa de la Semana Santa de Loja. Esta figura no se puede ver en ningún otro lugar del planeta, por lo que estamos ante una gran muestra de la riqueza antropológica que atesora la celebración de la Semana de Pasión lojeña. La figura de los INCENSARIOS se envuelve dentro de un alo de misticismo que nos lleva a considerarlos como una leyenda, como consecuencia de no tener claro su origen y su significación, siendo la voz del pueblo quién lo divulga de generación en generación.

La primera reseña de los incensarios de Loja data del año 1765 y Emilia Pardo Bazán, tras haberlos visto en persona, se refiere ellos con los siguientes términos: “son como una bandada de palomas” [...] “si sólo en Loja puede vérselos declaro que ellos merecen el viaje”.

Te esperamos en Loja. vive nuestra pasión

CHOPA, a la sidra & SIDRA trabanco selección

Parador de Gijón



Verónica Rodríguez
Jefa de Cocina



Isabel Ferrero
Jefa de Comedor

Las sorpresas más gratas que uno se lleva en la vida suelen llegar a una buena mesa. La chopa, por ejemplo, es una de ellas. Ciertamente, este pescado no pertenece a la aristocracia del mar, ni falta que le hace. Pasa de una manera discreta en pescaderías y establecimientos ignorantes de lo que se traen entre manos. ¡Qué inmenso error! La chopa tiene un potencial gastronómico formidable, como bien saben en Asturias.

Es precisamente aquí, en el Principado, donde sacan partido como nadie a este producto. Y la chopa corresponde a este cariño con sabores intensos y delicados en preparaciones al horno o a la espalda con ajillo. Una gratitud que es pura delicia.

La chopa a la sidra, la receta que nos ocupa, es una preparación asturianísima y gijonesa por los cuatro costados. Es toda una lección de cómo ingredientes tan sencillos como patatas, cebolla y langostinos consiguen una alquimia única que disfrutaremos en el plato. El catalizador que hace que surja la magia, no puede ser otro que la sidra asturiana.

Precisamente, para acompañar este guiso, qué mejor que la bebida más tradicional de esta tierra. La Sidra Trabanco Selección es el complemento ideal para atesorar en la memoria este descubrimiento culinario.

The most pleasant surprises in life usually reach our dining room. The black seabream, for example, is one of them. Indeed, this fish does not belong to the aristocracy of the sea, nor does it need to. It gets by discreetly in fish markets and establishments oblivious to the treasure they have. Huge mistake! The black seabream has a formidable gastronomic potential, as Asturians well know.

It is precisely here, in the Principality, where they make the most of this product. And the black seabream matches this affection with intense, delicate flavors when prepared in the oven or on the back with garlic. A gratitude that is pure delight.



BLAK SEABREAM whit cider
& TRABANCO selection cider

Receta

INGREDIENTES 4 PAX

Chopa a La Sidra

- Chopa 1,4 kg (*Pescado*)
- AOVE 1/2 dl
- Patatas 400 gr
- Cebolla 150 gr

Para la salsa

- Ajo 40 gr
- Tomate 350 gr
- Azafrán c/s
- Limón 200 gr
- Sidra Asturiana 400 ml (*Sulfitos*)
- Sal c/s
- Langostino 200 gr

ELABORACIÓN

Para la chopa

- Limpiar, deslomar y cortar en supremas de 180 gr la Chopa
- Sazonar, marcar en la plancha por el lado de la piel y confitar en aceite a 65°C durante 6 minutos y reservar.

Para las Patatas

- Pelar y cortar las patatas en rodajas de 1,5 cm.
- Pochar en el aceite junto con la mitad de la cebolla cortada en juliana hasta que queden tiernas y doradas.

Para la salsa

- En una sartén incorporar el aceite, el ajo, la cebolla y el tomate. Cuando esté cocinado el sofrito, incorporar las hebras de azafrán, el jugo de limón y la sidra. Cocinar hasta evaporar el alcohol de la sidra y poner a punto de sal.
- Pelar los langostinos, sazonar y marcar a la plancha antes de emplatar.

PRESENTACIÓN

Disponer las patatas en el centro del plato, colocar encima la chopa confitada con la piel hacia arriba y salsear con la reducción de la sidra. Por último, colocar los langostinos alrededor y unos brotes verdes.



Recipe

INGREDIENTS FOR 4 PAX

Black Seabream with cider

- Black seabream 1.4 kg (fish)
- AOVE (olive oil virgin extra) 150 ml
- Potatoes 400 gr
- Onions 150 gr

For the sauce

- Ajo 40 gr
- Tomate 350 gr
- Azafrán c/s
- Limón 200 gr
- Sidra Asturiana 400 ml (*Sulfitos*)
- Sal c/s
- Langostino 200 gr

ELABORATION

Of the Black seabream

- Clean, strip, and cut the black seabream in suprêmes of 180g
- Season, brown the side of the skin on the pan, and then confit it in oil at 65°C for 6 minutes. Set aside

Of the potatoes

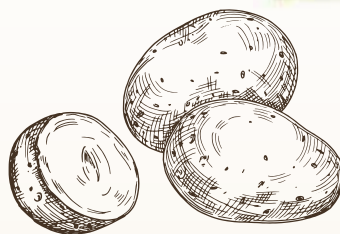
- Peel and cut the potatoes into 1.5 cm slices
- Sauté in oil with half of the onion, cut in julienne, until tender and golden

Of the sauce

- In a frying pan, add the oil, garlic, the onion, and the tomato.
- When cooked, add the saffron strands, the lemon juice, and cider. Cook until the alcohol evaporates and add salt.
- Peel the prawns, season and brown them.

PRESENTATION

Arrange the potatoes in the center of the plate, place the candied seabream on top with the skin facing upwards, and sauce with the cider reduction. Finally, place the prawns around and some green sprouts.



LOS MARIDAJES DE PARADORES



The black seabream in cider, the recipe that occupies us, is a very Asturian and Gijonese dish. A lesson in how simple ingredients such as potatoes, onions, and prawns can achieve a unique alchemy. The catalyst that makes the magic happen is none other than Asturian cider.

Indeed, what better than the most traditional drink of this land to accompany this stew. Trabanco Selection Cider is the ideal complement to keep this culinary discovery in your memory.



Sidra Trabanco Selección



Trabanco Selection Cider

Trabanco's black label is a reference for those who enjoy quality cider. It is produced in cellars in old family barrels in the Lavandera area. Trabanco Selección is, without doubt, the best example of a natural gourmet cider.

CHARACTERISTICS

Alcohol: 6°

Apple Type: Bitter, sour, and acidic.

Fermentation: Low temperature controlled in chestnut barrels.

Color: Lemon yellow on green undertones.

Aroma: Green fruits and floral nuances of dried roses.

Taste: Good acidity and final citrus aftertaste.

Behavior: Fine and delicate, with good balance.



La etiqueta negra de Trabanco es toda una referencia para quienes disfrutan de la calidad de la sidra.

Elaborada en bodegas de la zona de Lavandera, en antiguos toneles familiares. Trabanco Selección es, sin duda, la mejor representante de la sidra natural gourmet.

CARACTERÍSTICAS

Alcohol: 6°

Variedades de manzana: Amarga, ácida y acidulada.

Fermentación: Bajas temperaturas controladas en toneles de castaño

Color: Amarillo limón sobre fondos verdes.

Aroma: Frutos verdes y matices florales de rosa seca.

Sabor: Buena acidez y post-gusto final de cítricos.

Comportamiento en vaso: Fino y delicado, con buen espalme

Pescados[®] Basiliso



Pastor



PESCADOS BASILISO
C/ Fuentecilla, 24
45340 - Ontigola - Toledo
TELEFONOS - 665.950.997-8-9
info@pescadosbasiliso.com



EL AZAFRÁN DE LA MANCHA ES UNA ESPECIA ÚNICA CON CARACTERÍSTICAS QUE LA DIFERENCIAN DE AZAFRANES DE OTRA PROCEDENCIA. SU EXCEPCIONAL CALIDAD NACE DE LA TIERRA Y EL CLIMA DE LA ZONA DONDE SE CULTIVA, PERO TAMBIÉN DEL TRATO QUE SE LE HA DADO TRADICIONALMENTE EN SU LABOREO, COSECHA, MONDA Y DESHIDRATACIÓN, POR ESO ES LA ÚNICA ESPECIA DE SU NATURALEZA RECONOCIDA EN ESPAÑA CON UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Cada noche, durante unos 20 días entre los meses de octubre y noviembre, se produce en La Mancha uno de los espectáculos más singulares de la naturaleza: La rosa del azafrán, la “flor arrogante, que brota al salir el sol y muere al caer la tarde”, tiñe de morado los campos donde se cultiva.

Con la floración y la cosecha en los azafranales repartidos por los 355 pueblos de las cuatro provincias de Castilla-La Mancha que conforman la zona de producción de la Denominación de Origen (Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo) comienza un nuevo ciclo de producción del Azafrán de La Mancha.

De cada una de estas flores, recogidas a primera hora de la mañana con mimo y mondadas por expertas manos, en un proceso que se ha transmitido de generación en generación durante cientos de años, se extraen las hebras del azafrán. Estas hebras después se deshidratan al modo tradicional y, una vez dispuestas en envases no superiores a 100 g de contenido neto, se presentan en el mercado con la marca de conformidad de La DOP azafrán de La Mancha.

La tierra, el clima de esta zona de producción, pero particularmente el buen saber hacer transmitido generación tras generación en su cultivo, recolección, monda y deshidratación son los factores que inciden en la singularidad del Azafrán de La Mancha, la única especia de su naturaleza en España reconocida con una Denominación de Origen.

El Azafrán de La Mancha es una especia de prestigio internacional que está recuperando su sitio en las cocinas de todo el mundo. Su excepcional calidad se traduce en una explosión de sensaciones organolépticas. No es solo un colorante natural, sino que también aporta un aroma y sabor característicos a los platos y, además, tiene un efecto potenciador del sabor del resto de ingredientes, lo que hace prescindible en gran medida a la sal.

Cualquier elaboración admite esta especia con Denominación de Origen: guisos, arroces, legumbres, escabeches,



Azafrán de La Mancha

EXPLOSIÓN DE SENSACIONES

rebozados, dulces, cócteles... Lo importante es saber cómo utilizar bien la especia para sacarle el máximo rendimiento. Si se usa el número correcto de hebras, además y contrariamente a lo que se piensa, resulta bastante económica.

Por eso, es fundamental saber que las hebras nunca se tuestan ni se calientan en seco antes de su utilización porque este azafrán, a diferencia del resto que está en el mercado, ya está tostado; que es recomendable triturarlas antes de su uso y preferiblemente añadirles en forma de infusión; y que, en general, la cantidad recomendada son 7/8 hebras por comensal.

El uso del Azafrán de La Mancha confiere una personalidad diferente a todo tipo de platos. Lo sabe bien la cocinera Teresa Gutiérrez, del Restaurante Azafrán (Villarrobledo, Albacete), en cuyas elaboraciones nunca falta el azafrán con Denominación de Origen y por eso, en este 2020, ha sido nombrada embajadora del Consejo Regulador.

Hay 17 empresas autorizadas para comercializar Azafrán de La Mancha con Denominación de Origen; para reconocerlo es fundamental saber que solo se vende en hebra, nunca molido, que siempre va envasado, nunca a granel, y que el envase tiene que llevar adherida la contraetiqueta del Consejo Regulador y la etiqueta comercial mostrar el sello europeo de calidad DOP.





LA MANCHA'S SAFFRON IS A VERY PECULIAR SPICE WITH UNIQUE CHARACTERISTICS THAT DIFFERENTIATE THIS VARIETY FROM OTHERS. ITS EXCEPTIONAL QUALITY IS DETERMINED BY THE LAND AND CLIMATE OF THE AREA WHERE IT GROWS, BUT ALSO FROM THE WORK CARRIED OUT GENERATION AFTER GENERATION IN ITS CULTIVATION, HARVEST, PEELING AND DEHYDRATION. AND ALL THESE FACTORS HAVE MADE THIS SPECIE THE ONLY ONE OF ITS NATURE RECOGNIZED WITH A PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN IN SPAIN



Saffron from La Mancha: AN EXPLOSION OF SENSATIONS

Every night, around 20 days between October and November, one of the most unique spectacles of nature takes place in La Mancha: The saffron flower paints of purple the fields where it's been cultivated.

Saffron production cycle from La Mancha begins with the flowering and the crop. All the saffron land is distributed among 355 towns belonging to four out of the five provinces of Castilla-La Mancha. This production area defines the Denomination of Origin (Albacete, Cuenca and Toledo).

Saffron strands are extracted from each one of these flowers, collected early in the morning with great care. Expert handling peel them in a process that has been passed down from generation to generation for hundreds of years. Afterwards, these strands are dehydrated in the traditional way and, once they are placed in containers of no more than 100 g of net content, they are presented on the market under the brand name DOP Saffron from La Mancha.

