

---

**SAN MARCOS** el renacer de un clásico

---

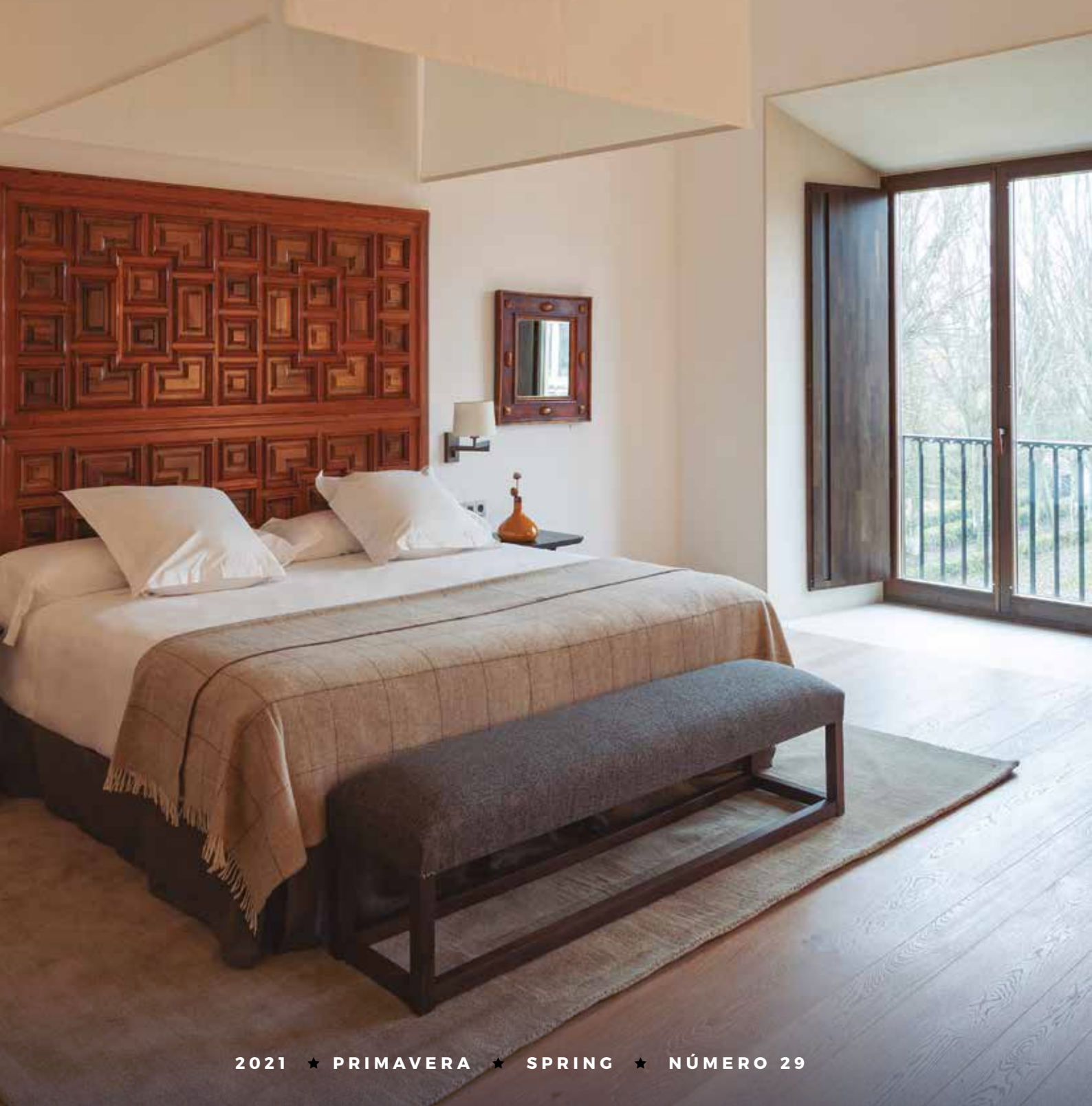
**LAS HURDES** viajes de leyenda

---

**GASTRO** bacalao, estrella gourmet

---

# PARADORES





# NUESTRA HISTORIA NO SE FRANQUICIA \*

\*Panteón de los Reyes de la Basilica de San Isidoro.  
Dícese de la conocida como "Capilla Sixtina del  
Arte Románico", donde se encuentran los más de  
20 monarcas del Reino de León.

#LEÓN SOLO HAY UNO



AYUNTAMIENTO DE LEÓN

# Preparados para recibirles con garantías

## Ready to welcome you with every guarantee

Un año después de vernos obligados a cerrar todos nuestros Paradores para frenar la pandemia de la Covid, afrontamos el futuro con esperanza. Confiamos en que la vacunación masiva nos devuelva la movilidad y que, con ella, ustedes puedan volver con normalidad a nuestros establecimientos.

Estamos preparados para recibirles con todas las garantías. Paradores siempre ha tenido unos estándares de higiene muy exigentes, pero tras el importante refuerzo de todos nuestros protocolos podemos afirmar que no encontrarán lugares más seguros para pasar unos días de descanso. Paradores fue, de hecho, la primera gran cadena hotelera en obtener el *Safe Tourism Certified* que otorga el Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE) y que garantiza que adoptamos los máximos niveles de protección para nuestros empleados y quienes nos visitan.

Cuando vuelvan a alojarse con nosotros encontrarán algunas novedades que harán su estancia más cómoda y también más segura. Un ejemplo es la conserjería virtual, que les permitirá reducir los contactos físicos y reservar una mesa en nuestro restaurante o una sesión de spa desde su propio teléfono móvil. Además, podrán interactuar por escrito con nuestra recepción sin hacer una llamada ni tener que esperar turno ante el mostrador. Por supuesto, si lo prefieren, podrán seguir utilizando la atención tradicional y personal de nuestros amables recepcionistas.

Además de invitarles a que vuelvan a alojarse con nosotros en cuanto las restricciones a la movilidad lo permitan, me complace mucho pre-



One year after being forced to close all our Paradores to stop the Covid pandemic, we face the future with hope. We trust that mass vaccination will restore mobility and that you will be able to return to our establishments.

We are ready to welcome you with every guarantee. Paradores has always had very demanding hygiene standards. Still, after the considerable reinforcement of all our protocols, we can assert that you will not find a safer place to spend a few restful days. In fact, Paradores is the first major hotel chain to obtain the Safe Tourism Certified awarded by the Institute for Spanish Tourism Quality (ICTE), which guarantees the highest level of protection for our staff and guests.

When you come back, you will find some new features which will make your stay more comfortable and safer. One example is the virtual concierge, which allows reduced physical contact as you book a table in our restaurants or a spa session directly from your phone. Additionally, you will be able to interact with our front desk through writing, without the need of calling or waiting in line at the counter. Of course, should you prefer, you can still use the traditional and personal attention of our friendly receptionists.

In addition to inviting you to stay with us as soon as mobility restrictions allow, I am pleased to present the Hostal de San Marcos' remodeling, the impressive León Parador. You'll discover how the building, a priceless



sentarles en este número de la revista el resultado de la remodelación del Hostal de San Marcos, el impresionante Parador de León. En el amplio reportaje que les mostramos pueden apreciar cómo el edificio, un valiosísimo emblema del Renacimiento, brilla en su máximo esplendor. Se han restaurado las esculturas y artesanados de la construcción histórica devolviéndoles a su estado original y se ha colocado una extraordinaria colección de arte contemporáneo en un nuevo atrio construido para recuperar la volumetría primigenia del conjunto. Las fotografías son extraordinarias, pero les aseguro que no hacen justicia a la experiencia que supone volver a pisar ese lugar tan imponente, testigo de muchos importantes capítulos de la historia de España.

Todos tenemos muchas ganas de volver a viajar, de saborear la autenticidad de nuestra gastronomía, de respirar aire puro, de reconectar con la naturaleza y con la cultura. Ningún sitio mejor para todo eso, ya lo saben, que nuestros queridos Paradores. Les estamos esperando.

Renaissance emblem, was brought back to its full splendor in the extensive feature. The sculptures and coffered ceilings of the historic building have been restored. An extraordinary collection of contemporary art now decorates a new atrium, built to recover the complex's original volume. The photographs are impressive, but they don't do justice to the experience of setting foot in such an imposing place, witness to many important chapters of Spanish history.

All of us are eager to travel again, savor our gastronomy's authenticity, breathe fresh air, and reconnect with culture and nature. AS you know, there is no better place for this than our beloved Paradores. We await you with anticipation.

“*En el amplio reportaje que les mostramos pueden apreciar cómo el edificio, un valiosísimo emblema del Renacimiento, brilla en su máximo esplendor*”

**ÓSCAR LÓPEZ**  
PRESIDENTE DE PARADORES

*“I am pleased to present the Hostal de San Marcos' remodeling, the impressive León Parador. You'll discover how the building, a priceless Renaissance emblem, was brought back to its full splendor in the extensive feature”*





DIPUTACIÓN  
DE LEÓN



LEÓN



deja  
HUELLA

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



# CONTENIDO

*contents*



## CARTA DE LA PRESIDENTE 03

Preparados para recibirles con garantía  
Ready to welcome you with every guarantee

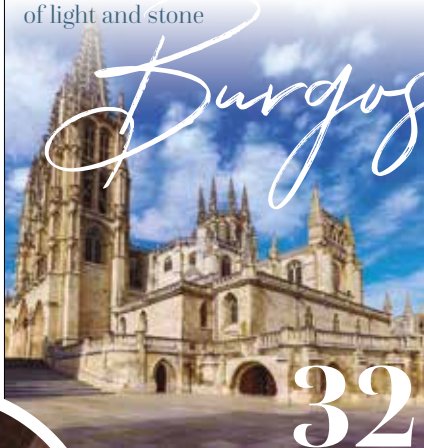
## EL RENACER DE UN CLÁSICO 08

SAN MARCOS  
El histórico hostel vuelve a la vida  
San Marcos: the historic Hostel comes back to life



## BUGOS GÓTICO: VIII CENTENARIO 32

Catedral de Burgos, jardín de luz y piedra  
Burgos Cathedral: a garden of light and stone



# 54

## MARIDAJES DE PARADORES 54

Tronco de bacalao confitado, hummus de garbanzos frita de tomate y encurtidos  
Codfish confit, chickpea hummus, and tomato and pickle sauté

## VIAJES DE LEYENDA

Las Hurdes, viaje de leyenda  
Las Hurdes, a legendary journey



# 58

## LECTURAS: MUJERES CON NOMBRE PROPIO 66

*Eva* GARCÍA

“El contacto con los lectores es la cosecha, el resultado después de pasarme años sembrando palabras”  
“Contact with readers is the harvest, the result of years spent sowing words”



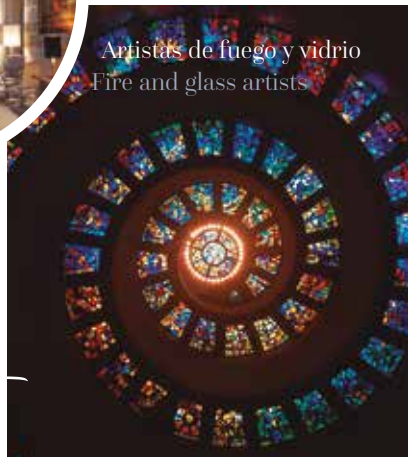
## LEÓN

Tierra en la encrucijada  
León, land on the crossroads



## TRADICIÓN HECHA OFICIO 42

Artistas de fuego y vidrio  
Fire and glass artists



## SUGERENCIAS GASTRO 48

Bacalao, estrella gourmet  
Cod: gourmet start



# 77

LECTURAS

Esplendor y Vileza  
The Splendid and the Vile

**Erik Larson**

Llévame a casa

Take me home

**Jesús Carrasco**

Una sala llena de corazones rotos

Redhead by the side of the road

**Anne Tyler**

FUSIÓN DE PIEDRA Y  
NATURALEZA

80

20 años de orgulloso románico  
20 years of Romanesque pride

*La Vall  
de Boi*



*Sandra*  
**BARNEDA**

“Más hermoso aún que las  
segundas oportunidades  
es saber que existen más”  
“Even more beautiful than  
second chances is knowing  
that there are more”



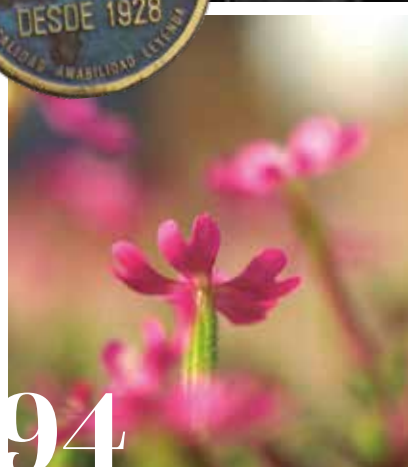
PATRIMONIO NACIONAL

89

**Manzanares**

El albergue en la carretera

The inn remains on the roadside



# 94

FUE NOTICIA EN PARADORES

Paradores' news

IN&OUT

106

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



**PRESIDENTE**  
**CONSEJERO DELEGADO**  
Óscar López Águeda

**DIRECTOR GENERAL**  
José Antonio Trueba

**DIRECTORA**  
Sonia Sánchez Plaza

**CONSEJO EDITORIAL**  
Conchi Antón  
Ana Martínez

**REDACCIÓN**  
Editorial MIC

**DIAGRAMACIÓN Y DISEÑO**  
Editorial MIC

**FOTOGRAFÍA**

Archivo Paradores  
Editorial MIC  
Envato | Freepick

FOTO PORTADA: Luis Polo

**TRADUCCIÓN**

Helena Curulla  
Lydia Medina

**PUBLICIDAD**

Editorial MIC

902 271 902

987 27 27 27

MADRID: Jesús Pérez

BARCELONA: Belén Maté

Àngel Ferrándiz

LEÓN: Esther García · Benita Espadas

VALLADOLID: Virginia de la Bastida

VALENCIA: Esther G. Pablo

PRODUCCIÓN EDITORIAL



Editorial MIC

Tel. 902 271 902 · Fax: 902 371 902

E-mail: mic@editorialmic.com

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

D. L.: LE-1041-2013


# San Marcos

2021 / PRIMAVERA / SPRING / ∞ / EL RENACER DE UN CLÁSICO



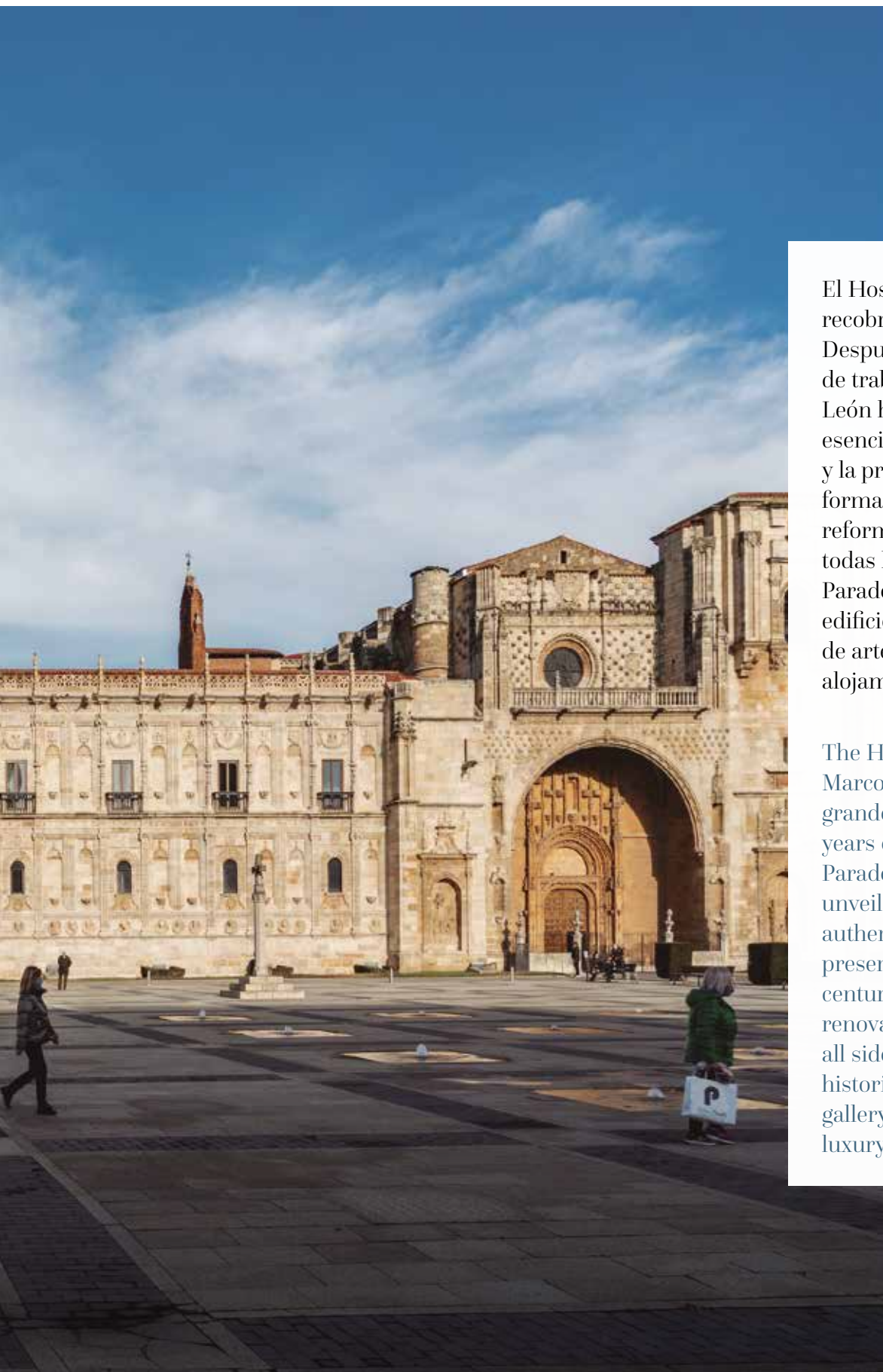
EL HISTÓRICO HOSTAL  
VUELVE A LA VIDA

THE HISTORIC HOSTAL COMES BACK TO LIFE

 LUIS TEJEDOR

2021 / PRIMAVERA / SPRING /





El Hostal de San Marcos recobra su grandeza. Después de tres años de trabajo, el Parador León ha destapado su esencia más auténtica y la presenta con las formas del siglo XXI. La reforma ha integrado todas las caras del Parador en una sola: edificio histórico, galería de arte y, desde luego, alojamiento de lujo.

The Hostal de San Marcos recovers its grandeur. After three years of work, the Parador of León has unveiled its most authentic essence and presents it in 21st-century forms. The renovation combined all sides of the Parador: historic building, art gallery, and, of course, luxury accommodation.

Al tercer año resucitó. San Marcos abrió de nuevo su legendario portón el pasado diciembre después de una reforma integral comenzada en 2017. El resultado está a la altura de las expectativas: la cadena hotelera recupera una de las joyas de su corona y los leoneses vuelven a preciarse del tercer vértice de su triángulo sentimental, junto a la Catedral y San Isidoro. Como siempre en Paradores, hay una buena historia que contar.

The third year it rose again from the dead. San Marcos reopened its legendary gate last December after a complete renovation begun in 2017. The result lives up to expectations: the hotel chain recovers one of its crown jewels, and the people of León regain the third vertex of their sentimental triangle, next to the Cathedral and San Isidoro. As is usually the case with Paradores, there is an excellent story to tell.

## Un convento a la orilla del río Bernesga

Un relato como el del Hostal solo podía empezar con un acto de amor. Sancha Raimúndez, Infanta de León, donaría en 1152 los terrenos aledaños al puente sobre el Bernesga con el fin de levantar una iglesia y un hospital de peregrinos que atendiera “a los pobres de Cristo”. El estrato más profundo de la vida del Parador no quiso perderse su última reforma ya que, bajo la cafetería, se hallarían los huesos de dos desventuradas que allí recibieron sepultura.

Fernando el Católico, rey y maestre de la Orden de Santiago, puso su empeño en un deseo singular: construir un monumento que reflejara la grandeza de esta institución. Lo hizo conjugando lo religioso y lo militar como grita su fachada plateresca. San Marcos comenzó a ser San Marcos a lomos de gigantes. Así, en 1515 se derribaría la antigua iglesia y parte del convento original, pero los jugueteos de la historia postergarían el nuevo edificio hasta 1720.

El Hostal atesora el alma acogedora de la vieja hospedería. Allí, los peregrinos encaminados a Compostela encontraron posada, cuidados y alimento. Sería otro gigante, Francisco de Quevedo, quien allí se alojaría, encarcelado por voluntad del Conde Duque de Olivares. El escritor recordaría aquellos días entre 1639 y 1643 con poca gratitud, pues su llegada fue en el “rigor del invierno”, sin “una camisa, ni capa ni criado, en ayunas”.

A la desamortización de Mendizábal, le sucedería una insólita cadena de funciones: escuela veterinaria, sede del Ministerio de la Guerra, depósito de sementales equinos... La Guerra Civil escribiría su página más negra, como campo de concentración para miles de leoneses. Después de años de abandono, el Hostal se inauguró en 1965 para ser un puntal de la Empresa Nacional de Turismo (ENTURSA). Hoy, este icónico establecimiento de la Red de Paradores comienza una nueva vida como uno de los mejores hoteles de España y del mundo.



## A convent on the banks of the Bernesga river

A story like that of the Hostal could only begin with an act of love. In 1152, Sancha Raimúndez, Infanta of León, donated the land next to the bridge over the Bernesga River to build a church and a pilgrims' hospital that would serve "Christ's poor." The deepest stratum of the Parador's life did not want to be left out of the renovation process. Under the cafeteria, workers found the bones of two unfortunate women who had been buried there.

Ferdinand the Catholic, king and Grand Master of the Order of Santiago, set his efforts on a singular desire: to build a monument that reflected this institution's greatness. He did so by combining the religious and the military, as evidenced by the plateresque façade. San Marcos became San Marcos on the backs of giants. Thus, in 1515 the old Church and part of the original convent were demolished. Still, history's fiddling postponed the new building until 1720.

The Hostal treasures the welcoming soul of the old inn. Here, pilgrims on their way to Compostela found lodging, care, and food. Francisco de Quevedo, imprisoned by the Count-Duke of Olivares, was another great man who would stay in its walls. The writer remembered the years between 1639 and 1643 with little gratitude since his arrival was in the "dead of winter," lacking "a shirt, cloak or servant, on an empty stomach."

The Confiscation of Mendizábal was followed by an unusual chain of uses: veterinary school, Ministry of War headquarters, equine stallion depot... The Civil War wrote its darkest page, turning it into a concentration camp for thousands of León citizens. After years of neglect, the Hostal was inaugurated in 1965 to become a mainstay of the National Tourism Company (ENTURSA). Today, the Parador Network's iconic establishment begins a new life as one of Spain's and the world's best hotels.



“  
*La reforma  
cumplió con  
la excelencia que  
demandaba el edificio,  
poniendo por delante la  
conservación de  
su identidad*”

## Rescatar la esencia

La reforma cumplió con la excelencia que demandaba el edificio, poniendo por delante la conservación de su identidad. Mina Bringas, arquitecta autora del proyecto, explicaba que esta intervención se había ejecutado “con cuidado, siempre con actuaciones que no tocan los parámetros originales, reversibles y respetuosas con todo: con el material en sí mismo y con los volúmenes de los espacios originales”. El desenlace de tanto celo reveló la eterna personalidad del Hostal, confiriéndola modales contemporáneos.

Ser fiel a los principios no sale gratis. Por eso, luego de encontrar unos imprevistos restos arqueológicos hubo que proyectar de nuevo la zona de recepción para revalorizar los muros del siglo XI descubiertos. Un cristal protege estos vestigios, mientras que una línea de luz señala el trazado de este antiguo paredón. San Marcos danza con el pasado y el futuro.

Las actuaciones acataron un concepto claro que animaba la reforma. “Había que rescatar la volumetría original del edificio, un edificio con corredores perimetrales en torno a un patio. Se recupera ese espacio como corazón del Parador. Y lo hemos denominado atrio, en referencia a la *domus* romana que era el centro de la vivienda desde se distribuían todos los usos”, explica la arquitecta.

Para ello se construyó un atrio interior cerrado, con entrada de luz natural. Este nuevo espacio recuperado acoge la cafetería del Parador y sobre él, colgado a gran altura, el espectacular techo del Lucio Muñoz gobierna toda la vista. La obra, ubicada anteriormente en uno de los salones, es ahora protagonista de este renacimiento. Una lección de arquitectura y de vida.



“  
*The renovation  
complied with the  
building's demand for  
excellence, putting the  
preservation of its identity  
at the forefront*”





## Rescuing the essence

The renovation complied with the building's demand for excellence, putting the preservation of its identity at the forefront. Mina Bringas, architect and author of the project, explained that the works were executed "with great care. Using actions that do not touch the original parameters, were reversible and mindful of the materials and volumes of the original spaces." The outcome reveals the Hostal's eternal personality granting it an air of modernity.

Being faithful to one's principles does not come for free. That is why, after finding some unexpected archaeological remains, the reception area had to be redesigned to enhance the value of the discovered 11th-century walls. A glass wall protects these vestiges, while a line of light marks the ancient wall's outline. San Marcos dances with the past and the future.

The actions followed a clear concept that animated the renovation. "It was necessary to rescue the building's original volume, a building with perimetral corridors around a courtyard. This space was recovered as the heart of the Parador. The name, atrium, refers to the Roman domus, which was the center of the house and the place that distributed all rooms."

For this purpose, an enclosed interior atrium was built with natural light. This newly recovered space houses the Parador's cafeteria and above it, hanging at a great height, the spectacular ceiling of Lucio Muñoz. The work, previously located in one of the halls, is now the protagonist of this rebirth. A lesson in architecture and life.





## Arte con propósito

El cierre fue un pretexto ideal para devolver su estado original a algunas de las valiosas obras de arte presentes. “Durante todo este tiempo las hemos preservado y hemos restaurado muchas de ellas. Ahora llega el momento de exponerlas para que todo el mundo pueda disfrutar de ellas”, señala el presidente de Paradores, Óscar López.

A la vista de nuestros ojos, hay 500 obras ubicadas preferentemente en las zonas comunes. Una comisión de expertos las seleccionó con un criterio: crear un discurso coherente y musealizarlas para disfrute de sus observadores, potenciando el arte contemporáneo que gira en torno al techo de Lucio Muñoz. Así, junto a las pinturas de Vela Zanetti, tan querido en León, cuelgan cuadros de Juan Genovés, Julio López Hernández, Antonio Saura o Rafael Canogar, entre otros.

San Marcos exhibe, además, un conjunto diverso de piezas de la colección antigua que refleja el carácter de las obras preferidas por la Orden de Santiago. Alojarse en el Parador es convivir con cimas del Renacimiento español como el relieve del Descendimiento y el altar del Nacimiento de Cristo de Juan de Juni. O con la sillería del coro de la Iglesia, el trabajo más relevante de Guillermo Doncel, Juan de Angers y el propio Juni.





## Art with Purpose

The closing was an ideal excuse to restore some of the valuable works of art to their original state. "During all this time, we have preserved them and restored many of them. Now the time has come to exhibit them so that everyone can enjoy them," says the president of Paradores, Óscar López.

Located mainly in the common areas, there are 500 works in full view. A commission of experts selected them with one criterion: to create a coherent discourse and to musealize them for the guests' enjoyment, enhancing the contemporary art that revolves around the ceiling of Lucio Muñoz. Thus, alongside the paintings of León's darling Vela Zanetti hang paintings by Juan Genovés, Julio López Hernández, Antonio Saura and Rafael Canogar, among others.