La Mancha's saffron is a spice of international prestige that is recovering its place in kitchens around the world. Its exceptional quality translates into an explosion of sensory perceptions. It's not just a natural food colorant because it also brings a characteristic aroma and flavor to the dishes. In addition, it has the effect of enhancing the flavor of the other ingredients, making salt largely dispensable.

This spice with Designation of Origin can be used in any recipe: stews, rice, legumes, pickles, batters, sweets, cocktails... The important thing is to know how to use the spice the right way to get the most out of it. Contrary to popular belief, using the correct number of strands it's quite economical.

One essential knowledge about this variety is that the strands are never dry roasted or heated before using them because, unlike the other types on the market, this one is already roasted. It's also advisable to crush them before use and preferably add them as an infusion. In general, the recommended amount is 7/8 threads per person.


Saffron from La Mancha gives a different personality to all kinds of dishes. The chef Teresa Gutiérrez, from the Azafrán Restaurant (Villarrobledo, Albacete) knows this well, in whose culinary creations saffron with Denomination of Origin is always present. And that's why in 2020, she has been appointed ambassador of the Regulatory Council.

Currently, 17 companies are authorized to market Saffron from La Mancha with Denomination of Origin. Some tips to recognize a truly DOP La Mancha saffron: it is only sold in strand, never ground. Always packaged, never in bulk, and the container must bear the back label of the Regulatory Council and the commercial label must show the European DOP quality seal.

Andar por la Ría de Muros Noia más profunda lleva al viajero a lugares únicos y mágicos. Existen rutas por las que el senderista se ve rodeado de una frondosidad salvaje. Un lugar donde la naturaleza ha ocupado antiguos edificios y ha teñido de verde, de hiedras y musgo sus fachadas. Se trata de la “Ruta de las fábricas de papel abandonadas” un paseo por las antiguas papeleras de Brandía a orillas del río San Xusto y Vilacoba donde las ruinas de estas viejas factorías retrotraen a una época muy productiva y que hoy en día dotan al recinto de un ambiente misterioso de gran atractivo. Una ruta que termina en las minas de wolframio de San Finx y en la que, seguramente, salga a tu paso algún trasgo.

/

Walking along the deepest Ría de Muros-Noia takes the traveler to unique and magical places. Some areas are besieged by wild vegetation; nature has reclaimed old buildings and dyed their façades with green ivy and moss. This is the “Route of the Abandoned Paper Mills,” a walk through the old factories of Brandía. On the riverbanks of the San Xusto and Vilacoba rivers, the ruins of these old factories recall an era of industrialization and provide a mysterious yet attractive atmosphere. The route ends in the tungsten mines of San Finx, a place where you will surely come across some goblin.



Magia y naturaleza

**EN LA RUTA DE LAS FÁBRICAS
DE PAPEL**

**MAGIC AND NATURE
ON THE PATH OF THE PAPER FACTORIES**



En tiempos menos tecnificados, la calidad del agua era imprescindible para la fabricación de papel, por eso muchas fábricas se situaron en las laderas de los ríos Vilacaboa y San Xusto. Hoy esas papeleras son ruinas, pero la calidad del agua sigue ahí...

Esta ruta discurre por Lousame, uno de los concellos con mayor identidad rural y forestal de la Ría de Muros–Noia; pero además este recorrido depara grandes sorpresas al senderista, ya que lleva a descubrir el importante patrimonio industrial que todavía se conserva.

La ruta comienza en el Parque de San Mamede donde las formaciones graníticas (bolos graníticos) siempre sorprenden al visitante. Las grandes masas forestales del concello convierten los caminos en auténticos pasadizos. Tras este pasaje, aparecen las antiguas Papeleras de Brandía, al lado del Río San Xusto, donde las ruinas de estas viejas fábricas transportan a una época de mucho trabajo y que hoy en día dotan a todo el recinto de un ambiente misterioso de gran atractivo natural y paisajístico.

Durante todo el tramo, a orillas del Vilacaboa y entre saltos de agua, el senderista se encuentra en contacto íntimo con la na-

tural para descubrir la historia y los ingenios hidráulicos que forman parte de la cultura popular de otros siglos: papeleras, canales y molinos conformaban un sistema de aprovechamiento ecológico del agua.

Una vez llegados a la parte alta de la ruta aparecerán las “Minas de San Finx”. Parada obligatoria por la restauración llevada a cabo en el poblado y su interesante museo minero que ofrecen una extensa muestra de cómo vivían y trabajaban los “buscadores” del wolframio. Estas minas fueron de gran importancia durante las distintas guerras, ya que este mineral y el estaño eran fundamentales en la industria armamentística con el mercado alemán e inglés como principales consumidores. Estos materiales en épocas bélicas estaban sujetos a enormes alteraciones de cotización, lo que hacía que, al igual que con el oro, se hablase de una auténtica “fiebre del wolframio”.

Sin duda alguna la “Ruta de las Papeleras” se ha convertido en un buen ejemplo de cómo la naturaleza se apropia de lo que es suyo y devuelve estampas insólitas donde la vegetación y las piedras establecen un entorno único. Un sendero que muestra un patrimonio industrial, envuelto por helechos, árboles y musgo.





“This tour runs through Lousame, one of the towns with the greatest rural and forest identity in the Ria de Muros-Noia”

In less technological times, the quality of water was essential for the manufacture of paper. So many factories were located on the slopes of the rivers Vilacaboa and San Xusto. Nowadays, those paper mills are in ruins, but the quality of the water hasn't changed...

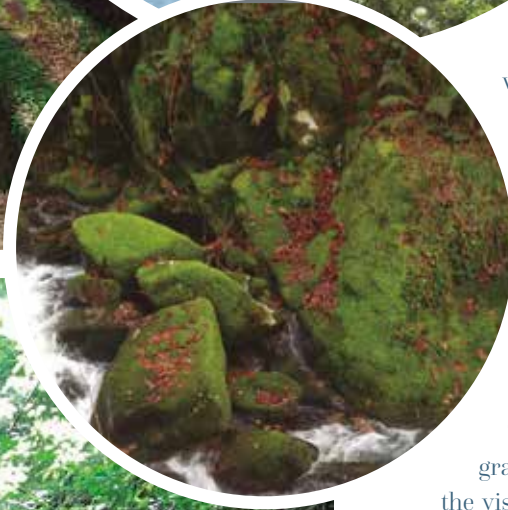
This tour runs through Lousame, one of the towns with the greatest rural and forest identity in the Ria de Muros-Noia. This path offers many surprises, leading up to the discovery of the important industrial heritage still preserved.

The route begins at the San Mamede Park, where the granite formations (granite bowls) never fail to amaze the visitor. The large forest areas of the municipality turn the paths into veritable living halls. After that, the old Brandía Paper Mills emerge beside the San Xusto River. These old factories' ruins transport the visitor back in time and provide a mysterious setting of great natural and scenic beauty.

The hiker comes into intimate contact with nature throughout this stretch on the Vilacoba banks and between beautiful waterfalls. Discover the history and hydraulic devices that became part of past centuries' popular culture: paper factories, canals, and mills formed an ecological system of water usage.

The “San Finx” Mines appear once you reach the top of the route. An obligatory stop for the local restoration and its interesting mining museum offers an extensive sample of the lives and work of the “tungsten seekers.” These mines were essential during many wars since tungsten and tin were fundamental parts of the armament industry. The German and English markets soon became its primary customers. In wartime, these materials were subject to enormous price changes, which meant that, as with gold, there was a real “tungsten fever.”

Doubtless, the “Route of the Paper Mills” is an excellent example of how nature reclaims its territory and gives back unusual scenery where vegetation and stones establish a unique environment. A path that surrounds the vestiges of our industrial heritage with ferns, trees, and moss.



Cambados

A menos de una hora del Concello de Lousame se encuentra Cambados, la capital del Albariño. Y como no, en un lugar así, espera paciente el Parador de Cambados. Sito en el antiguo Pazo de Bazán, una elegante mansión solariega de confortables y luminosas habitaciones con un patio interior con terraza en la que disfrutar de la tranquilidad que desprende este lugar.

El **Parador de Cambados** es un punto de partida ideal para recorrer la Ría de Arousa y las Rías Baixas, pero antes de eso se recomienda pasear tranquilamente por su casco histórico, que está declarado Bien de Interés Cultural que alberga un grupo de pazos que lo convierten en un museo al aire libre. Cambados por su tamaño es perfecto para recorrerlo a pie, sin que la distancia moleste ni la prisa apremie.

Además, es un ideal para hacer turismo enológico. Se puede visitar el Museo del Vino, ubicado junto a las emblemáticas Ruinas de Santa Mariña Dozo, y realizar rutas por bodegas, viñedos y salas de cata. En las calles de Cambados siempre está presente la cultura del vino, que, acompañado de los mejores productos de la zona, como el pescado, el marisco, y los pimientos de Padrón hacen que la cocina del restaurante del parador sea todo un referente en la zona.

Cambados

Less than an hour away from the Lousame City Hall is Cambados, the capital of Albariño. And of course, in a place like this, there has to be a Parador. It is located in the old Pazo de Bazán, an elegant mansion with bright, comfortable rooms and a courtyard with a terrace where you can enjoy this place's peace and quiet.

The Cambados Parador is an ideal starting point to tour the Ría de Arousa and the Rías Baixas. Still, before that, we recommend a stroll through the historic center, declared a Site of Cultural Interest. It houses a group of pazos that turn the town into an open-air museum. Cambados, due to its size, is perfect to be visited on foot, with neither distance nor hurry bothering you. It is also an ideal place for wine tourism. You can visit the Wine Museum, located next to the emblematic Ruins of Santa Mariña Dozo, and take tours through wineries, vineyards, and tasting rooms. Wine culture is always present on the streets of Cambados, which, paired with products, such as fish, seafood, and Padrón peppers, make the restaurant's cuisine at the Parador a reference in the area. Also, the Albariño festival held on the first Sunday of August is a must for wine lovers. Delight your palate with exquisite cockle empanadas, fish, and seafood, not to mention Galician-style octopus and desserts such as O Cebreiro cheese ice cream. From the restaurant, you can go out to the terrace and enjoy a glass of wine outdoors, in a unique environment, surrounded by the traditional stone carved Galician houses, where the air smells like the sea.





Disfruta **Sigüenza**

**Candidatura
Ciudad Patrimonio
de la Humanidad
de la UNESCO**



DIPUTACIÓN DE
GUADALAJARA
TURISMO

turismoengadajajara.es



gruponorteños

carne excelente

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






Canal de Castilla

C O R R E D O R E C O L Ó G I C O D E A G U A

Fue uno de los proyectos más relevantes de ingeniería civil de la España Ilustrada. Nació para comunicar los antiguos reinos de León y Castilla con el mar y, aunque no se consiguió del todo el objetivo planteado, la canalización de agua dulce que dejó esta emblemática obra ha extendido sus tentáculos por tres ramales que dotan de energía y vida los lugares por donde pasan.

It was one of the most relevant civil engineering projects of the Spanish Age of Enlightenment. It was designed to communicate Leon and Castile's ancient kingdoms with the sea. Although the goal was not ultimately achieved, the freshwater canalization that this emblematic structure left behind has extended through three branches that supply energy and life to the places they pass through.

A N E C O L O G I C A L W A T E R C A N A L

 GERARD OLIVARES · FOTOS: ARACELI GONZÁLEZ / ADECO

El Canal de Castilla transporta agua a 50 pueblos y ciudades, riega miles de hectáreas de cultivo y sus fuentes alimentan a más de 80 humedales que cubren 178 hectáreas repartidas en 120 municipios. Es agua, por encima de todo, pero, a su vez, es vida para animales y plantas. Un corredor ecológico teniendo en cuenta la zona por la que se extiende, los extensos páramos de Tierra de Campos donde la biodiversidad era muy limitada antes de su construcción.

El objetivo principal del canal fue servir como vía fluvial de comunicación y transporte para solucionar el problema de aislamiento al que estaba sometida la meseta castellana y leonesa, debido a una orografía complicada y una deficiente y mal conservada red viaria, que dificultaba y hacía casi imposible el transporte de los excedentes agrarios de la región, cereales en su mayoría.

The Canal de Castilla transports water to 50 towns and cities, irrigates thousands of hectares of crops, and feeds over 80 wetlands covering 178 hectares in 120 municipalities. It may be just water, but it represents life for animals and plants. An ecological passage considering the area through which it extends, the moors of Tierra de Campos where biodiversity was very limited before its construction. The Canal's main goal was as a fluvial communication and transportation route to solve Castilian and Leonese's isolation problems. Due to a complicated orography and a deficient and poorly maintained road network, the region's agricultural surpluses, mostly cereal, were impossible to transport.

The town of Alar del Rey in Palencia is the northern end of a plan that sought to unite Segovia with Reinosa as a preliminary step to its progress towards the sea. It extends 207 kilometers to the south, arranged in three branches:



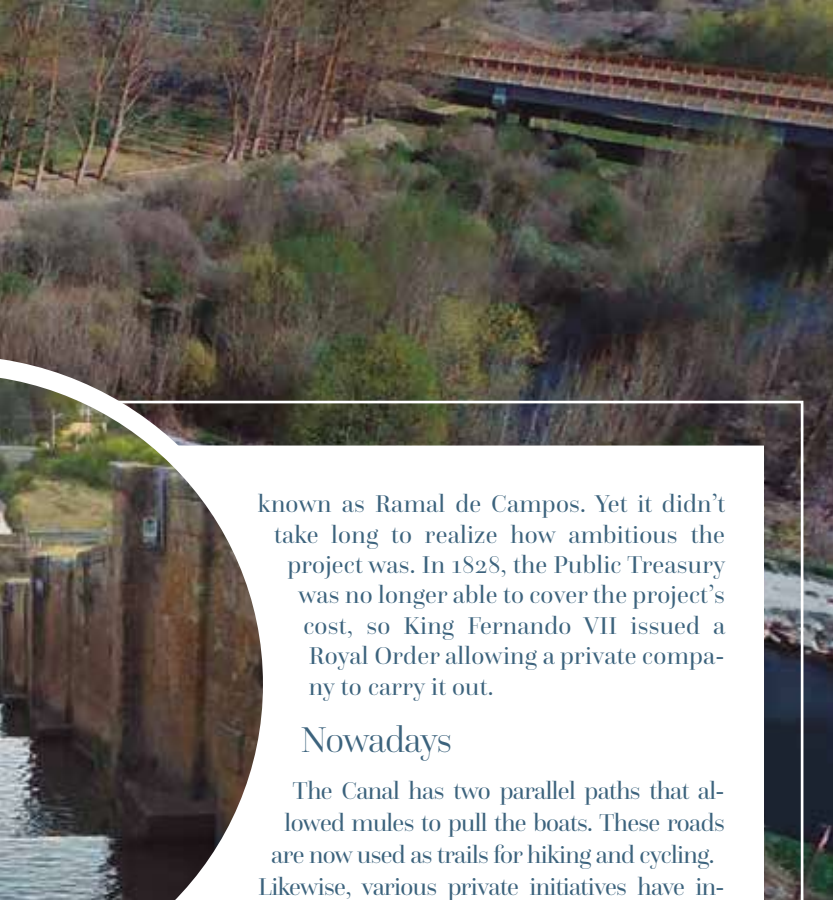
El pueblo palentino de Alar del Rey es el extremo norte, el confín de un plan que pretendió la unión de Segovia con Reinosa, como paso previo a su continuidad hasta el mar. Desde aquí se extiende a lo largo de 207 kilómetros hacia el sur, ordenado en tres ramales: el ramal Norte, con 75 kilómetros; el ramal Sur, de 54 km; y el ramal Campos, que tiene 78 km, atravesando las provincias de Palencia, Valladolid y Burgos. En conjunto, la obra afronta un desnivel de 150 metros, pero se soluciona para la navegación en ambos sentidos mediante una sucesión de esclusas estancas. Un total de 49 esclusas a lo largo del trazado que acogen las embarcaciones y que se llenan o vacían de agua a voluntad, haciendo subir o bajar las barcas desde una altitud a la siguiente.

/

the North branch, 75 km; the South branch, 54 km; and the Campos branch, 78 km. It crosses the provinces of Palencia, Valladolid, and Burgos. As a whole, the project deals with a 150-meter drop. Still, a series of watertight locks provides a solution for navigation in both directions. A total of 49 locks along the route accommodate the boats and are filled or emptied at will, making the barges go from one altitude to the next.

Although there had been similar projects in the 16th and 17th centuries, it was not until the mid-18th century that Fernando VI and his most influential minister, the Marquess of Ensenada, thought about an ambitious plan to develop the Spanish economy. This extraordinary project began on July 16, 1753, in Calahorra de Ribas, in the municipality of Ribas de Campos (Palencia), in the section





known as Ramal de Campos. Yet it didn't take long to realize how ambitious the project was. In 1828, the Public Treasury was no longer able to cover the project's cost, so King Fernando VII issued a Royal Order allowing a private company to carry it out.

Nowadays

The Canal has two parallel paths that allowed mules to pull the boats. These roads are now used as trails for hiking and cycling.

Likewise, various private initiatives have introduced tourist boats in Herrera de Pisuerga, Villaumbrales, Frómista, Melgar de Fernamental, or Medina de Rioseco. Another widely exploited resource of this century is the tourist promotion of the great architectural legacy that the Canal de Castilla constitutes. To this end, a cycle tourism event has been held since 2010. The Grand Prix Canal de Castilla strives to promote its heritage and natural values through this sporting event and become a professional cycle race. It is inspired by the great Central European classic races, such as the Paris-Roubaix or the Tour of Flanders. The Canal hosts a National Meeting of classic bicycles as well.

Biodiversity

Over time, a series of wetlands of high ecological value have formed on the Canal de Castilla banks, representing an island of biodiversity within the homogeneous landscape of Tierra de Campos. These wetlands vary in size: some do not even occupy a single hectare while others exceed 20. Their high ecological value stems from their diverse aquatic vegetation and the significant number of vertebrate species they are home to. Since most of the wetlands have been declared Special Protection Areas for Birds (SPA) and Sites of Community Interest (SCI), they are included in the Natura 2000 Network and the Regional Wetlands Catalogue.

En la actualidad

El canal dispone de dos caminos paralelos que permitían a las mulas arrastrar las embarcaciones. Estos caminos sirven hoy en día como buenos senderos para recorrer a pie o en bicicleta.

Asimismo, diversas iniciativas privadas han introducido barcas turísticas en Herrera de Pisuerga, Villaumbrales, Frómista, Melgar de Fernamental o Medina de Rioseco.

Otro recurso muy explotado en el presente siglo comienza a ser la promoción turística de este gran legado arquitectónico que el Canal de Castilla constituye. En ese sentido, desde 2010 se celebra un acontecimiento cicloturista, el Gran Premio Canal de Castilla, que busca la promoción de sus valores patrimoniales y naturales a través de esta prueba deportiva, y que en un futuro próximo pretende convertirse en carrera ciclista profesional. Está inspirada en las grandes carreras clásicas centroeuropeas, como la París-Roubaix o el Tour de Flandes, y también acoge un Encuentro Nacional de bicis clásicas.

Biodiversidad

Con el paso del tiempo, en los márgenes del Canal de Castilla se han ido formando una serie de humedales de alto valor ecológico, que representan una isla de biodiversidad dentro del paisaje homogéneo de Tierra de Campos. Estos humedales tienen una extensión variable: algunos no llegan a ocupar ni una hectárea mientras que otros superan las 20. Su alto valor ecológico está relacionado con su diversa vegetación acuática y con el importante número de especies vertebradas que albergan. Estos valores medioambientales han supuesto su inclusión dentro de la Red Natura 2000, ya que la mayor parte de los humedales han sido declarados como Zona de Especial Protección para las Aves (ZEPA) y Lugares de Interés Comunitario (LIC).





Refugio natural

A unos 30 km del pueblo palentino de Alar del Rey, extremo norte del Canal de Castilla, se encuentra el **Parador de Cervera de Pisuerga**, en la Reserva de Fuentes Carrionas, en un paraje natural de esplendor único, refugio habitual del oso pardo. El parador cuenta con espectaculares vistas, las aguas del Pantano de Ruesga a su vera y los picos más altos de la Montaña Palentina de fondo, en una postal de belleza espectacular. Las vistas al pantano y el rico aroma del café de la sobremesa en la sala con chimenea resultan ideales para las tardes de invierno. Solo tienes que dejarte llevar por la paz del lugar; porque a más de 1.100 metros de altura, en medio de montañas, donde la naturaleza suena como una relajante melodía, la tranquilidad es abrumadora.



Natural Refuge

About 30 km from the town of Alar del Rey in Palencia, north of the Canal de Castilla, is the Cervera de Pisuerga Parador. It is located in the Reserva de Fuentes Carrionas, in a natural setting of unique splendor and the brown bear's usual refuge.

The Parador has spectacular views over the waters of the Ruesga reservoir and the highest peaks of the Palencia mountain in the background.

The views and the rich aroma of coffee from the sitting room with the fireplace are ideal for winter evenings. Just let yourself be carried away by the peace of the place; because at over 1,100 meters high, in the middle of the mountains, where nature sounds like a relaxing melody, the tranquility is overwhelming.

Toledo abierto



Divina... grande... eterna, monumental... y siempre TOLEDO. Tanta belleza y delicadeza expresada en muros y cubiertas toledanas, esculpidos magistralmente por los mejores artistas del mundo, han llegado hasta nosotros dejando en Toledo momentos y recuerdos para siempre.

Ciudad de emociones, que inspira con sus cielos y atardeceres anaranjados a los mejores poetas y pintores del mundo de todos los tiempos..., abrazada por el río Tajo, mimada y deseada por todas las culturas y civilizaciones, **Toledo se abre al mundo.**

La noche toledana, con nana de estrellas y luna, te sugiere momentos inolvidables en cientos de pequeñas terrazas y succulentas tapas, vinos y cervezas artesanas, música en directo... siempre en un entorno especial y único: el corazón de esta Ciudad Patrimonio de la Humanidad.

Disfrútalo sin prisas, en exclusiva para ti...



OTOÑO EN LA PROVINCIA DE Cáceres






LA PROVINCIA DE CÁCERES CUENTA CON NUMEROSOS Y VARIADOS RECURSOS TURÍSTICOS PRESENTES EN SU EXTENSO TERRITORIO. LA BIODIVERSIDAD PROTEGIDA, LA VARIEDAD DE FAUNA Y FLORA, LOS CONTRASTES PAISAJÍSTICOS, EL PATRIMONIO CULTURAL Y MONUMENTAL, LA GASTRONOMÍA... ESBOZAN UN MAPA SORPRENDENTE Y ATRACTIVO PARA QUIENES SE PLANTEAN VISITAR ESTE ESPACIO, SOLO O EN COMPAÑÍA DE FAMILIA O AMIGOS. MAYORES, JÓVENES Y PEQUEÑOS TIENEN CABIDA EN ESTA PROVINCIA TRANQUILA PERO EXCITANTE, TERRITORIO QUE INVITA A VIVIR EXPERIENCIAS QUE QUEDAN GRABADAS EN LA MEMORIA DESPERTANDO EL DESEO DE VOLVER A REPETIRLAS.

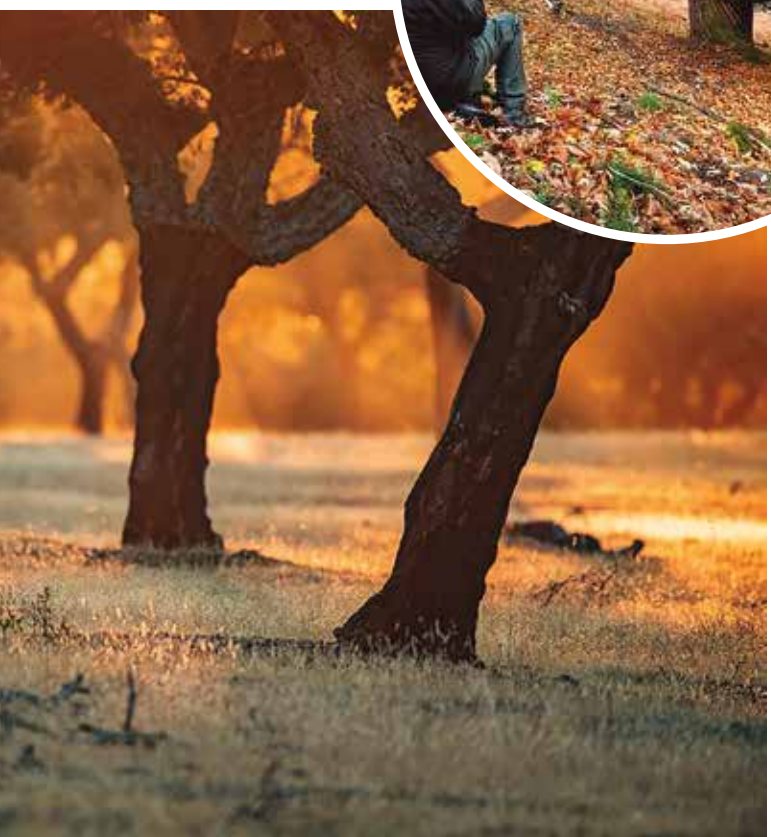
El otoño es una de las estaciones más bellas del año en la provincia. El norte de Cáceres luce sus mejores galas. Sierra de Gata, Las Hurdes, Tierras de Granadilla y los valles del Ambroz y del Jerte se convierten en espacios llenos de sensaciones. Los bosques de castaños y robles se visten de un colorido otoñal, con una paleta donde predominan los tonos ocre, verdes y rojos dando lugar a un paisaje cautivador, misterioso, de cuento... paisaje que invita a caminar por senderos que acceden a las entrañas del bosque, respirando aromas a madera húmeda y a hojas mojadas, a hongos, a castaña... El Valle del Ambroz celebra durante el equinoccio el **Otoño Mágico**, un evento cultural que ofrece un amplio programa de actividades culturales y lúdicas y que tiene a las montañas y sus bosques como protagonistas. Este evento, en el que se implican los ocho municipios de la comarca, ha sido declarado hace varios años Fiesta de Interés Turístico Nacional. Caminar por el centenario **Castañar de los Gallegos**, en Hervás, es la mejor manera de practicar turismo *slow*, una buena terapia para desconectar de la rutina diaria, cargar las pilas y reponer fuerzas. Este turismo pausado también es posible disfrutarlo en los balnearios de El Salugral, en Hervás, y de Baños de Montemayor, localidad ubicada a diez minutos de la anterior.