San Marcos also exhibits a diverse selection from the ancient collection that reflects the character of the works favored by Santiago's Order. Staying at the Parador is to coexist with Spanish Renaissance pinnacles such as the Descent from the Cross high relief and the altar of the Birth of Christ by Juan de Juni. Or with the choir stalls of the Church, the most relevant work of Guillermo Doncel, Juan de Angers, and Juni himself.

“ *El Parador de León ha abierto con categoría de 5 estrellas y 51 habitaciones. Se trata del proyecto hotelero más importante acometido por Paradores de Turismo desde 2010* ”

## El lujo de la sencillez

La nueva decoración está centrada en dos ideas: confort y lujo español. El Estudio Merry firma un diseño que mantiene un delicado contraste entre historia y la modernidad. La extraordinaria calidad y la sencillez de los materiales realzan el arte y la artesanía de este país. En palabras del responsable del estudio, Alfonso Merry del Val, “el Hostal es tan potente que la decoración no se debe notar, como cuando se restaura un buen cuadro”.

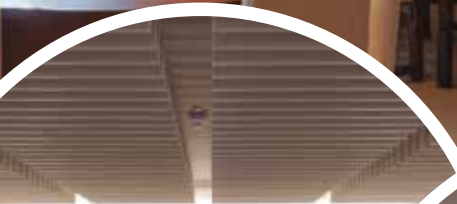
También se han recuperado más de 600 piezas del mobiliario que estaban en el Parador antes de la reforma. Algunas se han reutilizado para nuevos usos. Quien goce de buena memoria visual, seguro reconocerá las antiguas puertas transformadas en cabeceros de las nuevas habitaciones.

Para los dormitorios se ha elegido una paleta de color neutra, mientras que en las zonas comunes tienen más protagonismo los tonos azules. Uno de los lugares más destacados del Parador es la impresionante terraza, donde los verdes casan con la ribera del mítico Bernesga. La decoración, como la reforma entera, quiere conectar con la ciudad de León para devolver a San Marcos su condición de centro de la vida social de esta localidad. Y lo ha conseguido.



“*The Parador de León has opened with a 5-star category and 51 rooms. This is the most important hotel project undertaken by Paradores de Turismo since 2010*”





## The luxury of simplicity

The new decoration center around two ideas: comfort and Spanish luxury. Estudio Merry's design maintains a delicate balance between history and modernity. The extraordinary quality and simplicity of the materials enhance this country's art and craftsmanship.

In the words of the head of the studio, Alfonso Merry del Val, "the Hostel is so powerful that the decoration should not be noticed, as when restoring a good painting."

Over 600 pieces of furniture that were in the Parador before the renovation have also been recovered. Some have been repurposed. Those with good visual memory will surely recognize the old doors transformed into headboards for the new rooms.

The chosen palette for the bedrooms is full of neutral colors, while in the common areas, blue tones are more prominent. One of the Parador's highlights is the impressive terrace, where the greens match the banks of the mythical Bernesga. Like the entire refurbishment, the decoration aims to connect with León, returning San Marcos to its status as the center of social life in this town. And it has succeeded.



# Renacer DE UN CLÁSICO EN CLAVE GASTRO

AGAPITO CRISTÓBAL,  
CHEF DEL PARADOR HOSTAL SAN MARCOS

*“Debemos seguir llevando la tradición por bandera,  
pero mejorando y buscando la excelencia”*

*“We must keep tradition as our flagship,  
improving and searching for excellence”*



La capital leonesa ha recuperado uno de sus grandes referentes gastronómicos con la reapertura del Parador Hostal San Marcos. Una nueva singladura en la que el veterano chef segoviano Agapito Cristóbal, toda una institución en la ciudad del Bernesga tras casi cinco lustros al frente de la cocina de este buque insignia de la cadena hotelera pública, confía en cumplir las altas expectativas con las que van a llegar los comensales tras la reconocida trayectoria anterior. “Hay mucha ilusión para esta nueva etapa después de tres años de espera”, confiesa.

Parte como ventaja con el marco incomparable que ofrece el antiguo convento de San Marcos, espectacular joya plateresca, y la cuidada, delicada y elegante decoración del Restaurante Rey Don Sancho, que predisponen al disfrute de una experiencia excepcional. Todo, unido a una nutrida y profesional brigada de cocineros que garantiza un éxito que están dispuestos a demostrar día a día.



## THE REBIRTH OF A GASTRONOMIC CLASSIC

AGAPITO CRISTÓBAL,  
CHEF OF THE HOSTAL  
DE SAN MARCOS PARADOR

Upon reopening the Hostal de San Marcos Parador, the Leonese capital has recovered one of its gastronomic reference points. Thus, starts a new era with Segovian chef, Agapito Cristobal at the helm. After five decades in the Parador's kitchens, the veteran head cook has become an institution in the city's culinary world. He trusts he'll be able to satisfy the diner's high expectations. "After waiting for three years, there is much anticipation for this new stage," explains the cook.

With the old San Marcos convent, a spectacular plateresque jewel as its stage, the Rey Don Sancho restaurant's delicate and elegant decoration readies you for an exceptional experience. This, together with the army of professional cooks, guarantees a success that repeats day after day.



## La tradición por bandera

El establecimiento arranca esta nueva etapa con una carta tradicional con toques innovadores y creativos. Una línea que Cristóbal apuesta por mantener. “Debemos seguir llevando la tradición por bandera, pero mejorando y buscando la excelencia”, argumenta. Eso sí, con la mentalidad abierta para abordar cualquier tipo de cocina y adaptándose al gusto de los clientes.

Fiel a la cultura de restauración propia desarrollada por Paradores, Cristóbal apunta que la filosofía de su propuesta se basa en la tradición local, buscando los orígenes de recetas de platos típicos y los productos de cercanía, pero también en la innovación para presentar una restauración más actual. En este sentido, revela que, por ejemplo, de las cocinas del Parador han surgido creaciones hoy popularizadas como los cigarrillos de morcilla crujientes o el arroz con botillo sin huesos “que empezó en carta y acabó sirviéndose hasta para banquetes de 300 comensales sacándolo en su punto”.

## Tradition as a flagship

The establishment sets off this new era with a traditional menu full of innovative and creative touches. A line that Cristóbal defends. "We must keep tradition as our flagship, improving and searching for excellence." Of course, keeping an open mind to create all kinds of cuisine and adapting to the client's tastes.

Faithful to the Paradores' catering culture, Cristóbal points out that the proposal's philosophy is based on local tradition. It searches for recipes of typical dishes and local products and relies on innovation to offer modern culinary experiences. With this in mind, the cook reveals some of the Parador's innovative creations such as the black pudding cigarettes or the *botillo* rice (sans bones), "which started on the menu and ended up being served to 300 guests."





## Cecina equiparable al jamón de bellota

Una oferta con protagonismo de los mejores productos de temporada suministrados por la rica y variada despensa leonesa. No faltan la popular morcilla autóctona y la cecina de vacuno, para Cristóbal quizás el plato más emblemático del Parador. Asegura que, siendo buena como la suprema que se sirve en San Marcos, "puede estar a la altura de cualquier jamón de bellota".

Entre otras propuestas de esta temporada de invierno destacan la sopa del cocido maragato, "la esencia del cocido más completo del recetario español"; las alubias de La Bañeza con fritos crujientes de botillo; las patatas a la importancia con congrio, las alcachofas naturales salteadas al ajillo o un arroz caldoso con verduras y hortalizas de invierno. Bacalao ligado con pimientos, merluza de Burela sobre sopa de almendras y garbanzo Pico Pardal, entrecot de ternera de Riaño, chuletillas de cordero a la parrilla y el cordero lechal IGP asado "los platos más solicitados", además de un variado repertorio de postres donde destaca el arroz con leche "muy demandado y reconocido por nuestros clientes asiduos". Y, atención, porque Agapito Cristóbal anuncia que fuera de carta el comensal siempre va a encontrar "sugerencias del día a día", inspiradas en los productos que ofrezca el mercado.



## Cecina comparable to acorn-fed Iberian ham

The best leonese seasonal products star on the menu. One can find the famous local black pudding and bovine cecina (dried meat), which, according to Cristóbal, is probably the most emblematic dish served at the Parador. He assures that, if it's of excellent quality, such as that offered by San Marcos, "it is comparable to any acorn-fed Iberian ham."

Among the seasonal products, the winter dishes that stand out the most are the famous *Maragato* stew, known as the "essence of the most complete stew in the Spanish cookbook"; La Bañeza beans with crispy fried *botillo*; potatoes with conger eel, natural artichokes sautéed with garlic or rice with winter vegetables. Cod with peppers, hake from Burela on almond soup and *Pico Pardal* chickpea, veal entrecote from Riaño, grilled lamb chops, and roasted IGP suckling lamb are "the most requested dishes." Agapito Cristóbal adds that off-menu, the diner will always find "suggestions of the day" inspired by the market's products.



## Sorpresas garantizadas

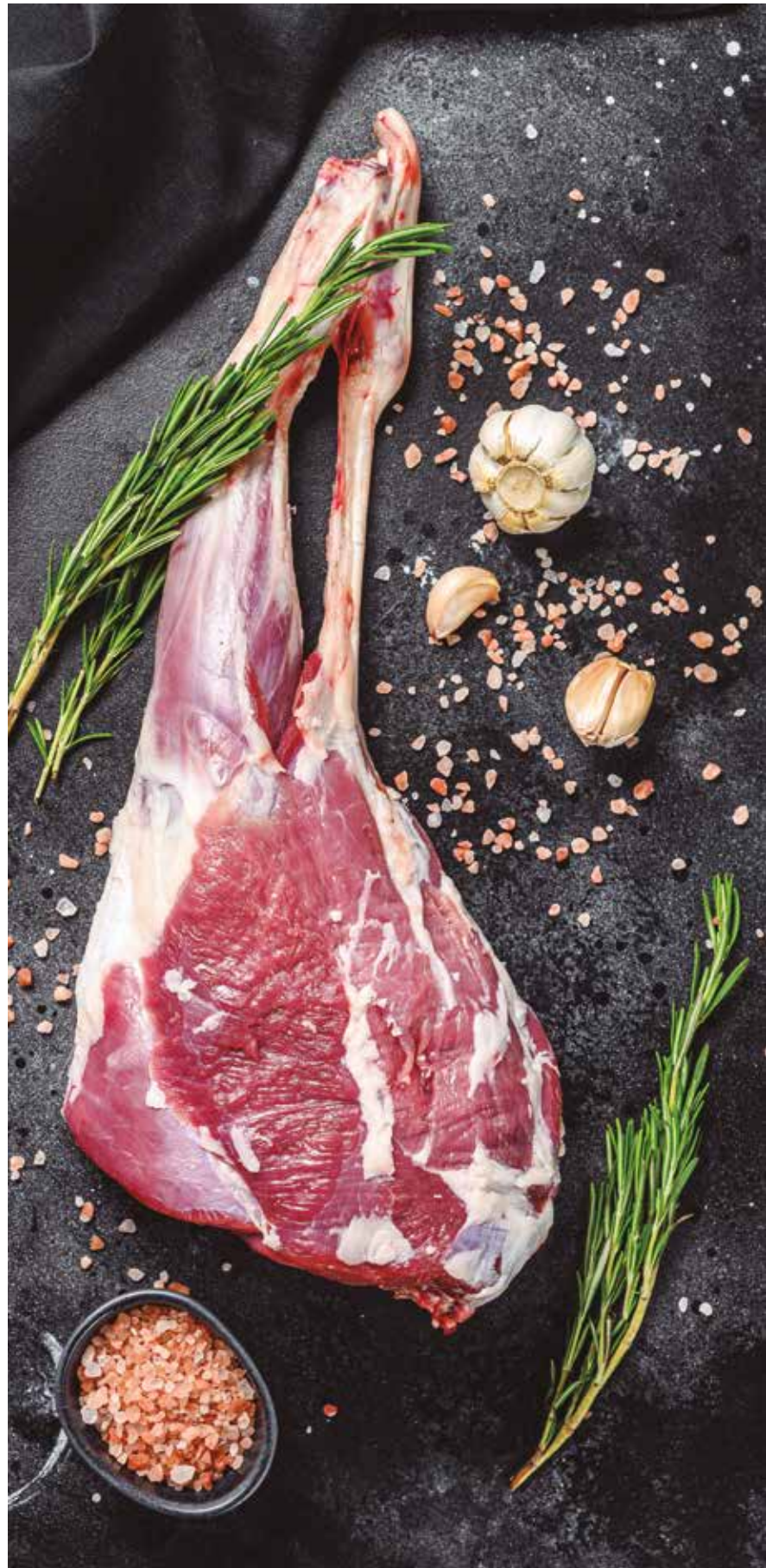
El chef, cocinero inquieto e investigador incansable, garantiza que este factor sorpresa va a estar muy presente en los cambios estacionales de carta donde, manteniendo platos muy emblemáticos prácticamente intocables, se irá rotando con lo mejor que aporta cada estación. “De investigar y probar productos siempre saldrá algún plato para incorporar”, afirma.

De hecho, ya tiene muy avanzada una propuesta que quiere presentar en la carta de primavera y apuesta por poner en valor el cordero lechal exprimiendo todo su potencial en diversidad de elaboraciones. “Me gustaría ofrecer una degustación de cordero lechal aprovechando todas sus partes comestibles, empezando por la casquería típica –como mollejas, riñones, sesitos, manitas, caldereta y asadura– y terminando con las chuletas y el lechazo tradicional. Todo ello con una puesta en escena que realce todos sus componentes”, revela.

## Guaranteed surprises

The chef -restless cook and tireless researcher- guarantees that the surprise factor will be present in the menu's seasonal changes. While maintaining some emblematic dishes, the best of each season will be rotated. "Through investigating and testing products, one always finds something new to incorporate," he adds.

In fact, he already has a proposal for the spring menu that puts in value the suckling lamb and its potential in various elaborations. "I would like to offer a tasting of suckling lamb that uses all its edible parts, starting with the typical offal –such as sweetbread, kidney, brain, trotters, stew, and offal– and finishing with chops and traditional suckling lamb. All of this with a staging that enhances all the components."





## Vuelven los banquetes, ahora perfeccionados


El parador de cinco estrellas aspira a convertirse de nuevo en el epicentro de los grandes eventos de la comunidad autónoma, en el punto de encuentro de viajeros y peregrinos de todo el mundo y en la sede principal de la vida social de la ciudad. Todos los leoneses recuerdan con añoranza alguna celebración en el Hostal San Marcos. Un apartado en el que, de la mano de Agapito Cristóbal, auténtico especialista en banquetes, va a volver a brillar. "Espero poder mejorar la nueva temporada de banquetes. Dar grandes banquetes requiere buenas condiciones y mucho esfuerzo. Es muy difícil y siempre lo hicimos bien. Ahora, con menos aforo, los conocimientos que tenemos, las habilidades y buena actitud seguro que lo mejoramos", aventura Cristóbal.

## The return of banquets, now perfected

The five-star Parador aspires to become the new epicenter of the autonomous community events, a meeting point between travelers and pilgrims from all over the world and the main headquarters of the city's social life. Everyone in Leon remembers with nostalgia some celebration at the Hostal de San Marcos. A department in which Agapito Cristóbal, a dedicated banquet specialist, will surely shine again. "I hope to improve this new banquet season. Organizing great banquets requires good conditions and a lot of effort. It is challenging, and we have always done it well. Now, with less capacity, our knowledge, skills, and a good attitude will surely help us improve," ventures Cristóbal.



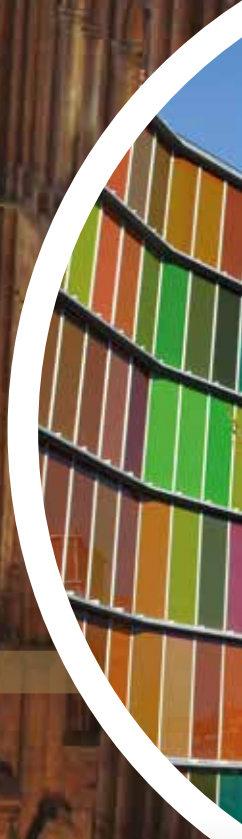
# LEÓN

 LUIS TEJEDOR

UNA TIERRA EN LA

*encrucijada*

LEÓN, LAND ON THE CROSSROADS







La capital del Viejo Reino debe su carácter y su patrimonio a la condición de cruce de caminos exhibida desde el principio de los tiempos. A través de sus caminos, discurren dos grandes rutas que vertebraron a este país: de sur a norte, la Vía de la Plata, de los romanos, y de este a oeste, el Camino de Santiago que finaliza en Compostela. Siempre ha sido una tierra de paso con buenos motivos para quedarse en ella.

Bien lo sabía aquella Legio VII Gemina que se aposentaría en este territorio en el 29 a.C. para no irse más. Entre los ríos Torío y Bernesga, aquellos legionarios se quedaron para lamerse las heridas de sus cruentas guerras cántabras y llenar sus bolsas con el oro de Las Médulas.

La conquista musulmana trajo años de despoblación pero los giros de la historia le reservarían a esta provincia su página más épica. León se convertiría en la cabeza de un Reino cuyos ecos llegan hasta hoy mismo. ¿Sabía usted que aquí tuvieron lugar las primeras cortes democráticas del mundo en 1188?

Pasada esta era dorada, León fue un león dormido hasta finales del XIX, cuando se vistió con los ropajes de la modernidad que trajo la industria minera y el ferrocarril.

Hoy esta tierra en la encrucijada, de tiempos y espacios, vive un momento estimulante en el que busca caminos que le devuelvan el esplendor de aquel reino mítico. Sus habitantes, que llevan la seda y el hierro en su corazón, son gentes cordiales y extraordinariamente resilientes. Por eso, para León, lo mejor está por llegar. Por eso, visitar León es ser testigo de la historia.

The capital of the Old Kingdom owes its character and its heritage to its placement on the crossroads. Through its heart run the two great routes that were the backbone of this country: from south to north, the Roman Vía de la Plata (Silver Way), and from east to west, the Way of St. James, that ends in Compostela. It has always been a land of passage full of good reasons to stay.

The Legio VII Gemina, who settled here in 29 b.C., never to leave again, knew it well. Between the Torio and Bernesga rivers, those legionaries set up camp to lick the wounds of the bloody Cantabrian wars and fill their bags with the Médulas' gold.

The Muslim conquest brought years of depopulation, but the twists and turns of history kept the province's most epic chapter in store. Leon became the head of a Kingdom whose echoes are still alive. Did you know the first democratic courts in the world were established here in 1188?

After its golden age, Leon became a sleeping lion until the end of the 19th century, when it draped itself in modernity thanks to the mining industry and the railroad.

Nowadays, the land is still at the crossroads of time and space. It lives a thrilling moment, seeking to restore the past splendor of that mythical kingdom. Its inhabitants, with their silk and iron hearts, are friendly and extraordinarily resilient people. For that reason, we know that, for León, the best is yet to come. That is why to visit Leon is witnessing history.



“

*“Antonio Gaudí  
entendió como  
nadie los equilibrios  
entre espacio y tiempo,  
tan propios de León”*

## Una ciudad que es un cofre

El tesoro más oculto de León está a la vista de cualquiera, pero hay que saber mirarlo. Los restos que nos hablan de su pasado dialogan con la punta de lanza de este siglo loco. Entre el MUSAC, Museo de Arte Contemporáneo de Castilla y León, y los vestigios romanos más antiguos solo hay un paseo de veinte minutos que cubre veinte siglos.

Aquí la Catedral es un tótem sagrado para los leoneses, más que un templo. Y una lección de cómo algo tan frágil puede ser tan robusto resistiendo al paso del tiempo, las restauraciones e, incluso, incendios. Sus vidrieras, que alumbran una Jerusalén celeste, son únicas en el mundo. Y las torres se han erigido en guardianas eternas de la ciudad. Siempre presentes y serenas.

No muy lejos de esta joya gótica, los antiguos reyes de León duermen un reposo eterno, en espera de su resurrección. Su Panteón se halla en la Basílica de San Isidoro (S.XI-XII), que conserva unas pinturas murales merecedoras de la consideración de “Capilla Sixtina del Románico”.

Y es que León fue tierra dónde florecieron los nobles linajes. Gracias a ellos, hoy podemos deleitarnos con la visión de edificios rotundos como el renacentista Palacio de los Guzmanes, uno de los palacios más bellos de la ciudad.

Antonio Gaudí entendió como nadie los equilibrios entre espacio y tiempo (tan propios de León). Dejó en la provincia dos edificios que son dos declaraciones de intenciones. En León, la Casa Botines es una obra maestra de la arquitectura con aires de castillo de cuento.

Y para cuadrar el círculo, ¿hay mejor campamento base que el Hostal de San Marcos para alcanzar estas cumbres? La antigua sede de la Orden de Santiago es hoy uno de los mejores hoteles de Europa.





## The city is a treasure-trove

León's most priceless treasure is hidden in plain sight; one only needs to know where to look. The remains that tell us about the past are entwined with the spearhead of this crazy century. A twenty-minute walk is all that separates the twenty centuries of history between the MUSAC (the Museum of Contemporary Art) and the oldest Roman ruins.

More than a temple, the Cathedral is a sacred totem for the people of León - a lesson of how something so fragile can be incredibly resilient, surviving restorations and even fires. Its stained-glass windows illuminating a celestial Jerusalem are unique in the world, and the towers have become the city's eternal guardians, always present and serene.

Not far from this Gothic jewel, the León's ancient kings sleep in eternal rest, awaiting their resurrection. Their Pantheon is the San Isidoro Basilica (XI-XII century), which preserves the mural paintings considered the "Sistine Chapel of the Romanesque."

Noble lineages flourished in León. Thanks to them, we can delight ourselves with resplendent buildings such as the Renaissance Palacio de los Guzmanes, one of the city's most beautiful palaces.

Antonio Gaudí understood the balance between space and time –so typical of León– like none other. He left the province with two buildings that are two clear statements. In León, the Casa Botines is an architectural masterpiece with the air of a fairytale castle.

And to top it all off, what better than the Hostal de San Marcos? The former headquarters of the Order of Santiago is today one of the best hotels in Europe.

*“Antonio Gaudí understood the balance between space and time, so typical of León, like none other”*

*Naturalmente,*

**LEÓN**

NO SOLO ES ARTE,  
ES LA BELLEZA DEL CONTRASTE INFINITO  
PROTEGIDO POR UN PARQUE NATURAL,  
UN PARQUE NACIONAL  
Y TRES MONUMENTOS NATURALES



*Entre las mesetas castellanas y las montañas cantábricas, cabe una provincia con un entorno agreste y generoso. Un espacio más que suficiente para hacer de León un paraíso con tantos matices como paisajes*



*Between the Castilian plateaus and the Cantabrian mountains lies a province with a wild and generous environment. More than enough space to make León a paradise with as many nuances as landscapes*

## *Naturally, León*

NOT JUST ART, THE BEAUTY OF THE INFINITE CONTRAST PROTECTED BY A NATURAL PARK, A NATIONAL PARK, AND THREE NATURAL MONUMENTS

In León, where nature fell short, the hand of man has worked miracles. Such is the case of Las Médulas, in El Bierzo. A gold mining operation, the result of Roman ingenuity, used water to shape the mountains in search of the auric treasure. In El Bierzo, the Valle del Silencio proclaims its charm with forests of impossible colors and picturesque villages, such as Peñalba de Santiago, which preserves traces of ancient times.

So much abundance does not go unnoticed. And since beauty must not only be celebrated but protected, as well, the province has many natural monuments, national parks, and natural parks. The overwhelming fact that ends any debate on the subject is that León is home to the world's largest Biosphere Reserves concentration! These are: Picos de Europa, Valles de Laciana, Babia, Omaña and Luna, Los Ancares leoneses, Los Argüellos and Alto de Bernesga. More recognized areas than in whole European countries.

The Picos de Europa National Park is definitely a marvel. There is no other explanation. In this rough landscape, among the defiant peaks roam endangered species such as the capercaillie, the otter, or the Bonelli's eagle. The impressive Cares Gorge is a must for hiking enthusiasts.



En León, donde no llegó la naturaleza, la mano del hombre hizo milagros. Es el caso de Las Médulas, en el Bierzo. Una explotación aurífera fruto del ingenio romano que modeló los montes, con la fuerza del agua, en busca del tesoro dorado. También en tierras bercianas, el Valle del Silencio grita su encanto con bosques de colores imposibles y pueblos pintorescos, como Peñalba de Santiago, que conserva las trazas de tiempos remotos.

Tanta abundancia no pasa desapercibida. Y como hay que proteger la belleza, además de celebrarla, la provincia tiene monumentos naturales, parques nacionales y parques naturales a lo largo de su extensión. El dato que abruma al que lo conoce y finiquita cualquier debate sobre el asunto, es que ¡León alberga la mayor concentración de Reservas de la Biosfera del mundo! Del primero al último: Picos de Europa, Valles de Laciana, Babia, Omaña y Luna, Los Ancares leoneses, Los Argüellos y el Alto de Bernesga. Más espacios reconocidos que muchos países europeos en su conjunto.

El Parque Nacional de Picos de Europa es definitivamente un prodigio. No cabe otra explicación. En este quebrado paisaje donde los picos se elevan desafiantes, campan especies en peligro de extinción, como el urogallo, la nutria o el águila perdicera. La garganta del Cares, un impresionante desfiladero, se convierte en obligación para los amantes del senderismo.

La Reserva Nacional de Ancares, un paraje de rica vegetación y arraigadas tradiciones como atestiguan sus pallozas y el habla singular de sus habitantes, una variedad del gallego con influencias asturianas.