Pero, además, el Valle del Ambroz es cultura. El **Barrio Judío** de Hervás es uno de los mejor conservados de España. Declarado Conjunto Histórico, es el marco ideal para empaparse del legado que nos dejó el pueblo judío. No hay que marcharse de Hervás sin probar los dulces hebreos o las carnes a la brasa en los fabulosos asadores que existen en la localidad, algunos con gran solera.

Si en el Ambroz hablamos de Otoño Mágico, en su comarca vecina, el Valle del Jerte, tiene lugar **La Otoñada**. Los bosques y municipios de este territorio son el escenario donde se realizan actividades para todos los públicos.



-  Turismo Provincia de Cáceres
-  @Turismo_DipCC
-  @turismo_provincia_caceres
-  Provincia de Cáceres
-  Diputación de Cáceres - Turismo Sostenible



www.turismocaceres.org

Productos agroalimentarios y paisajes gastronómicos inundan el norte de Cáceres: en Sierra de Gata destacan los campos de olivares que producen un excelente AOVE a partir de la variedad de manzanilla cacereña, con Denominación de Origen Protegida (en adelante DOP), y las setas. La apicultura es una de las actividades más destacables de Las Hurdes, comarca donde aún se conservan tradiciones ancestrales. Las sobrecogedoras montañas son idóneas para aquellos amantes del ecoturismo activo y contemplativo.

Si el norte de la provincia es montañoso, a medida que se avanza hacia el sur el relieve se suaviza y los espacios son más abiertos. El paisaje cambia y aparece la dehesa. Dos espacios UNESCO, el Parque Nacional y Reserva de la Biosfera de Monfragüe y el Parque Natural y Reserva de la Biosfera Tajo Internacional concentran, junto a la comarca de Montánchez Tamuja, al sur, los mejores ejemplares de encinas y alcornoques, siendo la dehesa un ecosistema adecuado para viajeros que quieran explorar espacios únicos, realizando un turismo responsable. Sin duda, la dehesa constituye el mejor ejemplo de convivencia entre el hombre y la naturaleza. En estos espacios se realizan actividades agropecuarias con una utilización de los recursos de forma sostenible. Por tanto, podemos afirmar que una de las experiencias más interesantes es visitar una dehesa. La Ruta del Jamón organiza itinerarios en algunos de estos ecosistemas para aprender sobre la cría del cerdo hasta convertirse en un producto ibérico de alta calidad.

La comarca de Montánchez-Tamuja ofrece esta posibilidad. Por otra parte, hay ganaderías de toros bravos como la de Victorino Martín, cercana a Coria y Moraleja, que realiza circuitos tauro-gastronómicos, con visitas guiadas por la dehesa para observar de cerca estos animales y ver la crianza del toro. Desde hace unos años es posible ver en algunas dehesas del norte de Cáceres una nueva raza bovina de origen japonés, el *Wagyu*. Su carne sabrosa y selecta está cada vez más presente en el recetario. Este animal se ha adaptado perfectamente al ecosistema de la dehesa, uniéndose a razas bovinas autóctonas y dando lugar al *Wagyu* Ibérico.

El sur de Cáceres es también conocido por los quesos. La Ruta del Queso gira alrededor de este producto muy presente en la geografía cacereña. En Villuercas-Ibores-Jara se cura el queso de cabra en dos versiones, pimentonado y sin pimentonar, y da lugar al queso Ibores DOP. En la comarca de Tajo-Salor-Almonte se elabora, con leche de ovejas merinas, la conocida y deliciosa Torta del Casar DOP. Siempre es interesante acercarse a una de las queserías y ver el proceso de elaboración de estos quesos finalizando la visita con una degustación.

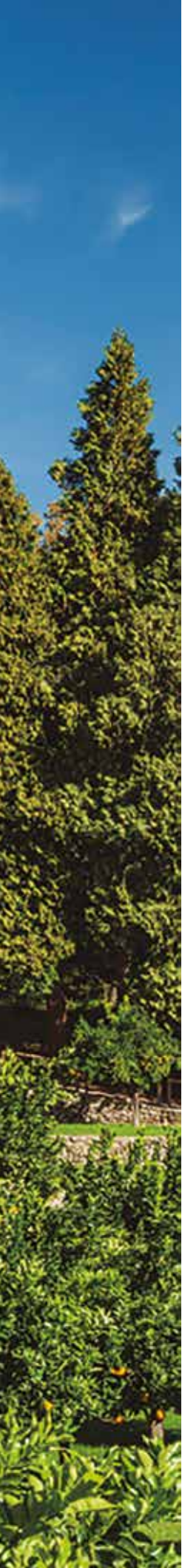


Yuste

**EL MEJOR OTOÑO
CON UNA NUEVA
MIRADA**

/

**YUSTE, THE BEST
AUTUMN WITH A NEW
PERSPECTIVE**



Casi 5 siglos después, el Jardín del Mirador permite por primera vez contemplar la fachada más icónica del Monasterio de San Jerónimo de Yuste, en la provincia de Cáceres. Patrimonio Nacional ha recuperado para el visitante la privilegiada estampa reservada a Carlos I, la que mejor refleja los encantos del otoño verato sobre lo que un día fue el Palacio Imperial.

After almost 5 centuries, the Mirador Garden allows the visitor to contemplate the most iconic façade of the San Jeronimo de Yuste Monastery (in the province of Caceres) for the first time. National Heritage has recovered the unique image once reserved for Charles I, which best reflects the verato autumn charms over the former Imperial Palace.

 PATRIMONIO NACIONAL

Suyo era el Imperio en el que nunca se ponía el sol. Tenía acceso, por tanto, al mayor catálogo de atardeceres del mundo. Y, sin embargo, Carlos I de España escogió el Monasterio de San Jerónimo de Yuste como retiro para los últimos ocasos de su vida, en tierra de conquistadores.

Por el camino desde Cuacos, un imponente escudo del siglo XVI anuncia la existencia del aposento palaciego. El Emperador se asentó allí en la primavera de 1557, pero fue en otoño cuando conoció por primera vez el emplazamiento jerónimo entre los pliegues alomados de la sierra de Tormantos.

El microclima de Yuste sitúa la caída de la hoja como el mejor momento para la visita, el otoño. Aunque se mantiene el intenso verde de naranjos y olivos, la arboleda transforma su espesura en una cálida bóveda compuesta de ocres, con robles y alcornoques; de amarillos, con fresnos y moreras; y de rojos, con castaños y cerezos. Especialmente vistosas son las parras trepadoras que se abrazan como lenguas de fuego a la casa-palacio y que parecen evocar el oro rojo o pimentón que los monjes de Yuste introdujeron en España para transformar por siempre el sabor y aroma de la comarca de La Vera.

Ahora, 500 años después, este espectáculo de la naturaleza se ha renovado gracias a un mirador que da acceso completo al jardín privado de Carlos I. Patrimonio Nacional, la institución que administra el Real Sitio desde 2004, ha habilitado una pasarela accesible desde la que visitante puede contemplar por primera vez y a cielo abierto la fachada más celebrada del conjunto, declarado Monumento Histórico Artístico desde 1931.

Al elevarse sobre un pequeño cerro, este nuevo tramo del recorrido ofrece una estampa privi-

His was the empire on which the sun never sets. Therefore, he had access to the most extensive catalog of sunsets in the world. And yet, Charles I of Spain chose the Monastery of San Jerónimo de Yuste as his retreat for the last evenings of his life, in the land of the conquerors.

On the way from Cuacos, an imposing 16th-century coat of arms announces the palace chamber's existence. The Emperor settled there in spring 1557, but it was in autumn when he first saw the Hieronymite site in the Tormantos mountain range's folds.

The microclimate of Yuste makes fall the best time to visit. Although the intense green of orange and olive trees remains, the thick grove transforms into a warm vault of ochre oaks and cork oaks, yellow ashes and mulberries, and red chestnuts and cherry trees. Especially eye-catching are the vines embracing in fiery tongues the house-palace. The red and gold hues evoke the paprika that the Yuste monks brought to Spain, forever transforming La Vera region's flavor and scent.

Now, 500 years later, a new lookout point gives full access to this spectacle of nature in Charles I's private garden. National Heritage, the institution that manages the Royal Site since 2004, has enabled a walkway to contemplate for the first time the most celebrated façade of the compound, a Historic-Artistic Monument since 1931.

Standing on a small hill, this new section of the tour offers a privileged view of the palace attached to the monastery. Despite being an imperial residence, its inhabitant asked that it be "a humble and sufficient house," made of brick and masonry, reserving the stone for doors and windows.

In this space of the Natura 2000 Network, the reward for silence is the constant rustle of the



PATRIMONIO NACIONAL REDUCE UN 50% EL PRECIO DE LA ENTRADA A SUS REALES SITIOS

La promoción afecta a los Reales Sitios y Reales Patronatos en cuatro comunidades autónomas hasta el próximo 15 de diciembre y trata de incentivar las visitas y favorecer la recuperación del turismo nacional e internacional durante los próximos meses.



legiada del palacio adosado al cenobio. Pese a su condición de residencia imperial, su morador pidió que fuera “una casa suficiente” y de fábrica humilde, a base de ladrillo y mampostería, reservando la piedra para las puertas y ventanas. La recompensa al silencio en este espacio de la Red Natura 2000 es el susurro constante de los arroyos, que fluyen todos los días del año. En el Jardín del Mirador aún quedan vestigios del primer estanque de Juanelo Turriano, el mejor ingeniero del siglo XVI, que supo aprovechar la presión del subsuelo para alimentar de agua fresca las fuentes en los claustros gótico y renacentista.

Sabemos por las crónicas que Carlos I murió en este vergel verato en la madrugada del 21 de septiembre de 1558. Su vida expiró en Yuste a las puertas de un nuevo otoño, la estación del año que, en palabras del Nobel Albert Camus, “es una segunda primavera”, aunque este 2020 todos la sentiremos como la primera.

streams. Vestiges of the first pond by Juanelo Turriano, the best engineer of the 16th-century, still remain in the Mirador Gardens. The engineer used the subsoil’s pressure to feed the fountains in the Gothic and Renaissance cloisters with fresh water. According to the chronicles, Charles I died in this orchard in the early morning of September 21, 1558. His life expired in Yuste at the gates of a new autumn, the season which, in the words of the Nobel Prize winner Albert Camus, “is a second spring,” although this 2020, we will all feel it as the first one.

Y en Paradores...



Descuentos especiales para los clientes que se alojen en:

- **La Granja y Segovia.** Palacio Real de la Granja de San Ildefonso y Palacio de Riofrío
- **Chinchón.** Palacio Real de Aranjuez
- **Jarandilla y Plasencia.** Monasterio de San Jerónimo de Yuste
- **Tordesillas.** Real Monasterio de Santa Clara de Tordesillas
- **Lerma.** Monasterio de Santa María La Real de las Huelgas



Special discounts for customers staying at the following Paradores:

- **La Granja and Segovia.** La Granja de San Ildefonso Royal Palace and Riofrío Palace
- **Chinchón.** Royal Palace of Aranjuez
- **Jarandilla and Plasencia.** Monastery of San Jerónimo de Yuste
- **Tordesillas.** Royal Monastery of Santa Clara of Tordesillas
- **Lerma.** Monastery of Santa María La Real de las Huelgas



José Luis García Pérez

Cristina García Alarcón

NO SUEÑES GRANADA, *Ven y Disfrútala*



FEDER Fondo Europeo de Desarrollo Regional
Una manera de hacer Europa



albacín GRANADA
AGENCIA





Conciertos ÍNTIMOS en espacios únicos

INTIMATE CONCERTS IN UNIQUE SPACES

Paradores ha abierto sus puertas este verano a los mejores artistas del país para ofrecer a sus clientes una experiencia única en un entorno seguro.

El ciclo de conciertos “*Caprichos musicales en Paradores*” ha sido una experiencia única para los amantes de la música, la gastronomía y la cultura. La experiencia incluía un concierto con aforo reducido a la caída de la tarde, cena con alojamiento y desayuno en el parador donde se celebraba el evento musical. Diego El Cigala, Estrella Morente, Ara Malikian, José Mercé, Pasión Vega, Miguel Poveda e Iván Ferreiro formaron parte del cartel.

En un verano marcado por la incertidumbre generalizada y el colapso del turismo y la cultura nacional por la presencia del COVID-19, *Caprichos Musicales en Paradores* apostó con éxito por re-

This summer, Paradores opened its doors to the best artists to offer their customers a unique experience in a safe environment.