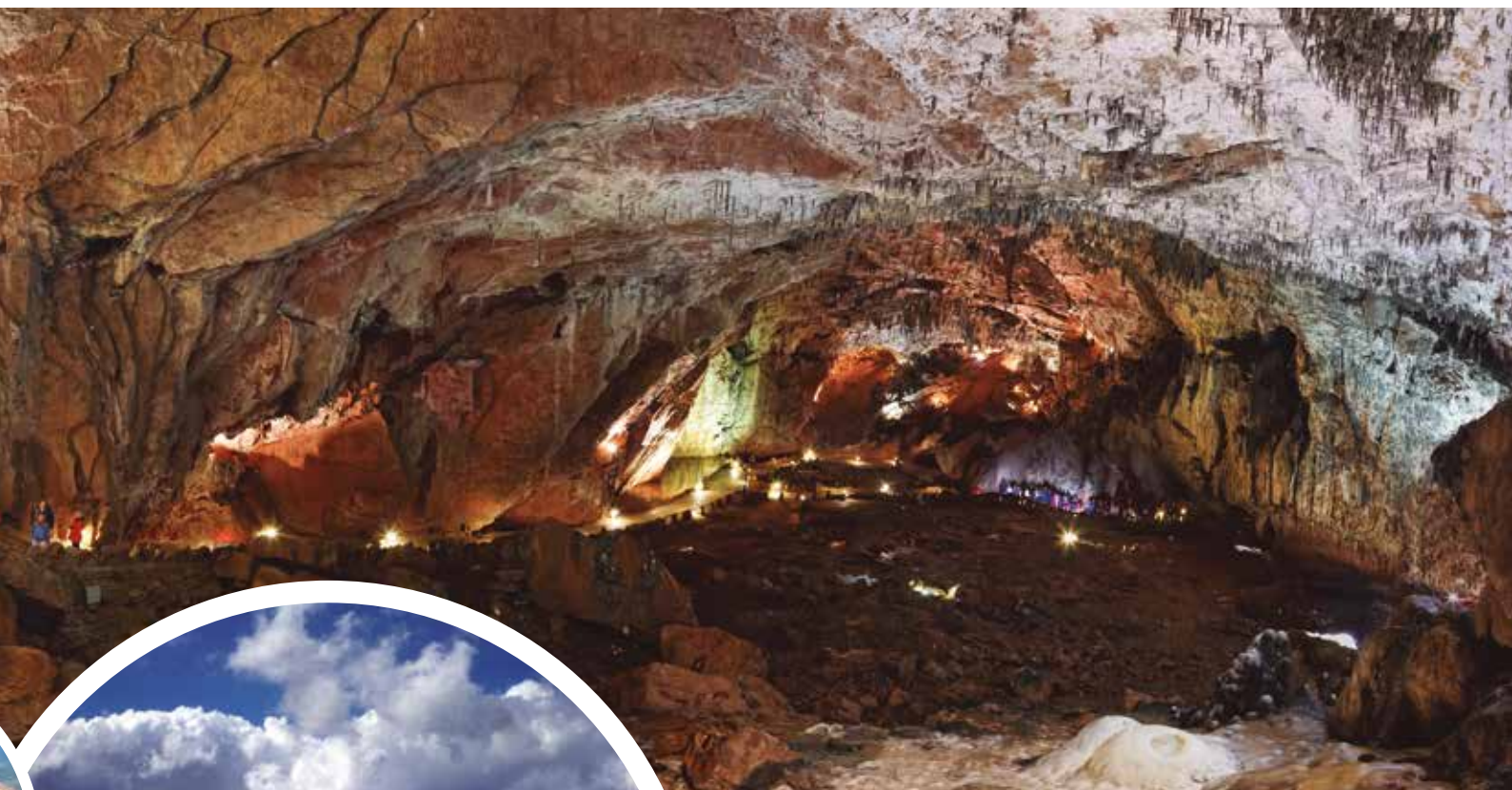
El Valle de Valdeón, con sus montañas horadadas por cuevas refugio de pastores, también alberga una muestra de tradiciones que pugnan por sobrevivir. Posada conserva excelentes ejemplos de arquitectura popular: más de 30 hórreos declarados Bien de Interés Cultural.

Desde Carambo y Vegabaño al Puerto del Zalambrol, Ribota y las laderas del Puerto del Pontón, el Valle de Sajambre conserva increíbles hayedos, robledales y bosque mixto. Privilegiada vegetación donde habitan rebecos, venados y osos que, felizmente, han engrosado sus filas.

Las Hoces de Vegacervera conforman uno de los más bellos enclaves de la montaña central leonesa, resultado del combate eterno del agua contra la roca. Una garganta de grandes paredes verticales que superan los cien metros de altura y son antesala de otro impresionante capricho de la Creación. Para desentrañar su misterio, hay que llegar hasta las mismas entrañas de su vientre. Son las Cuevas de Valporquero. El rastro que, desde hace un millón de años, el arroyo que les da nombre ha horadado la roca caliza de montaña, formando un extraordinario mundo subterráneo. El recorrido normal –de 1,6 km– descubre un universo de estalactitas y estalagmitas de sobrecogedora apariencia. Para los más osados existe un recorrido especial de 2,4 km que pasa por siete salas visitables en poco más de hora y media.

Con la grandeza propia de esta tierra, León comparte con sus invitados el regalo que recibió del paso de los siglos. Vistas, senderos y paisajes que encuentran hogar en la memoria, para volver siempre.





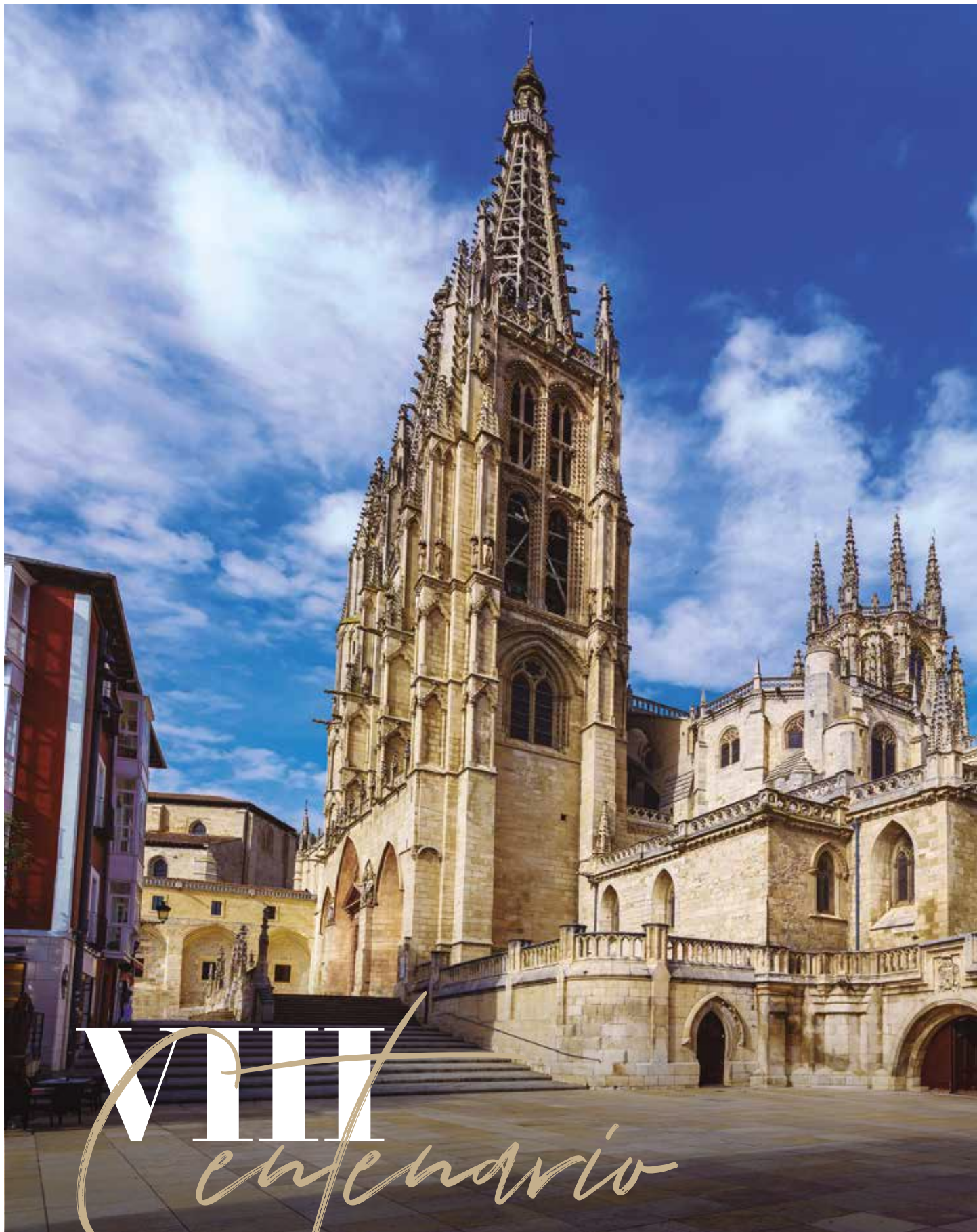
The Ancares National Reserve is a place of rich vegetation and deep-rooted traditions as witnessed by its pallozas and its inhabitants' unique speech, a variation of Galician with Asturian influences.

The Valdeón Valley, with its mountains full of caves that serve as shelter for shepherds, also houses a sample of traditions that struggle to survive. Posada preserves excellent examples of traditional architecture: over 30 hórreos (raised granaries) have been declared of Cultural Interest.

From Carambo and Vegabaño to Puerto del Zalambral, Ribota and the slopes of Puerto del Pontón, the Sajambre Valley preserves incredible beech, oak and mixed forests. Chamois, deer, and a bear population, that has grown over the last years, inhabit these privileged woods.


The Hoces de Vegacervera is one of Leon's central mountains' most beautiful enclaves, resulting from the eternal struggle between water and rock. At over one hundred meters high, a gorge of great vertical walls is the prelude to another impressive whim of Creation. To unravel its mystery, one must descend to the very bowels of his belly. These are the Caves of Valporquero. The trace left inside the limestone mountain by the homonymous stream over a million years forms an extraordinary underground world. The usual route - 1.6 km long - reveals a breathtaking universe of stalactites and stalagmites. More adventurous visitors can take the 2.4 km route that passes through seven rooms in a visit that takes just over an hour and a half.

With the land's typical nobility, León shares its gifts with its guests. Views, trails, and landscapes that, once seen, will live forever in our memory.



VIII  
centenario





# CATEDRAL DE BURGOS JARDÍN DE LUZ Y PIEDRA

Año 1219. El obispo Don Mauricio parte desde el corazón de Castilla hacia el Sacro Imperio Romano Germánico. En nombre de su rey, Fernando III, va a recoger a la futura reina, Beatriz de Suabia. Un largo viaje lleno de dificultades a través de campiña y ciudades, en el que descubre algo nunca antes visto en la península ibérica. A su regreso, Don Mauricio trae la mano de una princesa y la inspiración que daría forma a uno de los monumentos más hermosos de nuestra geografía: la Catedral de Burgos.

It's the year 1219. Bishop Don Mauricio sets off from the heart of Castile to the Holy Roman Empire. He travels on behalf of his king, Ferdinand III, to pick up Beatrice of Swabia, the future queen. It is a long journey full of difficulties through the countryside and cities in which he discovers something never seen in the Iberian Peninsula. On his return, Don Mauricio brings not only a princess but the inspiration that would shape one of the most beautiful monuments in our country: the Burgos Cathedral.

VIII CENTURIES BURGOS CATHEDRAL  
A GARDEN OF LIGHT AND STONE



HELENA CURULLA



## *Ocho siglos desde la primera piedra*

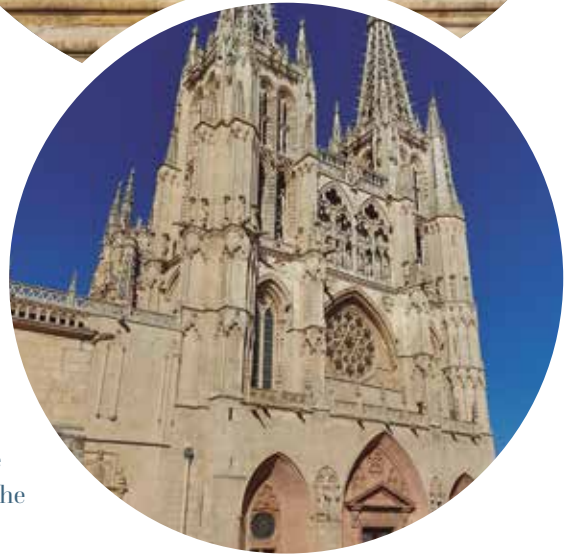
En el año de Nuestro Señor de 2021 se cumplen ocho siglos desde que se pusiera la primera piedra de este monumento a la Virgen María. Una obra titánica considerada como el primer referente del gótico en nuestro país. A diferencia de su antecesor, más compacto e inamovible, este estilo importado de Francia parece desprenderse de las inoportunas leyes de la gravedad para alzarse grácil y elegante hacia la bóveda celeste. Atrás quedan los muros chatos, las pequeñas ventanas y los pesados arcos de medio punto románicos. En su lugar, los maestros esculpen árboles pétreos que extienden sus ramas hacia el cielo, uniéndose entre ellos en livianos arcos ojivales. Una delicadeza imposible que, pese a ello, se mantiene aún hoy como testamento de su genio.

Las obras de la seo burgalesa comenzaron por la cabecera y el presbiterio, y en poco más de una década (hacia 1238) se estaban concluyendo la primera de ellas, así como buena parte del crucero y las naves. Tras la muerte del primer arquitecto galo, tomó las riendas del proyecto su compatriota el Maestro Enrique, quien se inspiró en la Catedral de Reims para completar la fachada hastial. Durante la segunda mitad del siglo XIII, y bajo la dirección del hispano Johan Pérez, se completaron las capillas de las naves laterales y se erigió el nuevo claustro. La catedral, tal y como la conocemos hoy, no estaría completa hasta que, en el siglo XV. La familia de los Colonias incorporó las agujas de las torres de la fachada principal, los cimborrios sobre el crucero y la hermosa Capilla de los Condestables.

## *Eight centuries since the first stone*

The year of our Lord 2021 marks eight centuries since the first stone of this monument to the Virgin Mary was laid. A titanic work that is considered the first Gothic building within our borders. Unlike its compact and immovable predecessor, the French style breaks free of gravity's bothersome laws and rises, graceful and elegant, towards the sky. Gone are the flat walls, the small windows, and the heavy Romanesque round arches. In their place, masters sculpted massive stone trees that extend their branches towards the celestial vault, joining each other in light pointed arches. An impossible fineness that still stands today as a testament to the architects' genius.

Work on the Burgos cathedral began at the chancel and presbytery. Around 1238, the works on this part and a large part of the transept and naves were completed. After the first French architect's death, his compatriot, Master Henry, took over the project. He took inspiration from the Rheims Cathedral to complete the gabled façade. During the second half of the 13th century, and under the Spanish Johan Pérez, the side chapels were completed. A new cloister was erected. However, the cathedral as we know it would not be finished until the 15th century when the Colonia family added the spires to the towers on the main façade, and the domes over the transept and the beautiful Constables Chapel.



## Luz para representar al Todopoderoso

Si bien la maestría escultórica es evidente en estatuas y columnas, los maestros consiguieron una proeza aún más destacable, pues, no contentos con dar forma a la piedra, decidieron tallar también la luz.

Una de las características más importantes del movimiento gótico es su capacidad para inundar sus construcciones con luz a través de enormes ventanales. Sirviéndose únicamente de talento y color, recrearon escenas bíblicas, dibujaron el semblante de los santos y llenaron de vida sus bosques de piedra.

Durante la construcción de la catedral, Burgos se convirtió en un importante centro vidriero y referente de este arte.

De sus talleres salieron piezas como las del Monasterio de las Huelgas Reales de Burgos, la catedral de León, Astorga, Oviedo y, por supuesto, las de Burgos. En esta última se encuentra la pieza más importante del conjunto artístico de la península ibérica: el rosetón de la Puerta Sarmental. La única vidriera que ha permanecido casi intacta desde su instalación es un mosaico fechado hacia 1260, un alarde de geometría imbuido del famoso vidrio rojo de Burgos. En su construcción trabajaron mano a mano maestros escultores y vidrieros para imbuir de vida la visión del Cabildo y el rey Fernando III.

Después de ocho siglos, las cristaleras perduran. Algunas han sufrido daños irreparables, en 1812 la voladura del castillo burgalés sacudió todo el templo y destruyó una parte importante de ellas, obligando a la reconstrucción de los vitrales de la nave central y algunas de las capillas. No obstante, el estado de conservación actual es muy bueno, gracias al trabajo y dedicación de los maestros de la ciudad como el taller de Vidrieras Barrio que recientemente restauró las vidrieras de la Capilla del Condestable, de la cual entre el 30 y 40 % de los ventanales son auténticos.





## Light to portray the Almighty

While the sculptural expertise is evident in statues and columns, the masters achieved an even more remarkable feat for not only did they carve stone, but light as well. One of the most essential features of the Gothic movement is its ability to flood buildings with light through enormous windows. Masters recreated biblical scenes, drew the delicate countenance of saints, and filled their stone forests with life. And they used nothing but talent and color to do so.

During the cathedral's construction, Burgos became an important glassmaking center and a benchmark for this art. The masterpieces found in the Monastery Santa María Real de las Huelgas, the cathedrals of Leon, Astorga, Oviedo, and, of course, Burgos were all forged in the city's workshops. Inside the latter is the most significant piece of the Iberian Peninsula artistic ensemble: the rose window of the Sarmental Gate. This mosaic dated around 1260 is the only stained glass window that remains almost intact since its installation. Imbued with the famous red glass of Burgos, it is a mesmerizing display of geometry. To create it, master sculptors and glassmakers worked hand in hand to bring the Chapter and King Ferdinand III's vision to life.

Even though some of them have suffered irreparable damage, after eight centuries, the windows endure. In 1812, Burgos castle was blown up, which shook the entire temple and destroyed many stained-glass windows, forcing their reconstruction in the nave and some of the chapels. However, the current conservation state is excellent thanks to the city's professionals' work and dedication. The Vidrieras Barrio workshop recently restored the Chapel of the Constable windows; between 30 and 40% are authentic.



## Parador de Lerma

Situado a apenas media hora de Burgos, se encuentra el majestuoso Palacio Ducal de Lerma. Asentado en la parte alta de la villa, fue construido en la época de los Austrias entorno a un patio central rodeado de galerías con columnas. El palacio convertido en Parador preside la señorial Plaza Mayor de una villa llena de encanto, en la que destaca su zona medieval con encantadoras casas, el arco y el puente de la cárcel, así como el convento de San Blas o el Pasadizo del Duque.

Su restaurante es un excelente espacio gastronómico que ofrece sabrosos platos a base de los productos regionales que da esta tierra: lechazo asado, queso de Burgos o morcilla todo ello acompañado de un pan tradicional como es la *Torta de Aranda* y regado, como no, con los mejores caldos de la D.O. Arlanza.

## Parador de Lerma

Just half an hour from Burgos stands the majestic Lerma Ducal Palace. Perched on the upper part of the town, it was built in the time of the Habsburgs around a central courtyard surrounded by colonnaded galleries. The palace, now a Parador, presides over the stately Plaza Mayor of a charming town. The medieval area, with its little houses, the arch, and the prison bridge, as well as the San Blas convent or Duke Passage, are well worth a visit.

The restaurant offers an excellent array of tasty dishes based on regional products: roasted lamb, Burgos cheese, or black pudding are accompanied by the traditional *Torta de Aranda* and watered, of course, with the best wines of the D.O. Arlanza.





Sabor de siempre

DESDE ASTURIAS, POR EL MUNDO

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

# 2021 TE TRAE MÁS TEATRO REAL

Vive en el Real las grandes citas con la ópera **#CulturaSegura**

<p><b>SIEGFRIED</b> 13 FEB - 14 MAR</p>  <p>Director musical   Pablo Heras-Casado Director de escena   Robert Carsen</p>	<p><b>NORMA</b> 3 - 19 MAR NUEVA PRODUCCIÓN DEL TEATRO REAL</p>  <p>Director musical   Maurizio Benini Director de escena   Justin Way</p>	<p><b>PETER GRIMES</b> 8 ABR - 11 MAY NUEVA PRODUCCIÓN DEL TEATRO REAL</p>  <p>Director musical   Ivor Bolton Directora de escena   Deborah Warner</p>	<p><b>LESSONS IN LOVE AND VIOLENCE</b> 30 ABR - 10 MAY NUEVA PRODUCCIÓN DEL TEATRO REAL</p>  <p>Director musical   Josep Pors Directora de escena   Katie Mitchell</p> <p>ESTRENO EN EL TEATRO REAL</p>
<p><b>DON FERNANDO, EL EMPLAZADO</b> 15 - 17 MAY</p>  <p>Director musical   José Miguel Pérez Sierra En versión de concierto</p>	<p><b>TRÁNSITO</b> 29 MAY - 5 JUN NUEVA PRODUCCIÓN DEL TEATRO REAL EN COPRODUCCIÓN CON EL TEATRO ESPAÑOL</p>  <p>Director musical   Jordi Francés Director de escena   Eduardo Vasco</p> <p>ESTRENO ABSOLUTO</p>	<p><b>VIVA LA MAMMA</b> 2 - 13 JUN</p>  <p>Director musical   Evelino Pido José Miguel Pérez Sierra Director de escena   Laurent Pelly</p> <p>ESTRENO EN EL TEATRO REAL</p>	<p><b>TOSCA*</b> 4 - 24 JUL</p>  <p>Director musical   Nicola Luisotti Director de escena   Paco Azorín</p>

**YA A LA VENTA**

\* TOSCA SALIDA A LA VENTA 23 feb (Amigos) - 25 mar (Abonados) - 2 mar (Público general)

TEATROREAL.ES - TAQUILLAS - 902 24 48 48 - TFNO. EXCLUSIVO ABONADOS 900 861 352

**TR** TEATRO REAL  
CERCA DE TI

Administraciones Públicas



Mecenas principal tecnológico



Mecenas principal energético



Mecenas principales



Mecenas



#CulturaSegura





# Artistas

FIRE AND GLASS ARTISTS

## de fuego y vidrio

GERARD OLIVARES

*Obsesionados por los problemas técnicos y las dificultades de la ejecución, los vidrieros, al margen del valor plástico de sus obras, desarrollaron una actividad planteada como un diálogo permanente con dos elementos mágicos y fascinantes: el vidrio y el fuego.*

*La falta de continuidad histórica del oficio y la práctica inexistencia de un legado con indicaciones precisas sobre métodos, además de otras cuestiones, hacen que peligre un oficio antiquísimo y que ha dejado joyas de valor incalculable.*

*Obsessed with implementation and technical issues, glassmakers developed a craft with excellent artistic value that is a dialogue between two fascinating and magical elements: glass and fire.*

*The lack of historical continuity of a trade without a legacy of precise indications and methods, coupled with other issues, endangers an ancient profession that has created priceless jewels.*

“

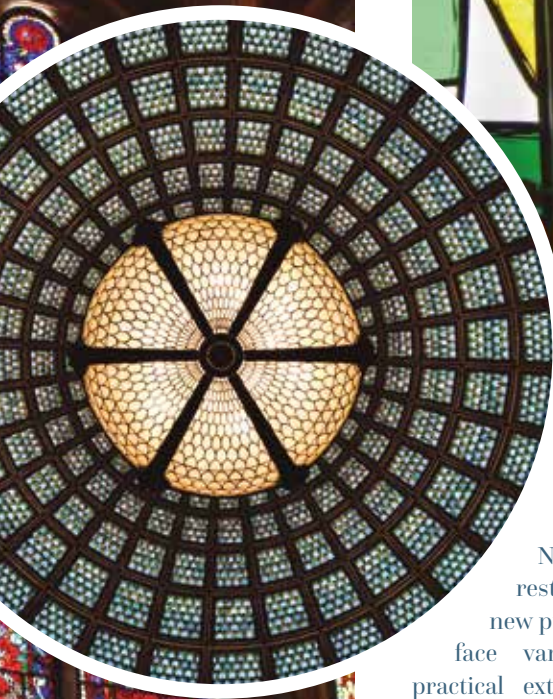
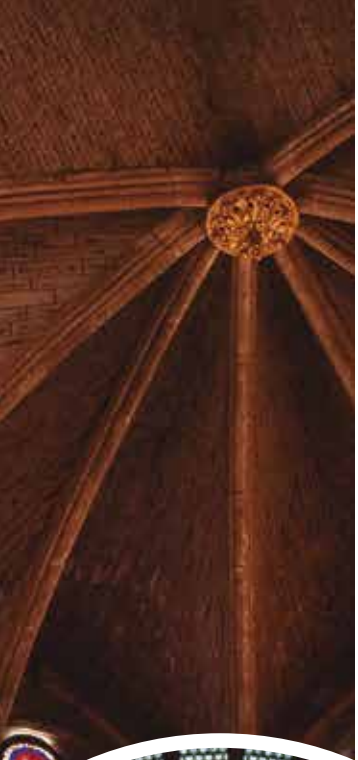
*Los vitrales transformaron la arquitectura y se convirtieron en el medio de comunicación principal para expresar los conceptos de la mística y el simbolismo del Cristianismo a finales de la Edad Media”*

La evolución de la vidriera y la actividad de los vidrieros se ha desarrollado siempre en relación con un fenómeno que ha condicionado su existencia: la extrema fragilidad del vidrio. Hoy, los profesionales que conservan o restauran vitrales antiguos y construyen otros nuevos –con una técnica casi idéntica a la de los primeros tiempos– afrontan peligros diversos que, en el caso de nuestro país, no excluyen la práctica extinción del oficio tal como se viene practicando desde hace siglos.

La paleta del vidriero, derivada de los colores que tiene el vidrio en su masa, presenta un cromatismo limitado. Pero a través del juego y combinación de los vidrios, de su formato y disposición, del control de la luz mediante la grisalla, el amarillo de plata y los esmaltes, los vidrieros han obtenido una gama de registros plásticos inagotables.

El vitral es esencialmente un arte cristiano porque no existía antes de la era cristiana. Los vitrales transformaron la arquitectura y se convirtieron en el medio de comunicación principal para expresar los conceptos de la mística y el simbolismo del Cristianismo a finales de la Edad Media. En aquella época, el analfabetismo era la tónica común y los libros manuscritos estaban tan sólo al alcance de unos pocos. Así que las vidrieras eran como libros e incluso llegaron a considerarse como la Biblia de los pobres. Al igual que en la escultura o pintura mural, también en las vidrieras se desarrollaron extensos ciclos iconográficos, con temas del Antiguo y Nuevo Testamento.





The evolution of stained-glass and glass manufacturers' activity developed around a trait that conditioned their existence from the start: the extreme brittleness of glass. Nowadays, the professionals who restore old stained-glass and build new pieces –using age-old techniques– face various dangers, including the practical extinction of their trade in our country.

The glassmaker's palette, derived from the colors of glass, has a limited chromaticism. But combining and uniting glass, playing with format and arrangement, controlling the light through grisaille, the yellow of silver, and

enamels, artisans have managed to obtain an unlimited range of plastic registers.

Stained-glass is, in essence, a Christian art that didn't exist before the Christian era. It transformed architecture and became the primary means of communicating Christian mysticism and symbolism during the late Middle Ages. At the time, illiteracy was the norm, and manuscript books were only available to the elite. So, stained-glass windows became picture books, going so far as to be regarded as the Poor Man's Bible. As with sculpture or mural paintings, these windows developed an extensive iconographic circle with themes from the Old and New Testaments.

*“Stained-glass transformed architecture and became the primary means of communicating Christian mysticism and symbolism during the late Middle Ages”*



## *Siete oficios en uno*

Fabricar o restaurar un vitral no es en realidad un oficio; son siete. Diseñar un boceto, confeccionar un cartón con el mapa de la obra, cortar el vidrio, pintarlo pieza a pieza, cocerlo una y otra vez para imprimir los colores, realizar la emplomadura y, por fin, montar e instalar la vidriera. De antiguo, los ahora desaparecidos talleres o empresas que hacían o reparaban estas creaciones repartían el trabajo a base de encargos individualizados a cada uno de los distintos artesanos.

Durante siglos la formación en el taller fue la única forma de aprendizaje. Los futuros vidrieros iniciaban esta formación siendo muy jóvenes. También fueron muy frecuentes los talleres familiares en los que el conocimiento del oficio se transmitía de padres a hijos.

El oficio resurgió en el siglo XIX, en parte gracias al mayor reconocimiento y la recuperación de las artes medievales –con las recreaciones neogóticas de la catedral de León como exponente más claro– y a un renacimiento de los vitrales de la mano del eclecticismo arquitectónico, el modernismo, el *Art Nouveau* y *Art Déco*. Tales movimientos introdujeron las vidrieras en el mundo cotidiano y profano; en viviendas, restaurantes y espacios públicos diversos; una tendencia que se mantendría en el siglo XX, aunque con interrupciones, y en lo que va del XXI.