The concert series “*Caprichos musicales at Paradores*” has been a unique experience for music, gastronomy, and culture lovers. The experience included a limited capacity concert in the late afternoon, dinner with an overnight stay, and breakfast at the Parador where the musical event was held. Diego El Cigala, Estrella Morente, Ara Malikian, José Mercé, Pasión Vega, Miguel Poveda,



“ *Diego El Cigala, Estrella Morente, Ara Malikian, José Mercé, Pasión Vega, Miguel Poveda e Iván Ferreiro formaron parte del cartel de Caprichos Musicales de Paradores*

vitalizar ambos sectores, presentando siete conciertos de artistas de máximo reconocimiento nacional e internacional. Pese a la situación socio-sanitaria, entre el 31 de julio y el 26 de septiembre, más de 600 personas asistieron a estos conciertos íntimos en Paradores, que resultaron todo un éxito de organización y asistencia. Siete conciertos gourmet, de los cuales cinco fueron *sold out* en enclaves de excepción, logrando fusionar historia, cultura, música y gastronomía.



“*Diego El Cigala, Estrella Morente, Ara Malikian, José Mercé, Pasión Vega, Miguel Poveda e Iván Ferreiro features on the bill*”

and Iván Ferreiro featured on the bill. In a summer marked by widespread uncertainty and the collapse of tourism and national culture due to the presence of the COVID-19, *Caprichos Musicales* at Paradores successfully bet on revitalizing both sectors, presenting seven concerts by renowned national and international artists. Despite the socio-health situation, between 31 July and 26 September, over 600 people attended these intimate concerts in Paradores, a great success in organization and turnout. Seven gourmet concerts, five of which were sold out in exceptional locations, managed to merge history, culture, music, and gastronomy.





Una ruta para descubrir pueblos con encanto

UNA BUENA PROPUESTA PARA VISITAR LA PROVINCIA DE SALAMANCA ES SEGUIR LA RUTA DE LOS CONJUNTOS HISTÓRICOS. QUINCE MUNICIPIOS, ADEMÁS DE LA CAPITAL DE LA PROVINCIA Y UN CAMINO HISTÓRICO, *LA CALZADA DE LA PLATA*, ARTICULAN LA PROVINCIA DESDE ESTA SINGULARIDAD TURÍSTICA.

Pueblos que han conservado su patrimonio y sus rasgos de identidad con la misma naturalidad con la que han desarrollado la vida cotidiana durante siglos. La mayor concentración está situada en el sur de la provincia en el entorno de la Sierra de Francia.

Ciudad Rodrigo. Sus murallas medievales y barrocas delimitan uno de los perímetros urbanos más bellos de Castilla y León. Junto a su catedral y castillo medieval, la ciudad, que nace románica y termina neoclásica, está repleta de palacios platerescos por cuyas calles discurre su Carnaval del Toro.

En su entorno, se encuentra la estación arqueológica de Siega Verde, el mayor enclave de grabados paleolíticos de España declarado Patrimonio de la Humanidad.

La Alberca. Fue el primer Conjunto Histórico declarado en España en 1940. Su excepcional entramado urbano de calles estrechas y empedradas, y fachadas, junto a sus tradiciones y su situación en pleno parque natural de las Batuecas - Sierra de Francia, la han convertido, tras la ciudad de Salamanca, en el principal destino turístico de la provincia.

Miranda del Castañar. Sólidas murallas circunvalan la localidad, en la que sobresalen las solemnes torres del Homenaje de su castillo y la de las Campanas y la antigua plaza de armas de la fortaleza. Puertas, callejuelas y pasadizos trasladan al paseante al pasado.



Mogarraz. Una bella arquitectura de entramado y originales dinteles, frecuentemente grabados con alusiones religiosas, a lo que se ha sumado en los últimos años sus fachadas personalizadas con rostros de sus moradores.

San Martín del Castañar. Rodeado de tupidos arbolados, sobresale la espadaña de la iglesia y la figura recortada de la que fue airosa torre del homenaje del castillo, sede del Centro de interpretación de la Reserva de la Biosfera de las Sierras de Béjar y Francia.

Sequeros. Rincones, plazuelas y calles enteras parecen haberse detenido para solaz de viajeros y paseantes, en su recorrido por su Ruta Urbana señalizada.

Villanueva del Conde. Vista desde lo alto, llama la atención la gran manzana que forman las casas y edificaciones, un recinto amurallado perfectamente cerrado con un espacio interior, las llamadas “huertitas”.

San Felices de los Gallegos. Su castillo y su aire medieval nos abre las puertas al Parque Natural de Las Arribes del Duero. Un espacio natural entre cañones y precipicios del río Duero a lo largo de 125 kilómetros de frontera con Portugal, cuya zona es también Reserva Internacional de la Biosfera “Meseta Ibérica”.

Béjar. Presume de tener una moderna estación de esquí “La Covatilla” y mantener restos de sus épocas más gloriosas como el castillo de los Duques, a quien Cervantes dedicó el Quijote, el museo judío o la ruta de las antiguas fábricas textiles.

Candelario, situada en las faldas de la montaña, ofrece un paseo sugerente de calles empinadas con sus batipuertas de las viviendas y el rumor constante del agua que desciende por las regajeras de sus calles.

Montemayor del Río. Históricamente el centinela defensivo de los caminos del sur y de la Vía de la Plata. Está situado en un valle frondoso dominado por un espectacular castillo.

Puente del Congosto. El último en incorporarse a la ruta con su Castillo de los Dávila y el Puente sobre el río Tormes.

Ledesma. Una antigua villa señorial que ha incorporado una señalización histórico patrimonial y con el centro de interpretación Bletisa para ayudar a descubrir sus rincones.

Peñaranda de Bracamonte. Sugiere un paseo tranquilo por sus numerosas plazas con soportales. Destaca el convento de las Madres Carmelitas Descalzas, con una de las mejores colecciones de pintura napolitana de Castilla y León.

Alba de Tormes. Ligada su historia a los Duques de Alba y la figura de Santa Teresa de Jesús. La Santa andariega encontró aquí su última morada en el Convento del Anunciación que ella misma fundó en el año 1571. De Fernando Álvarez de Toledo, el gran duque de Alba, permanece la torre del homenaje de su castillo.






María ORUÑA

“Cuando voy a Santo Estevo siento que hay una historia contada en cada esquina”

“WHEN I GO TO SANTO ESTEVO, I FEEL THAT THERE IS A STORY IN EVERY CORNER”

Una emocionante historia de intriga en una Galicia mágica. Y mucho más que eso. El Bosque de los Cuatro Vientos es la última novela de María Oruña que nos traslada al mítico pasado del Monasterio de Santo Estevo, actual Parador, y a su Leyenda de los Nueve Anillos.

An exciting story of intrigue in a magical Galicia. And much more than that. María Oruña's latest novel *El Bosque de los Cuatro Vientos* (Four winds forest) takes us back to the mythical past of the Monastery of Santo Estevo, the current Parador, and its Legend of the Nine Rings.

 LUIS TEJEDOR

Después de su serie de novelas de Puerto Escondido, ambientadas en Cantabria, ¿el cuerpo le pedía volver a Galicia, volver a casa?

La verdad que sí. La historia llevaba dormida durante mucho tiempo. Sabía que quería contar la Leyenda de los Nueve Anillos de Santo Estevo. Lo que no sabía era lo que me iba a encontrar ni cómo lo contaría. Sí tenía claro que ahora le tocaba a Galicia, aunque esto no obedeció a nada programado, sino a pálpitos, a momentos. ¡Y aquí estamos!

¿Cómo llegó a conocer la leyenda de los anillos de Santo Estevo?

Primero conocí el monasterio en ruinas, en 1996, y ya me encantó el Claustro de los Obispos. Después, volví cuando estaban haciéndolo Parador y escuché a un guía, casi de casualidad, contar la Leyenda de los Nueve Anillos. Me fascinaba cómo nadie sabía dónde estaban esos nueve anillos y tampoco los buscaban. ¿Qué pasó con esas reliquias veneradas por peregrinos de todas partes? Me puse a investigar por mi cuenta, como un hobby al principio. Después indagué de una manera más seria para saber si aquello era un mito o había una verdad detrás.

¿Se quedó con ganas de continuar siguiéndole la pista a los anillos?

Llegué a todo lo que podía llegar y me quedé satisfecha. Fue una investigación muy emocionante porque descubrí, por ejemplo, que aún existían los cuadros que representaban a esos obispos. ¡En el propio Archivo del Obispado pensaban que era una leyenda! ¿Si esto no era verdad por qué alguien se molestó en enmarcar esas nueve mitras en piedra en tantos escudos o en el altar mayor? Llegué a puntos de investigación que jamás pensé alcanzar porque... no había documentos. Lo que se guardaba en el Monasterio se destruyó en incendios o desapareció con la Desamortización de 1835. Tiraba de lo que encontraba en otros archivos.

¿De qué manera se preparó para El Bosque de los Cuatro Vientos? Intuimos que se divirtió documentándose para esta novela.

Para mí la documentación es una de las partes más disfrutonas cuando preparo una novela, porque no sé lo que voy a encontrar. Está la inquietud, también, de pensar que no vas a encontrar nada. Podía darse el caso. Tuve la suerte de ir tirando del hilo. Pedí permisos al Obispado y me dieron tanta documentación en el Archivo, que llené el maletero del coche. Según llevaba a cabo esta investigación, surgían ante mí los personajes de la novela.

Son dos historias, la de Marina y la de Jon, con un motor común. A una le oprime el papel que le da la sociedad del XIX y el otro se enfrasca en la búsqueda de estas reliquias legendarias. La pasión como impulso...

Se dejan mover por la piel, no por las normas. Marina lo tiene más complicado porque hay cosas que ella no puede hacer como mujer y lo asume. A pesar de ello, no de forma deliberada, se libera de las normas abriendo el camino a que otras personas puedan ser heroínas. De Jon destacaría esa curiosidad por conocer la memoria que portan los objetos. Este deseo le lleva a investigar la Leyenda de los Nueve Anillos.

El antiguo monasterio, actual Parador, sobrepasa su papel de escenario y parece un personaje más... ¿Qué sensaciones le transmite el edificio?



After your Puerto Escondido trilogy, set in Cantabria, did you feel the need to return to Galicia, to go home?

Indeed, I did. I knew I wanted to tell the Legend of the Nine Rings of Santo Estevo. What I didn't know was how I would tell it or what I would find. To me, it was clear that now it was Galicia's turn. Although I hadn't planned to do it, it was just a hunch, and here we are!

How did you find out about the legend of the Rings of Saint Estevo?

I first visited the monastery ruins in 1996, and I fell in love with the Cloister of Bishops. Later, I came back when they were building a Parador and, almost by chance, heard a guide tell the Legend of the Nine Rings. I was fascinated by how no one knew where they were and how no one looked for them. What happened to those revered relics? I started researching on my own as a hobby at first. Then I investigated more thoroughly to find out if that was merely a myth or if there was a truth behind it.

Do you still feel like continuing to track the rings?

I got as far as I could go and was satis-



“*Las historias nos unen como comunidad y nos reúnen alrededor del fuego. Nos dan algo en común, una patria*”

“*Stories unite us as a community and bring us together. They give us something in common, a homeland*”

They move by their heart's desire, not by the rules. Marina is more restricted because there are things she can't do as a woman, and she assumes that. Despite this and not deliberately, she frees herself from the rules, opening the way for other people to be heroes. I would highlight Jon's curiosity, his desire to know the memory hidden inside objects. That is what leads him to investigate the Legend of the Nine Rings.

The former monastery, now a Parador, surpasses its role as a stage and becomes another character... What sensations does the building convey to you?

The monastery, as a Parador, has been magnificently restored. Respecting its history, the atmosphere of this old place has been preserved. When I go to Santo Estevo, every corner tells a story, even though I may not have the tools to read it. The monks wanted to create a paradise on Earth because they were going to live inside the walls. If you don't explain this to the travelers arriving at the Parador, they are left only with the place's surface beauty.

The aim should be to turn those who stay here into time travelers, able to perceive what no longer exists- to go beyond history.

Precisely, as a time traveler... is there a particular spot of the Parador that really surprised you?

The private forest of the monastery surprised me because of how long it took me to find it. I had been looking for the ruins of the old bakery and mapped out the whole building. By chance, I saw a defensive wall and asked at the Parador. I was told that it was the private estate of the Parador. It is a closed forest, not listed in any file. Another place is the old monastic orchard where, without knowing why, I had the impulse to write a scene that took place there. Or the Four Winds Hill, whose symbolism gave its name to the novel.

fied. It was a fascinating investigation because I discovered, for example, that the paintings representing those bishops still exist. At the Bishopric's Archive, they thought it was all a legend! But if it wasn't real, why did someone bother framing those nine miters in stone on so many shields or high altar? I reached points of investigation that I never thought I would reach because... there was no documentation. What had been kept in the monastery was destroyed in fires or disappeared with the Spanish Confiscation of 1835. I pulled what I found in other archives.