Pero la supervivencia de este arte, sea para fabricar elementos arquitectónicos o autónomos e incluyendo las técnicas de restauración de vitrales históricos, topa con diferentes obstáculos. A la falta de continuidad histórica del oficio y la práctica inexistencia de un legado con indicaciones precisas sobre los métodos y trucos empleados en las vidrieras antiguas se suman problemas actuales y resolubles pero por ahora pendientes de solución: la falta de estudios superiores especializados, completos y reconocidos para futuros vitralistas; la escasez e insuficiente reemplazo de profesionales del gremio y la carencia de fábricas especializadas, de modo que para conseguir determinadas piezas y materiales hay que recurrir a factorías en Alemania y Francia.



## *Ayer hecho presente*

España cuenta con un ingente patrimonio de vidrieras y en un tiempo no muy lejano también con una amplia gama de creadores dedicados a este arte milenario. Pero los tiempos han cambiado y los vidrieros actuales han tenido que adaptarse a una era industrial manteniendo la esencia artesanal de su trabajo. Cada vez son menos, pero no renuncian a un arte que han convertido en profesión. La empresa Grisallas, fundada por el vidriero leonés, Mario Rodríguez González, ha apostado por continuar esta tradición. Cuenta con un equipo multidisciplinar que realiza todas las fases, desde el inicio del proyecto con el diseño de la idea, hasta la instalación de la vidriera en su ubicación final. Actualmente se encuentra trabajando en la restauración de las vidrieras de la catedral de Santiago de Compostela y de la iglesia de San Marcos de León. También está realizando un conjunto de vitrales de nueva creación para la colegiata de Santa María de Villafranca del Bierzo, en León.

## *The past made present*

Spain has an extensive stained-glass heritage, and in a not too distant past, a wide range of creators dedicated to this ancient art form. But times have changed, and today's glassmakers have had to adapt to the industrial age while maintaining their work's artisanal essence. Even though their numbers are dwindling, they refuse to let their profession die. The company Grisallas, founded by Leon glassmaker Mario Rodríguez González, is one of the few that continues with this tradition. It has a multidisciplinary team that works on all phases of the stained-glass creation process: from the design to the window's final installation. It is currently working on the restoration of the windows in the Santiago de Compostela Cathedral and the San Marcos church in León. For the Santa María de Villafranca del Bierzo collegiate church (also in León), they are developing an entirely new set.

## *Seven trades in one*

The making or restoring of these art pieces is not just a trade but a combination of seven: design a sketch, creating a cardboard map, cutting the glass, paint it piece by piece, cook it again, and again to get the colors, make the lead and, finally, assemble and install the window. Back in the day, the now-defunct workshops divided the work based on individualized orders between various artisans.

For centuries, training as an apprentice in a workshop was the only way to learn the trade. Future glassmakers began their training at a very young age. Family workshops, in which knowledge was transmitted from father to son, were also pervasive.

The trade resurfaced in the 19th century partly thanks to the revaluation and recovery of medieval arts – with the Leon Cathedral's neo-Gothic recreations as the most explicit exponent. A revival of stained-glass was in order, this time through architectural eclecticism, modernism, Art Nouveau, and Art Deco. These movements introduced the art form into the profane and everyday world, installing it in homes, restaurants, and public spaces. This trend continued through the 20th and 21st centuries, albeit with interruptions.

But the survival of this art form, including manufacturing and restoration techniques, faces various obstacles. Not only is there a lack of continuity of a craft without a legacy of precise indications and methods, but current problems as well. There is no specialized higher education degree that recognizes the trade, which means there is a shortage of professionals to take over from the guild's aging professionals. With the lack of specialized factories, we must resort to factories in Germany and France to get certain parts and materials.

### ***Colección de Vidrieras de los Hermanos Maumejean***

La Real Fábrica de Cristales de La Granja cuenta entre sus colecciones con una de especial interés, la colección de vidrieras de los talleres Maumejean, compuesta por cartones, placas fotográficas y bocetos que fueron comprados por el Estado español en 1993 al producirse el cierre del último taller Maumejean que existía en Madrid, llamado "Sociedad Maumejean Hermanos de Vidriería Artística S.A." Los orígenes de este taller Maumejean se remontan a 1860 cuando Jules Pierre Maumejean establece en Pau (Francia) su primer taller de vidrieras. Casa Maumejean instaló talleres de vidrieras tanto en Francia (Anglet, Biarritz, París), como en España (Barcelona, San Sebastián y Madrid).

**Maumejean Brothers' Stained-glass collection.** Among its collections, the La Granja Royal Glass Factory has a selection of stained-glass from the Maumejean workshops. It consists of cartons, photographic plates, and sketches purchased by the Spanish State in 1993 upon the closure of the last Maumejean workshop established in Madrid, the "Sociedad Maumejean Hermanos de Vidriería Artística S.A." The Maumejean workshop dates back to 1860 when Jules Pierre Maumejean established his first workshop in Pau (France). Casa Maumejean set up workshops in France (Anglet, Biarritz, Paris) and Spain (Barcelona, San Sebastian, and Madrid).

### ***Continuar la tradición***

La Real Fábrica de Cristales de La Granja, en Segovia, ofrece un grado en Artes Plásticas, especialidad Vidrio. Y la Escuela de Conservación y Restauración de Bienes Culturales de León acoge un ciclo formativo de Vidriera Artística. Pero, con la vista puesta ante todo en la preservación del ingente patrimonio de vitrales y su fragilidad, el sector requiere más, para no acabar de quebrarse del todo.

### ***Continuing the tradition***

La Real Fábrica de Cristales de La Granja, en Segovia, ofrece un grado en Artes Plásticas, especialidad Vidrio. Y la Escuela de Conservación y Restauración de Bienes Culturales de León acoge un ciclo formativo de Vidriera Artística. Pero, con la vista puesta ante todo en la preservación del ingente patrimonio de vitrales y su fragilidad, el sector requiere más, para no acabar de quebrarse del todo.



# CÁCERES A 2 PASOS DE TI

*Una ciudad Patrimonio de la Humanidad que rebosa belleza y tranquilidad rodeada de naturaleza, en el tercer conjunto monumental de Europa.*

*Todo a dos pasos de ti.*

  
**cáceres**  
patrimonio de la humanidad

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

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

[turismo.caceres.es](http://turismo.caceres.es)



# Bacalao, **estrella gourmet**

COD: GOURMET STAR

*La excelencia de un lomo de bacalao bien cocinado apenas tiene parangón en la alta cocina, el aspecto nacarado de sus lascas verticales que se deslizan por su propia gelatina nos recuerdan al modo que los glaciares se desmoronan en épocas cálidas.*

/

*La excelencia de un lomo de bacalao bien cocinado apenas tiene parangón en la alta cocina, el aspecto nacarado de sus lascas verticales que se deslizan por su propia gelatina nos recuerdan al modo que los glaciares se desmoronan en épocas cálidas.*



Este pescado ha sido el absoluto emperador de las mesas europeas, ya desde que los vikingos procedentes de Noruega que colonizaban Groenlandia y llegaban al continente americano en el siglo X descubrieran la manera de secarlo y conservarlo. La tradición de secar el pescado para conservarlo se remonta a la época vikinga, pero el proceso de salar pescado comenzó en el siglo XV, cuando los pescadores españoles y portugueses navegaban a Terranova. Este bacalao, preservado en sal, se mantenía en buen estado durante la travesía.

Para los católicos, el bacalao fue el recurso dominante para sustituir a la carne en los días en que ésta estaba prohibida por ser un alimento caliente (es decir, que hacía pensar en el pecado). Los clérigos lo catalogaron de frío por salir del agua gélida. Primero se instituyó como preceptivo los viernes, el mismo día de la semana en que Jesús había muerto. Y luego llenó los días del calendario en que había que evitar el alimento pecaminoso. En el siglo XVI, los historiadores calculan que el 60% del pescado que se consumía en Europa era bacalao. En la Edad Media hubo una auténtica locura por el consumo de este pescado que cuenta con hasta sesenta especies conocidas, pero que tiene en el *Gadus morhua* (el común o atlántico) su auténtica joya gustativa.

La época dorada de los grandes ejemplares de bacalao fue el siglo XIX, cuando se capturaron piezas de más de 80 kilos de peso (en 1895) y de la envergadura de un hombre (en 1896). La sobrepesca, que se había creído imposible atendiendo a la cantidad de huevas que transporta una hembra – entre 3 y 9 millones –, llegó bien entrado el siglo pasado, cuando el valor del pescado y su escasez desembocaron hasta en tres guerras entre Islandia, que amplió sus aguas territoriales, y Gran Bretaña y otros aliados, como Alemania Occidental.

A día de hoy, respecto a los pescados más consumidos, el bacalao ocupa el cuarto lugar, detrás de la merluza, la sardina y el salmón, según datos del Observatorio del Mercado de la Pesca de la Comisión Europea. España es el tercer país cuyos hogares gastan más en bacalao, por detrás del Reino Unido y Francia.



The excellence of a well-cooked cod loin has hardly any equal in haute cuisine. Its vertical flakes' pearly appearance sliding down its own jelly reminds us of how glaciers crumble into warm weather. This fish has been the absolute emperor of European tables since the Norwegian Vikings, who colonized Greenland and reached the American continent in the 10th-century, discovered how to dry and preserve it. The tradition of drying fish may date back to Viking times, but salting fish began in the 15th-century when Spanish and Portuguese fishermen sailed to Newfoundland. Thus, the salted cod was kept in good condition during the voyage.

For Catholics, cod was the dominant resource to replace meat in the days when meat was forbidden because it was hot food (i.e., it made one think of sin). Since it came from icy waters, the clerics labeled it as *cold* food. It was first instituted as mandatory on Fridays, the day of the week on which Jesus died. And then it filled the calendar days when sinful food was to be avoided. In the 16th century, historians estimate that 60% of the fish consumed in Europe was cod. In the Middle Ages, there was a real craze for this fish that has up to sixty known species, of which the *Gadus morhua* (the common or Atlantic) is the most flavorful jewel.

The golden age of large cod was the 19th century when fish weighing over 80 kilos (in 1895) and with the wingspan of a man (1896) were caught. Overfishing - thought impossible given that a female carries between 3 and 9 million eggs - arrived last century when the fish's price and its shortage led to three wars between Iceland, which extended its territorial waters, and Great Britain and other allies, such as West Germany.

As of today, cod is the fourth most consumed fish, behind hake, sardines, and salmon, according to data from the European Commission's Fisheries Market Observatory. After the United Kingdom and France, Spain is the third country whose households spend the most on cod.

“

*La palabra skrei significa nómada en nórdico antiguo. Y ahí radica su diferencia, llega en su mejor momento, después de haber nadado más de 1.000 km a través aguas muy agitadas y frías”*

*The word skrei means nomad in Old Norse. And therein lies their difference: they arrive at their best, after having swum more than 1,000 km through rough and freezing waters”*



## BACALAO SKREI: DESDE NORUEGA CON SABOR

Cada invierno, desde mediados de febrero a finales de marzo sucede algo extraordinario en las costas noruegas. Impulsado por el instinto, grandes bancos de bacalao regresan de las profundidades del mar de Barents a su lugar original de desove, nadando hasta la costa norte del país. Son los skrei. Precisamente la palabra *skrei* significa nómada en nórdico antiguo. Y ahí radica su diferencia, llega en su mejor momento, después de haber nadado más de 1.000 km a través aguas muy agitadas y muy frías. Esta heroica travesía dota al animal de una carne excepcionalmente carnosa e insuperable en sabor y textura.

Fue de la mano del chef francés, Paul Bocuse, a mediados de los setenta, cuando se dio a conocer y saltó a la fama el que se considera manjar nacional en Noruega.



## Exquisito, versátil y fácil de elaborar

El bacalao es un producto de fácil elaboración y tremendamente versátil que permite la creación de gran cantidad de recetas, desde guisos a ensaladas. Además, al ser un producto en salazón no conoce temporada, y puede disponerse de él en todas las épocas del año.

Puede encontrarse en distintos despieces, siendo los lomos y la ventresca los más apreciados. La cola o la cabeza con cococha son partes muy sabrosas que conocen recetas exclusivas.

El bacalao conoce diversas presentaciones en el mercado: desalado, no curado, refrigerado, congelado o al punto de sal. En España se elaboran infinidad de recetas con este producto, aunque algunas de las más conocidas y que se elaboran en Paradores son El bacalao al pil pil, Bacalao ajo arriero, atascaburras, bacalao el estilo de Yuste, bacalao a la Baezana, potaje de vigilia etc.

## SKREI COD: A TASTE OF NORWAY

Every winter, from mid-February to the end of March, something extraordinary happens off the Norwegian coast. Driven by instinct, large cod shoals return from the Barents Sea depths to their original spawning grounds, swimming up the country's northern coast. These are the *skrei*, meaning *nomad* in Old Norse. And therein lies their difference: they arrive at their best, after having swum more than 1,000 km through rough and freezing waters. This heroic journey grants them exceptionally thick meat, unsurpassed in taste and texture.

It was the French chef Paul Bocuse, in the mid-seventies, who made it known, and it became famous as Norway's national delicacy.

## Delicious, versatile, and easy to prepare

Cod is an easy-to-cook and highly versatile product that allows for many recipes, from stews to salads. Moreover, since it is salted, it is not seasonal and available at any time.

It can be found in different cuts, the most appreciated being the loins and belly. The tail and the head with barbel are very savory parts with exclusive recipes.

You can find cod in various presentations: desalted, uncured, refrigerated, frozen, or salted.

In Spain, we have an infinity of recipes. Some of the best known can be found in the Paradores kitchens, such as cod 'al pil pil,' codfish with garlic, *atascaburras*, Yuste style cod, Baezana style cod, vigil soup, etc.