How did you prepare for *El Bosque de los Cuatro Vientos*? It seems you had fun researching for this novel.

For me, documentation is one of the most enjoyable parts when I prepare a novel because I don't know what I'm going to find. There is the concern, too, of thinking that you won't find anything. That could be the case. I was lucky enough to pull the thread. I asked for permission from the Bishopric Archive, and they gave me so much documentation that I filled the trunk of my car. As I carried out this investigation, the characters of the novel appeared before me.

The book tells two stories, Marina's and Jon's, with a common theme. One is oppressed by her role in 19th-century society and the other is immersed in the search for these legendary relics. Passion as an inspiration...



El monasterio, como Parador, ha sido restaurado de una forma magnífica. Se conserva el aliento vetusto de este lugar respetando su historia. Cuando voy a Santo Estevo, siento que hay una historia contada en cada esquina que, a lo mejor, no tengo herramientas para leer. Los monjes querían crear un paraíso en la tierra, porque iban a vivir intramuros. Si al viajero que llega al Parador no se le explica esto, solo se queda con la belleza del lugar. Lo bueno es que quienes se alojen sean viajeros en el tiempo y perciban lo que ya no existe allí. Que vayan más allá de la historia.

Precisamente, como viajera en el tiempo... ¿hay algún rincón del Parador que le sorprendiera especialmente?

Me sorprendió muchísimo, porque tardé tiempo en encontrarlo, el bosque privado del monasterio. Había buscado las ruinas de la vieja panadería y mapeado todo el edificio. De casualidad, vi un muro defensivo y pregunté en el Parador. Me dijeron que era la finca privada del Parador. Es un bosque cerrado que no constaba en ningún archivo.

Otro lugar es el antiguo huerto monacal en el que, sin saber por qué, tuve el pálpito de escribir una escena que se desarrollara allí. O la Colina de los Cuatro Vientos, cuyo simbolismo dio nombre a la novela.

La novela es también una reivindicación de este patrimonio histórico a caballo de la leyenda. ¿Por qué no le prestamos atención a nuestro pasado?

Estamos en otras cosas. Todo se nos da de manera inmediata y masticado. No nos molestamos en buscar el motivo de las cosas. A pesar de que sea una novela de historia y de intriga, en *El Bosque de los Cuatro Vientos*, también reclamo atención a un patrimonio material, para que así perviva el inmaterial. Las historias nos unen como comunidad y nos reúnen alrededor del fuego. Nos dan algo en común, una patria. Aunque las instituciones tienen muchas prioridades, deben molestarse en que algunas cosas perduren. Me puse muy contenta cuando se puso el Parador en Santo Estevo, es una manera de hacer pervivir la historia.

The novel is also a vindication of this historical heritage riding on the back of the legend. Why do you think we ignore our past?

We are busy with other things. We get everything easily and immediately. We don't bother to look for the reason behind things. Although it is a historical thriller, in *El Bosque de los Cuatro Vientos*, I also call attention to our tangible heritage. We need to protect it so that the immaterial one can survive. Stories unite us as a community and bring us together. They give us something in common, a homeland. Although the institutions have many priorities, they must ensure the survival of certain things. I was thrilled when the Parador was placed in Santo Estevo; it is a way to keep history alive.

El Arte del Bordado de Lorca

La Semana Santa de Lorca, declarada de Interés Turístico Internacional desde 2007, lleva desde mediados del S. XIX sorprendiendo a lorquinos y foráneos con la puesta en escena de pasajes bíblicos e históricos que permiten conocer la Historia de la Salvación y el Triunfo del Cristianismo.

Para ello, cientos de caballos, decenas de tiros y miles de figurantes despliegan todo un desfile de sensaciones y arte que precede a la solemne procesión religiosa que transforma la ciudad en fervor y oración.

Pero si algo distingue esta sorprendente manifestación cultural es el Arte del Bordado de Lorca, candidato oficial a Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO y que puede disfrutarse todo el año a través de los Museos de Bordados de las cofradías en la ciudad.

Siglos de tradición que han permitido recrear la historia del cristianismo con puntadas en seda y oro por las prestigiosas y habilidosas manos de las bordadoras lorquinas. Un motivo más que suficiente para visitar Lorca y que no puedes perderte en tu visita a la Ciudad del Sol.



Museos de bordados de Lorca: "muBBla" Museo de Bordados del Paso Blanco y "MASS" Museo Azul de la Semana Santa (abiertos todo el año); "Museo Nicolás Salzillo, Il Maestro" Museo del Paso Morado y "MUPAEN" Museo del Paso Encarnado (consultar horarios en lorcaturismo.es).





XVII EDICIÓN MÁSTER EN DIRECCIÓN HOTELERA (Modalidad presencial)

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

XIII EDICIÓN MÁSTER EN DIRECCIÓN HOTELERA (Modalidad On Line)

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

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

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

INFORMACIÓN

MÁSTER: Carlos Sanz Domínguez - carsanz@us.es - 954 557 640 Facultad de Turismo y Finanzas
CURSOS ALEMÁN: María Borrueco Rosa. borrueco@us.es. 636 21 54 79
www.masterdireccionhotelera Sevilla.com

PREINSCRIPCIÓN Y MATRICULACIÓN

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

APROBADO EL PLAN OPERATIVO 2021 DEL GRUPO DE *Ciudades Patrimonio de la Humanidad de España*

ÚBEDA ACOGIÓ LA CELEBRACIÓN DE LA ASAMBLEA DEL GCPHE



Alcaldes y alcaldesas en la entrada del Parador Condestable Dávalos de Úbeda

El Parador de Úbeda acogió a los asistentes a la Asamblea del Grupo GCPHE, en la que se aprobó el Plan Operativo de 2021. Supone una apuesta clara por la reactivación turística y patrimonial con nuevos proyectos, como la celebración del primer Foro de la Cultura segura y el Patrimonio en 2021, la creación de nuevos mapas turísticos comunes o a la adaptación de la señalética Patrimonio Mundial en las 15 ciudades. El Grupo, que celebró en 2018 su XXV aniversario, tiene como objetivo actuar de manera conjunta en la conservación, la puesta en valor y la promoción turística de las 15 ciudades españolas reconocidas por la UNESCO como Patrimonio de la Humanidad: Alcalá de Henares, Ávila, Baeza, Cáceres, Córdoba, Cuenca, Ibiza/Eivissa, Mérida, Salamanca, San Cristóbal de la Laguna, Santiago de Compostela, Segovia, Tarragona, Toledo y Úbeda.

Lecturas

El niño, el topo, el zorro y el caballo

Charlie Mackesy

Adéntrate en el mundo de Charlie Mackesy y sus cuatro inesperados amigos: el niño, el topo, el zorro y el caballo, y descubre lo que su historia tiene que enseñarnos acerca de la vida, la esperanza, la amabilidad y la amistad. Se trata de un libro cuyos extractos Mackesy ha ido compartiendo en su cuenta de Instagram, en la que ya cuenta con más de 615.000 seguidores repartidos por todo el mundo. Calificado como “El principito del siglo XXI”, es un libro lleno de esperanza para tiempos inciertos. Un arrollador éxito internacional, traducido a más de veinte idiomas y con más de un millón de lectores. “La receta perfecta para convertirse en un best seller sanvidéano”, según *The Guardian*, pues constituye regalo perfecto para cualquier persona de 8 a 88 años.

El espejo de nuestras penas

Pierre Lemaitre

Siete años ha tardado Pierre Lemaitre en completar «Los hijos del desastre», una soberbia trilogía que cubre tres decenios de la historia de Francia (1910-1940) y que no tiene parangón en el panorama editorial del siglo XXI. Tanto la dimensión cuantitativa, cerca de 1.500 páginas, como la cualitativa, hacen de estas tres novelas (Nos vemos allá arriba, Los colores del incendio y El espejo de nuestras penas) un monumento literario paneuropeo de primer orden, a la altura de las grandes creaciones decimonónicas de Balzac y Stendhal en Francia, Tolstoi en Rusia y Perez Galdós en España.

The boy, the mole, the fox, and the horse

Charlie Mackesy

Enter the world of Charlie Mackesy and his four unexpected friends: the boy, the mole, the fox, and the horse, and discover what his story has to teach us about life, hope, kindness, and friendship. Mackesy has been sharing this book's extracts on his Instagram account, which has over 615,000 followers worldwide. Considered “The Little Prince of the 21st Century”, it is a book full of hope for uncertain times. An overwhelming international success, translated into over twenty languages and with more than one million readers. According to *The Guardian*, it is “the perfect recipe for a Sanvidéano best-seller,” as it is the perfect gift for anyone age 8 to 88.

The mirror of our Sorrows

Pierre Lemaitre

It took Pierre Lemaitre seven years to complete “The Children of Disaster”, a superb trilogy covering three decades of French history (1910-1940) and unparalleled in the 21st-century publishing scene. Both the quantitative dimension, nearly 1,500 pages, and the qualitative one make these three novels (“The Great Swindle,” “The Colors of Fire” and “The Mirror of our Sorrows”) a first-rate pan-European literary monument, on a par with the great nineteenth-century creations of Balzac and Stendhal in France, Tolstoy in Russia and Perez Galdos in Spain



El libro de las ilusiones

Paul Auster

La décima novela de Paul Auster, es un hermoso homenaje al cine de la mano de un escritor marcado profundamente por el séptimo arte. En ella, la narración de la vida de Hector Mann contada por Zimmer se mezcla con lo que le sucede al profesor y con la filmografía del actor, configurando potentes historias entrecruzadas que difuminan los límites entre la ficción y la realidad. Según *The New York Times*, se trata de un relato “elegante, perturbador, una auténtica proeza de astucia literaria e inteligencia... Hector Mann es una creación realmente inspirada, más verosímil que muchos actores de carne y hueso”. Sin duda, una de las mejores novelas de este autor, especialista en contar buenas historias.

The book of Illusions

Paul Auster

Paul Auster’s tenth novel is a beautiful tribute to cinema created by a writer deeply influenced by the seventh art. The narration of Hector Mann’s life told by Zimmer combines the teacher’s story with the actor’s filmography, forming powerful interwoven stories that blur the lines between fiction and reality. According to *The New York Times*, this is a “disturbingly elegant story; a real feat of literary cunning and intelligence. [...] Hector Mann is a genuinely inspired creation, more believable than many flesh and blood actors”. Undoubtedly, one of the best novels of this author, expert in telling good stories.



Los chicos de la Nickel

Colson Whitehead

Después de *El ferrocarril subterráneo*, Colson Whitehead nos brinda una historia basada en el estremecedor caso real de un reformatorio de Florida que destruyó la vida de miles de niños y que le ha hecho merecedor de su segundo premio Pulitzer. Esta deslumbrante novela, a caballo entre el momento presente y el final de la segregación racial estadounidense de los sesenta, interpela directamente al lector y muestra la genialidad de un escritor en la cima de su carrera.

Colson Whitehead (Premio Pulitzer 2017) vuelve a ganar el Pulitzer con esta desgarradora historia de dos amigos que luchan por su supervivencia. Premiado también con The Kirkus Prize, nominado al National Book Award, finalista del National Book Critics Circle Award y mejor libro de 2019 según Time.

The Nickel Boys

Colson Whitehead

After “*The Underground Railroad*,” Colson Whitehead presents a story based on the shocking real-life case of a Florida juvenile facility that destroyed the lives of thousands of children, which has earned him his second Pulitzer Prize. This dazzling novel, halfway between the present moment and the end of the American racial segregation of the sixties, directly challenges the reader and shows the genius of a writer at the top of his career.

Colson Whitehead (2017 Pulitzer Prize) wins the Pulitzer once more with this heartbreaking story of two friends fighting for their survival. The book was awarded The Kirkus Prize, nominated for a National Book Award, chosen as a finalist for a National Book Critics Circle Award. According to Time, it was the Best Book of 2019.



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.fincaontepedroso.com

t. @Montepedroso
f. /FincaMontepedroso
i. /fincaontepedroso



WINE-MODERATION
ELEGIR, COMPARTIR, 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
CON LA AYUDA
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

VIVE
LA EXPERIENCIA,
GAUDÍ
EN LEÓN



Antoni Gaudí y León

El Museo de Gaudí más grande del mundo.

A finales del siglo XIX un joven arquitecto que casi no había salido de Barcelona cruzó la península para construir en León un almacén de tejidos. Su nombre era Antonio Gaudí, y el edificio sería la Casa Botines. Una obra única con la que soñarían ciudades del todo el mundo.



ART NOUVEAU
EUROPEAN ROUTE
RUTA EUROPEA
DEL MODERNISMO

IMAGEN: ALVARO RAMÓN SÁNCZ



@casabotines
casabotines.es

Plaza de San Marcelo 5
24002 León (España / Spain)

(+34) 987 353 247 info@casabotines.es

FUNDOS
cultural




CASA BOTINES
LEÓN 1893



Trase una vez
HACE 90 AÑOS...

el Parador del “Condestable Dávalos”

ONCE UPON A TIME, 90 YEARS AGO...
THE CONSTABLE DÁVALOS' PARADOR

 MARÍA JOSÉ RODRÍGUEZ PÉREZ

Amalia de Orozco y Loring (Úbeda, 23 de noviembre de 1895 - San Sebastián, 11 de agosto de 1969). VI marquesa de San Juan de Buenavista, vocal de la Junta de Paradores y Hosterías del Reino (1925-1930).



Comedor del parador (ca. 1930), con el retrato del Condestable Dávalos sobre la chimenea. Actualmente forma parte de una habitación superior.

El 10 de noviembre de 1930 se inauguraba el Parador de Úbeda, uno de los primeros establecimientos en reutilizar para uso hotelero un palacio del Renacimiento español, cuyo interiorismo aunaba el carácter de las residencias urbanas históricas con las comodidades del siglo XX.

El nombre comercial “Condestable Dávalos” hacía referencia a un personaje ajeno a la historia del inmueble, solo presente en el retrato sobre la chimenea del comedor. En realidad, el palacio había sido construido como residencia del Deán Ortega, en el siglo XVI; reformado por sus herederos, en el siglo XVII; y traspasado por compraventa al marquesado de Donadío, en el siglo XIX. En la dictadura de Primo de Rivera, dos aristócratas andaluzas –Concepción Loring Heredia y su



Palacio del Deán Ortega (actual parador). El escudo del marqués de Donadío sobre la portada, su último propietario noble, sustituyó el original de los Ortega, en el siglo XIX. Fuente: CDTE.



Patio principal del parador, cerrado con cristalera en la planta superior (cá. 1960). Fuente: CDTE.

“En 1930 se inauguraba el Parador de Úbeda, uno de los primeros establecimientos en reutilizar para uso hotelero”

On November 10, 1930, the Parador de Úbeda was inaugurated as one of the first establishments to reuse a Spanish Renaissance palace as a hotel. Its interior design combined the personality of historic urban residences with the comforts of the 20th-century.

The commercial name “Constable Dávalos” refers to a character who was not part of the building’s history and is only present in the portrait over the dining room fireplace. In fact, the palace was built as the residence of Dean Ortega in the 16th-century. His heirs reformed it in the 17th-century and later, during the 19th-century, sold it to the Marquis of Donadío. During the dictatorship of Primo de Rivera, two Andalusian aristocrats - Concepción Loring Heredia and her daughter, Amalia de Orozco y Loring, Marquise of San Juan de Buenavista – used the political influence of the former in 1926, and the management of the latter as a member of the Board of Paradores y Hostelerías, in 1929, to promote the hotel. The City Council worked for the acquisition and free transfer of the palace to the State, whose transformation and restoration was entrusted to Ricardo de Churruga, a young architect advisor to the Board.

After the end of the civil war and subsequent reform by architect José María Muguruza which emphasized the interior character as a “museum of national craftsmanship,” it reopened in 1942. As the need to expand became evident in the following decades, the adjacent houses to the palace were rebuilt, and the layout

“

El carácter monumental del palacio renacentista ha jugado a favor de preservar su integridad tipológica en las sucesivas obras”

hija, Amalia de Orozco y Loring, marquesa de San Juan de Buenavista— fueron las promotoras del parador, gracias a la influencia política de la primera, en 1926, y la gestión de la segunda como vocal de la Junta de Paradores y Hosterías del Reino, en 1929. El Ayuntamiento colaboró para la adquisición y cesión gratuita del palacio al Estado, cuya adaptación y restauración se encargó a Ricardo de Churruga, joven arquitecto asesor de la Junta.

Tras la guerra civil, la reforma del arquitecto José María Muguruza enfatizó el carácter interior como “museo de la artesanía nacional” y reabrió en 1942. En las siguientes décadas, la necesidad de ampliar el parador tomó forma en reedificaciones de las casas contiguas al palacio y sucesivos cambios de dimensión o ubicación del programa, especialmente la cocina y el comedor, pero también se estudió la adaptación de nuevos edificios históricos, en sustitución —Hospital de Santiago, en los setenta— o apoyo del parador —Palacio de los Cobos y Hospital de Honrados Viejos, en los ochenta; y un edificio residencial, invalidado por la aparición de restos arqueológicos, en 2005—. Los arquitectos Manuel Sainz de Vicuña y Eduardo Amann acometieron la ampliación definitiva que eliminó el garaje e introdujo salas de grupos. Las sucesivas intervenciones posteriores ampliaron las habitaciones, a costa de otros usos, y cubrieron el patio con un lucernario.

El carácter monumental del palacio renacentista, de traza atribuida al reputado Andrés de Vandelvira —a pesar de que la obra estuvo a cargo del arquitecto Luis de Vega—, ha jugado a favor de preservar su integridad tipológica en las sucesivas obras, para tener adaptado a las necesidades actuales uno de los paradores más antiguos de la red.



Puerta tapiada en la escalera del palacio y farol de procesión con forma de águila bicéfala. Fuente: CDTE.

changed, especially the kitchen and dining room. The idea of adapting new historical buildings as a replacement - such as the Hospital de Santiago in the seventies - or support - Palace of Cobos and Hospital de Honrados Viejos in the eighties; or a residential building, invalidated by the appearance of archeological remains in 2005 - was studied for some time. Manuel Sainz de Vicuña and Eduardo Amann undertook the definitive expansion that eliminated the garage and introduced group rooms. The successive interventions that followed expanded the rooms, at the expense of other functions, and covered the patio with a skylight.

The monumental character of the Renaissance palace, with a design attributed to the renowned Andrés de Vandelvira -although the work was carried out by the architect Luis de Vega-, has played in favor of preserving its typological integrity in the works carried out to ensure that one of the oldest hotels of the network is up to current standards.

LA MEJOR ÓPERA TE ESPERA EN EL REAL

PRÓXIMAMENTE



UN BALLO IN MASCHERA

GIUSEPPE VERDI

18 SEPT - 14 OCT 2020

DIRECTOR MUSICAL

NICOLA LUISOTTI

LORENZO PASSERINI - 29 SEPT, 14 OCT

DIRECTOR DE ESCENA

GIANMARIA ALIVERTA

Coro y Orquesta Titulares del Teatro Real



EL NACIMIENTO DEL REY SOL

LE BALLET ROYAL DE LA NUIT

16 OCT 2020

DIRECTOR Y RECONSTRUCTOR MUSICAL

SÉBASTIEN DAUCÉ

Ensemble Correspondances

ESTRENO EN EL TEATRO REAL

En versión de concierto



RUSALKA

ANTONÍN DVORÁK

12 - 27 NOV 2020

DIRECTOR MUSICAL

IVOR BOLTON

DIRECTOR DE ESCENA

CHRISTOFLOY

Coro y Orquesta Titulares del Teatro Real



DON GIOVANNI

WOLFGANG A. MOZART

18 DIC 2020 - 10 ENE 2021

DIRECTOR MUSICAL

IVOR BOLTON

DIRECTOR DE ESCENA

CLAUS GUTH

Coro y Orquesta Titulares del Teatro Real



MARIE

GERMÁN ALONSO

9 - 17 ENE 2021

DIRECTOR MUSICAL

GERMÁN ALONSO

Ensemble Proyecto Ocnos

Funciones en La Abadía

ESTRENO ABSOLUTO



ELEKTRA

RICHARD STRAUSS

18 ENE 2021

DIRECTOR MUSICAL

ESA-PEKKA SALONEN

Coro Titular del Teatro Real

Philharmonia Orchestra

En versión de concierto

DESCUBRE TODA LA TEMPORADA EN TEATROREAL.ES · 902 24 48 48 · TAQUILLAS · SÍGUENOS EN    

 **TEATRO REAL**
CERCA DE TI

Administraciones Públicas



MADRID

Mecenas principal
tecnológico



Mecenas principal
energético



Mecenas principales



Fundación BBVA ACS

Mecenas





FUE NOTICIA EN PARADORES

SOSTENIBILIDAD

REAPERTURA

Nacen 26 tortugas boba en el nido del Parador de El Saler

Veintiséis tortugas boba (*Caretta caretta*) nacieron a finales de septiembre en el nido custodiado en la playa de La Punta, muy cercana al Parador de El Saler (Valencia). Los huevos estuvieron enterrados en una zona protegida junto Parador, donde 70 voluntarios vigilaron 24 horas durante 16 días en el llamado “Campamento Tortuga”. La mayoría de estas tortugas han sido devueltas al mar en la Playa Cullera (Valencia), donde su madre desovó 85 huevos a finales de julio y donde se espera que su instinto le haga volver a recibir a sus crías. Un 20% permanecerá un año en cautividad en el Oceanogràfic para que crezcan y se puedan marcar con un dispositivo satélite, para su seguimiento y estudio una vez sean devueltas al mar.

26 loggerhead turtles are born in the nest of El Saler’s Parador

At the end of September, twenty-six loggerhead turtles (*Caretta caretta*) were born in the guarded nest on La Punta beach, very close to the Parador of El Saler (Valencia). The eggs were buried in a protected area next to the Parador, where 70 volunteers kept 24-hour watch for 16 days at the so-called “Turtle Camp.” Most of these turtles have returned to the sea in Cullera Beach (Valencia), where their mother laid 85 eggs at the end of July. 20% will remain in captivity for a year in the Oceanogràfic. Afterward, they will be marked with a satellite tracking device for monitoring and study once they are returned to the sea.



Abre el Hostal de San Marcos tras una reforma integral

El Parador de León, Hostal de San Marcos –cerrado al público desde hace tres años–, ultima labores de limpieza, decoración y dotación de materiales diversos que permitirán la reapertura del histórico edificio hotelero a principios de diciembre. La plantilla íntegra del Parador, compuesta por 76 personas, ya se ha incorporado para participar en la adecuación de las instalaciones. La reforma ha permitido recuperar la volumetría de la construcción original del Hostal de San Marcos, mediante la construcción de un nuevo atrio en el lugar que ocupaba el patio destruido en la reforma de los años 60. El cierre del establecimiento se ha aprovechado también para restaurar algunas de las principales obras artísticas del Parador de León, como el “Nacimiento de Cristo” de Juan de Juni o el techo de Lucio Muñoz, que luce ya en el nuevo atrio.

San Marcos Hostel opens after a complete renovation

After three years closed, the Parador de León, Hostal de San Marcos, is finishing up the cleaning, decoration, and provisions to allow the reopening of this historic hotel in early December. The Parador’s entire staff, made up of 76 people, has already been incorporated to participate in the facilities’ upgrading. The reform allowed the recovery of the original construction’s volumetry by constructing a new atrium in the place occupied by the courtyard destroyed in the reform of the 60s. The closure of the establishment was used to restore some of the main artistic works of the Parador de León, such as the “Birth of Christ” by Juan de Juni or the ceiling by Lucio Muñoz, in the new atrium.

PREMIOS

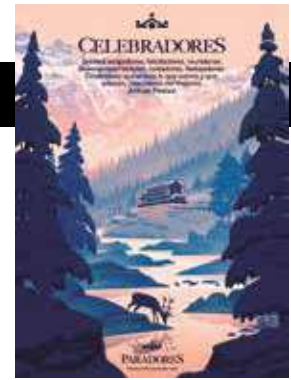
Paradores opta al primer premio “Tapa Alimentos de España”

Convocado con carácter pionero por Hotel Tapa Tour, en colaboración con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y la D.O. Cava, es un certamen gastronómico que reivindica la despensa nacional y la cocina de territorio. La convocatoria, abierta a hoteles gastronómicos de todo el país, ponía el foco en la excelencia de los productos made in Spain en formato tapa armonizados con vinos de la D.O. Cava y sólo 10 concursantes han alcanzado la final. El reto era sintetizar un gran plato en un bocado. Paradores presentó a competición una “Filloa crujiente rellena de cremoso de bacalao, coliflor, tinta de choco y queso ahumado”. Los cocineros Diego Cordeiro y Francisco Capilla, de los Paradores de Cambados y de Cádiz, respectivamente, fueron los encargados de materializarla.

Paradores competes for the first prize at “Tapa Alimentos de España”

Pioneered by Hotel Tapa Tour, in collaboration with the Ministry of Agriculture, Fishing, and Food, and the D.O. Cava, it is a gastronomic contest that vindicates the national pantry and regional cuisine. The competition, open to gastronomic hotels from all over the country, focused on the excellence of the products made in Spain in a tapa format, harmonized with wines from the D.O. Cava. Only 10 contestants reached the final. The challenge was to synthesize a great dish in one bite. Paradores competed with

a “crispy Filloa filled with creamy cod, cauliflower, choco ink, and smoked cheese.” The chefs Diego Cordeiro and Francisco Capilla, from the Cambados and Cadiz Paradores, were responsible for making it.



Control de Publicidad premia la campaña de Paradores

La campaña ha obtenido el tercer puesto de los Premios Control 2019-2020 en la categoría de “Mejor anuncio en revista”, junto con Audi y Loewe. Los premios Control de Publicidad se entregan anualmente a las empresas, trabajos y profesionales más destacados con el fin de reconocer la excelencia en publicidad y marketing. El objetivo de la campaña, puesta en marcha en diciembre de 2019, ha sido comunicar de manera innovadora los diferentes valores de la marca, partiendo de un juego de palabras sobre el propio término “Paradores”. Aunque cada pieza ha sido diseñada por un artista visual diferente, Nacho Padilla es el autor de la idea original, que diferencia a Paradores de la competencia y conecta emocionalmente con público nuevo y clientes habituales.

Paradores' campaign awarded by Control de Publicidad

The project has won third place in the Control Awards 2019-2020 in the “Best magazine ad” category, along with Audi and Loewe. The Control Advertising Awards are given annually to the most outstanding companies, works, and professionals to recognize excellence in advertising and marketing. Launched in December 2019, the campaign aimed to communicate the brand's different values innovatively, starting with a play on the term “Paradores.” Although each piece was designed by a different artist, Nacho Padilla is the author of the idea that sets Paradores apart from its competitors and connects emotionally with new and regular audiences.

PATRIMONIO

Restauración de obras magistrales en el Parador de San Marcos

La rehabilitación integral del Hostal de San Marcos ha marcado los plazos de su inminente reapertura. El Parador de León es una joya renacentista, por lo que los trabajos de restauración han sido respetuosos con los elementos arquitectónicos históricos existentes, así como con las obras de arte que forman parte de su estructura. Un buen ejemplo es la restauración de “El Nacimiento de Cristo”, del artista renacentista Juan de Juni (siglo XVII), ejecutada bajo criterios de mínima intervención, realizando trabajos de limpieza, consolidación y ligeras reintegraciones que permiten disfrutar de nuevo de esta pieza en todo su esplendor.

Restoration of masterpieces in the Parador de San Marcos. The complete rehabilitation of the Hostal de San Marcos has marked the deadlines for its imminent reopening. The Parador de León is a Renaissance jewel; therefore, the restoration works have been respectful of the existing historical architectural elements and the works of art that are part of its structure. A good example is the restoration of “The Birth of Christ” by the Renaissance artist Juan de Juni (17th-century), executed under minimum intervention criteria, carrying out cleaning, consolidation, and light reintroduction works that return this piece to its former glory.



MARKETING



Campaña “colores” para promocionar las estancias en otoño

Paradores ha lanzado la quinta fase de su campaña de marca bajo el título “Colores” para promocionar las estancias en sus hoteles y restaurantes con ofertas. La imagen que ilustra la nueva promoción es un idílico paisaje otoñal elaborado con elementos recortados en papel, obra de la artista visual y fotógrafa M. Laura Benavente, “Mililitros”. Se trata de la quinta fase de la campaña de marca ideada por el creativo Nacho Padilla. Las anteriores, “Protectores”, “Acogedores”, “Amores” y “Veraneadores” fueron ilustradas por Carmen García-Huerta, Francesco Bongiorno, Carole Hénaff y Marga Castaño.

Campaign “colors” to promote the autumn visits. Paradores has launched the fifth phase of its brand campaign under the title “Colors” to promote stays in its hotels and restaurants. The image that illustrates the new promotion is an idyllic autumn landscape made up of cut-out paper elements, the work of visual artist and photographer M. Laura Benavente, “Mililitros.” This is the fifth phase of the branding campaign designed by the creative Nacho Padilla. The previous ones, “Protectors,” “Welcomers,” “Lovers,” and “Summer visitors” were illustrated by Carmen García-Huerta, Francesco Bongiorno, Carole Hénaff, and Marga Castaño.

Paradores se suma a la “Ruta del Ibérico”

Paradores se ha sumado a la campaña promocional “La Ruta del ibérico” puesta en marcha por la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) para apoyar el sector hostelero en España. Se trata de una acción promocional para dinamizar el consumo de los productos ibéricos, uno de los emblemas gastronómicos de la Marca España.

Paradores has joined the promotional campaign “The Iberian Route” launched by the Interprofessional Association of the Iberian Pig (ASICI) to support the hotel and catering sector in Spain. This is a promotional action to boost the consumption of Iberian products, one of the gastronomic emblems of the Spain Brand.



SOLIDARIDAD

Paradores se suma a la Campaña “Restaurantes contra el hambre”

Paradores ha renovado su compromiso con la ONG “Acción contra el Hambre”, colaborando en la campaña “Restaurantes contra el hambre”, que está destinada a recaudar fondos para ayudar a las familias más vulnerables y damnificadas por la pandemia de Covid-19 en España. Para tal fin, los restaurantes de los paradores de Alcalá de Henares (Restaurante Santo Tomás), Baiona, Cádiz, Chinchón, El Saler, Santiago de Compostela (Restaurante Dos Reis), Segovia y Toledo donarán parte de sus ventas a beneficio de “Acción contra el Hambre”.

Paradores joins the “Restaurants against Hunger” Campaign

Paradores has renewed its commitment to the “Action Against Hunger” NGO, collaborating in its campaign “Restaurants against Hunger.” The aim is to raise funds to help the most vulnerable families and those affected by the Covid-19 pandemic in Spain. To this end, part of the sales benefits of the restaurants of the Paradores of Alcalá de Henares (Santo Tomás Restaurant), Baiona, Cádiz, Chinchón, El Saler, Santiago de Compostela (Dos Reis Restaurant), Segovia, and Toledo will go to “Action Against Hunger.”



RESULTADOS

Julio, 72% de ocupación y agosto, el 82%

En una temporada atípica a consecuencia de la covid-19, Paradores cerró julio y agosto con una ocupación dos puntos y medio superior a la media de la última década. Fue la única gran cadena hotelera española que reabrió todos sus establecimientos tras la desescalada y, en estos dos meses, la hotelera pública ofertó 358.528 habitaciones, llegando a ocupar 276.527 estancias, lo que arroja un porcentaje del 77,15 %.

July 72% occupancy and August, 82%. In an atypical season because of Covid-19, Paradores closed July and August with an occupation two and a half points higher than the last decade’s average. It was the only large Spanish hotel chain to reopen all its establishments after the de-escalation. In these two months, the public hotel chain offered 358,528 rooms, occupying 276,527 rooms, which is a percentage of 77.15%.



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**

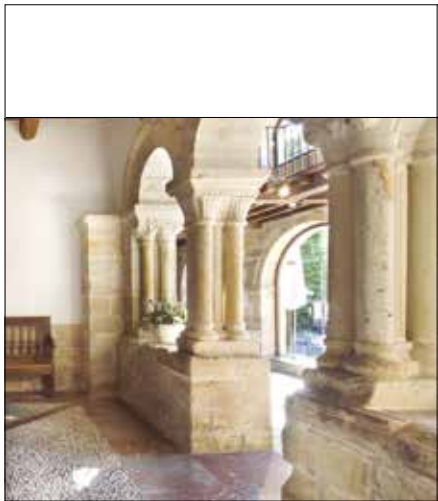
GPS: 37.159366, -4.208443

**RIOFRÍO
(Granada)**



¿Cuánto sabes de Paradores?

Paradores *How much do you know?*



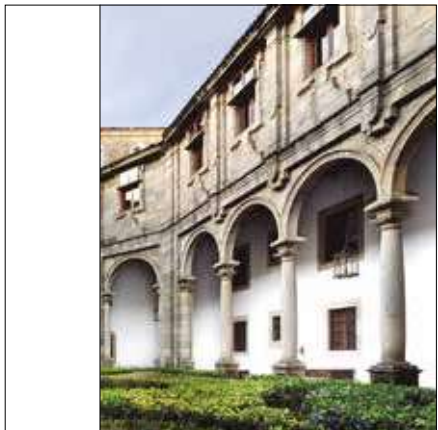
01



02

Ganadora/Winner:
Ana Isabel Cabello Casao
 Parador de Alcañiz
 Parador de Lleida
 Parador de Granada
 Parador de Estevo

SOLUCIÓN
 NÚMERO
 ANTERIOR



03



04

Excepcionales claustros de inmensa belleza, perfectos para cualquier evento o pasear entre el silencio y la belleza de sus piedras. ¿Sabes a qué paradores pertenecen?

Unique cloisters of immense beauty, perfect for any event or a stroll through its stones' silence and beauty. Do you know to which Parador these belong?

concurso

IN & OUT

PARTICIPA Y GANA

UNA ESTANCIA EN TU PARADOR
 FAVORITO

¡Atrévete y participa! Si conoces las respuestas, remite la solución al correo electrónico antes del 15 de enero de 2021:

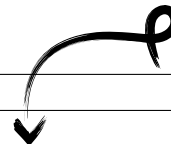
prensa@parador.es

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

Dare to participate! if you know three answers, forward the answer to the following email address before January 15:

prensa@parador.es

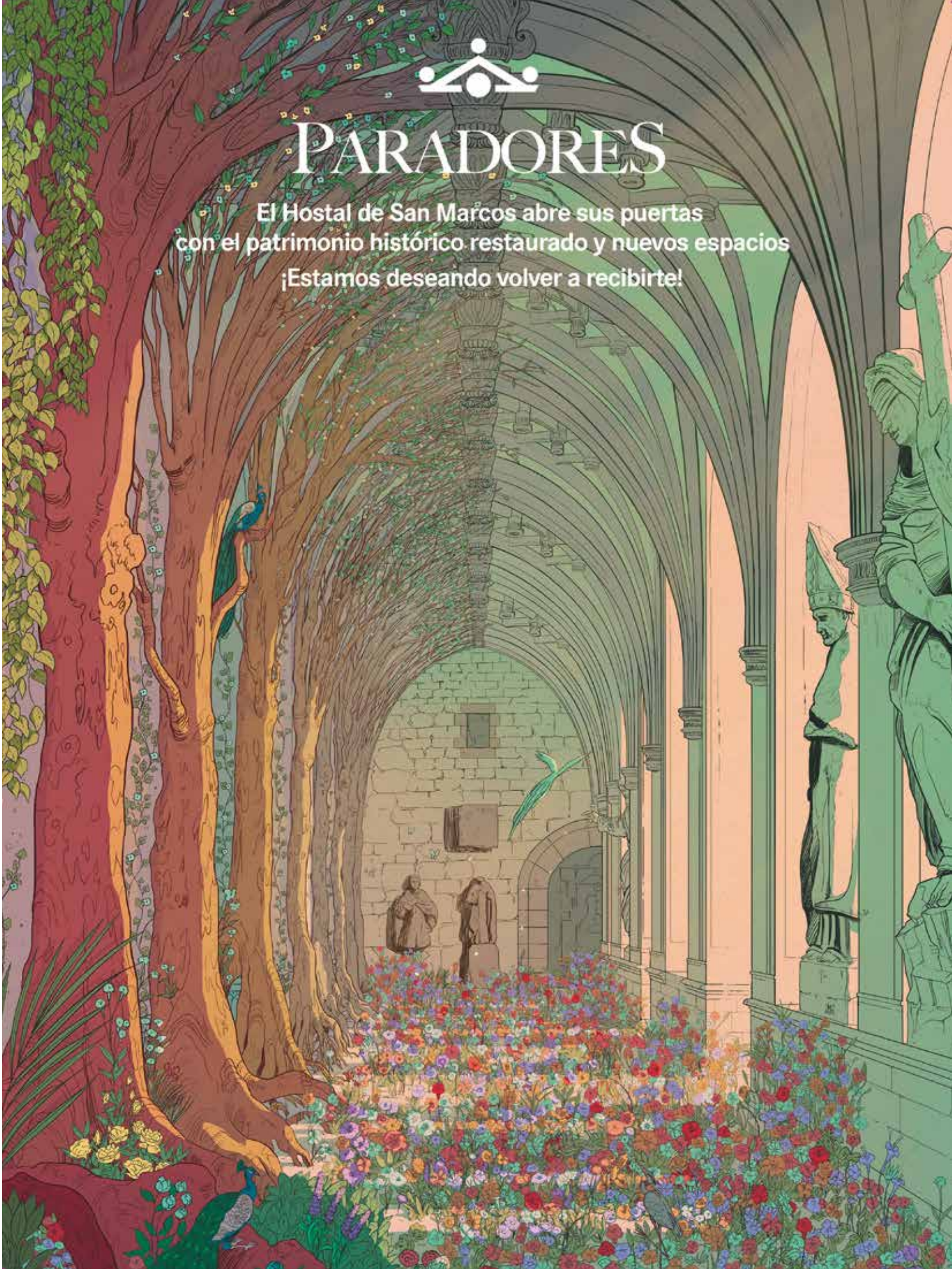
Do not forget to provide your full name, identity card number and a telephone number. Among the correct answers, Paradores will raffle a two night stay for two people in a standard room, on bed and breakfast basis*.





PARADORES

El Hostal de San Marcos abre sus puertas
con el patrimonio histórico restaurado y nuevos espacios
¡Estamos deseando volver a recibirte!



Este otoño, disfruta
en Lorca, explora
su territorio y
comparte tu destino

This autumn, enjoy Lorca, explore its
wide territory and share your
destination



Lorca
y tú
¡Compartela!