### ***Para todas las edades***

El bacalao es una inmensa fuente de salud por sus altas propiedades nutritivas y dietéticas, y resulta muy necesaria su aportación en las etapas de la vida. Como el resto de pescados blancos, se convierte un gran aliado en la lucha contra la obesidad infantil ya que tiene un escaso contenido en grasas, inferior al 1%, y de igual modo en la vida de los deportistas que requieren ingestas proteínicas. Para las mujeres embarazadas, también es un alimento especialmente recomendable por su aportación de yodo. Y, finalmente, para las personas mayores hemos de sumar la ventaja que supone la presencia en el bacalao de la vitamina B12, muy importante para la formación de glóbulos rojos y para el correcto funcionamiento del sistema nervioso central.



### ***For all ages***

Codfish is a very healthy dish due to its high nutritional and dietetic values, very necessary in all stages of life. Like other white fish, it has become a great ally in the fight against childhood obesity due to its low-fat content – under 1%. Likewise, athletes who require large protein intakes prefer this fish. It is also particularly recommended for pregnant women, thanks to its iodine content. Finally, its consumption is advised for the elderly because it has a lot of vitamin B12, which helps stimulate the creation of red blood cells and helps the central nervous system.



## **El bacalao y sus leyendas**

Los vascos aseguraban que el primer ejemplar que capturaron 400 años más tarde que los vikingos les había hablado en euskera. Los catalanes se quisieron apoderar de su nombre exponiendo que Dios, harto de lo parlanchín que era el animal lo mando a callar (va, a callar! = bacallà). En Nueva Inglaterra iban más allá, asegurando que los peces que Jesús había multiplicado, según los Evangelios, eran bacalaos.

## **Cod and its legends**

400 years after the Vikings, Basque people claimed that the first cod they caught spoke to them in Basque. Catalans tried to take over its name, claiming that God, fed up with the talkative the fish was, told it to shut up (*a callar!* = *bacallà*). In New England, the claim was that the fishes Jesus multiplied according to the Gospels were codfishes.

# Pescados<sup>®</sup> Basiliso



Pastor



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

# LOS MARIDAJES DE PARADORES / PARADORES' PAIRINGS

## TRONCO DE BACALAO CONFITADO, hummus de garbanzos

### & FRITADA DE TOMATE Y ENCURTIDOS

#### **Parador de Arcos de la Frontera**

**José Miguel Pérez**



**María José Pérez**

La Cuaresma es, según la doctrina católica, un tiempo de conversión marcado por un espíritu de penitencia.

Lo que pasa es que España no es un país muy dado a los rigores, por eso ha salpicado estos cuarenta días con propuestas culinarias que alivian esta purificación del alma dándole gusto al cuerpo.

Al ingenio español, la prohibición de comer carne le pareció una magnífica excusa para inventar maravillosas recetas como los potajes con verdura, dulces y postres llenos de tradición y platos de pescado más que estimables.

Precisamente, los garbanzos con bacalao son un plato de cuchara que aún en una sola preparación ingredientes sencillos a los que el saber popular ha sabido extraer sus mejores posibilidades. José Miguel Pérez Salguero y María José Pérez Duque de Estrada proponen, en el Parador de Arcos de la Frontera, una receta que lleva esta fórmula al siguiente nivel.

Primero, porque usan una parte tan noble del bacalao como el tronco y lo confitan con mimo. Segundo, porque sorprende cómo armoniza con el hummus de garbanzo y el contrapunto agrí dulce de los encurtidos que redondean este plato. Y si a estas dos razones, se le suma una tercera, el producto da como resultado una santísima trinidad de los fogones: el maridaje con todo un Barbadillo Blanco de Blancos.

According to the Catholic doctrine, lent is a time of conversion marked by a spirit of penance. But Spain is not a very rigorous country, which is why it has sprinkled these forty days with culinary proposals that combine the purification of the soul with pleasures of the body.

Spanish ingenuity found the ban on meat to be an excellent excuse for inventing wonderful recipes such as vegetable stews, sweets and desserts full of tradition, and fish dishes that were more than worthy of praise.

Chickpeas with cod is a dish that combines simple ingredients and widespread knowledge to extract its best qualities. José Miguel Pérez Salguero and María José Pérez Duque de Estrada at the Parador de Arcos de la Frontera, propose a recipe that takes this formula to the next level.



# CODFISH CONFIT, chickpea hummus & TOMATO AND PICKLE SAUTÉ



## Receta

### INGREDIENTES 4 PAX

#### Para el tronco de bacalao confitado

- Bacalao lomo alta cocina: 800 g. Pescado
- AOVE ½ l.

#### Para el hummus de garbanzos

- Garbanzos cocidos 250 g.
- Ajo 2 dientes
- Puré de sésamo 5 g.
- Comino C/s.
- AOVE 1 dl.
- Sal fina C/s.

#### Para la fritada

- Tomate de pera 400 g.
- Cebolleta 100 g.
- Pepinillo 20 g. Sulfitos
- Aceituna negra 20 g. Sulfitos
- Alcaparra 20 g. Sulfitos
- Sal fina C/s
- Azúcar C/s

### ELABORACIÓN

#### Bacalao

- Marcar el lomo de bacalao en plancha por la parte de la piel hasta que quede caramelizada.
- Disponer el bacalao en recipiente hondo, cubrir de aove, confitar a 65° durante 4 minutos y reservar.

#### Hummus de garbanzos

- Mezclar los garbanzos cocidos con los dientes de ajo, puré de sésamo, comino y pimentón dulce.
- Turbinar en Thermomix incorporándole a hilo fino el AOVE.
- Rectificar de sal y reservar.

#### Fritada de tomate y encurtidos

- Lavar y desinfectar los tomates de pera, triturar, pasar por un chino y reservar.
- Cortar la cebolleta y los

encurtidos en "Brunoise" y rehogar en AOVE.

- Incorporar la pulpa de tomate y dejar reducir a la mitad
- Rectificar de sal y azúcar para reducir la acidez y reservar.

### PRESENTACIÓN

En el centro del plato, disponer una cucharada de hummus de garbanzos, colocar el tronco de bacalao confitado y, sobre este, la fritada de tomate y encurtidos.

Decorar con pepinillo encurtido y garbanzos fritos.



## Recipe

### INGREDIENTES 4 PAX

#### Cod loin confit

- Cod loin haute cuisine 800 gr (fish)
- AOVE (Olive oil virgin extra) ½ l.

#### Chickpea hummus

- Cooked chickpeas 250 gr
- Garlic 2 cloves
- Sesame puree 5 gr
- Cumin C/s.
- AOVE 1 dl.
- Fine salt C/s.

#### Tomato and pickle sauté

- Pear tomato 400 gr
- Chives 100 gr
- Gherkin 20 gr Sulfites
- Black olives 20 gr Sulfites
- Capers 20 gr Sulfites
- Fine salt C/s
- Sugar C/s

### ELABORATION

#### Codfish

- Grill the cod loin on a skillet on the skin side until it is caramelized.
- Place the cod in a deep bowl, cover with olive oil, confit at 65° C for 4 minutes, and set aside.

#### Chickpea hummus

- Mix the cooked chickpeas with the garlic cloves, sesame puree, cumin, and sweet paprika.
- Grind in Thermomix, slowly adding a thin trickle of olive oil.
- Add salt and set aside.

#### Tomato and pickles sauté

- Wash and disinfect the pear tomatoes, crush, pass through the Chinese strainer, and set aside.

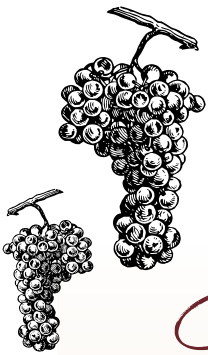
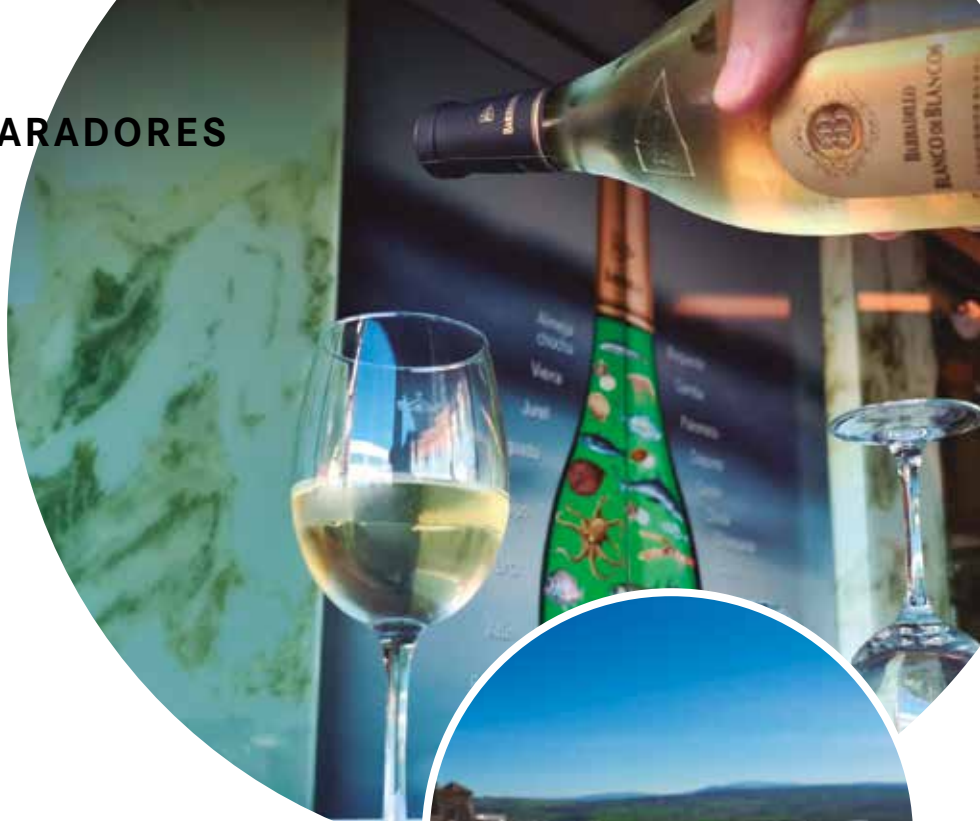
- Cut the spring onion and pickled ingredients in "Brunoise" and sauté in olive oil.
- Add the tomato pulp and reduce.
- Add salt and sugar to reduce acidity and set aside.

### PRESENTATION

Place a spoonful of chickpea hummus and the codfish loin in the center of the plate. On top, add the tomato and pickle sauté. Garnish with pickled gherkin and fried chickpeas.

## LOS MARIDAJES DE PARADORES

First, they use such a noble part of the cod as the loin and confit it with care. Second, the harmony it reaches with the chickpea humus and the sweet and sour counterpoints of the pickled ingredients round off the dish marvelously. And if we add the pairing with a Barbadillo Blanco de Blancos, the results become heavenly.



## Barbadillo Blanco de Blancos



Es un *coupage* de tres variedades de uva en la que predomina la Sauvignon Blanc y se completa con un pequeño porcentaje de Verdejo y Moscato.

La *Sauvignon Blanc* se caracteriza por su eterna elegancia con notas de fruta persistente y fresca, las otras dos variedades le aportan expresión de frescor, agilidad y franqueza en boca con buena amplitud y persistencia.

Visualmente tiene un color amarillo con reflejos pajizos.

En nariz, su intensa expresión aromática es la suma de notas de fruta tropical como maracuyá, piña y recuerdos a hierba recién cortada.

En boca, notas de mineralidad y fruta blanca. Entrada con marcados cítricos mezclados con fruta blanca y toques dulces. Es fresco y suave, tiene cierto volumen, es alegre y, al mismo tiempo, sobrio y elegante. Gran persistencia y buen equilibrio.

Su temperatura de servicio ideal es entre 8 y 10 ° y marida excelentemente con guisos de pescados, pescado de roca y azules, tanto cocinados como marinados.

## Barbadillo Blanco de Blancos



It is a *blend* of three grape varieties, predominated with Sauvignon Blanc, and completed with a small percentage of Verdejo and Moscato.

The eternal elegance with notes of persistent fresh fruit characterizes the Sauvignon Blanc. Simultaneously, the other two varieties grant it an expression of freshness and agility in the mouth with sound amplitude and persistence.

Visually it has a yellow color with straw-colored reflections.

Its intense aromatic expression is the sum of tropical fruit notes such as passion fruit, pineapple, and hints of freshly cut grass on the nose.

On the palate, notes of minerality and white fruit. A marked citrus entry mixed with white fruit and sweet touches. It is fresh and smooth, has a specific volume, is cheerful, and, at the same time, sober and elegant. Excellent persistence and good balance.

Its ideal serving temperature is between 8 and 10°, and it pairs excellently with fish stews, rockfish, and bluefish, both cooked and marinated.



*“Tú tan fuego,  
yo tan carne y hueso  
dispuesto a sentir  
tus brasas.”*

*Alan Robles*

*La gastronomía es la única poesía que  
despierta los 5 sentidos.*

**GRUPO  
NORTEÑOS**



# Las Hurdes

## VIAJE DE LEYENDA

### LAS HURDES, A LEGENDARY JOURNEY

Durante siglos se convirtieron en un exótico escaparate patrio donde las habladurías hicieron correr tinta en la literatura, en la versión más amarillista de los periódicos de la época e incluso en el cine. Un lugar cuya historia ha estado marcada por una leyenda negra de aislamiento geográfico y pobreza que todavía queda en la memoria de los hurdanos. Ese aislamiento ha propiciado que la zona se haya convertido en un paraje natural auténtico, de esos que cada vez son más difíciles de descubrir.

For centuries, this exotic region has been the target of gossip—a punching bag for tabloids, literature, and even cinema. A place whose history has been marked by a black legend of geographical isolation and poverty lingers in the memory of the Hurdanos. Its isolation turned the area into one of those authentic natural landscapes that are increasingly difficult to find





Decía Unamuno sobre la leyenda negra de Las Hurdes, en la que nunca creyó, que quienes llegaban a la comarca lo hacían para corroborarla o para desmentirla. Flaco favor hizo en ese sentido el famoso documental de Buñuel, mostrando unas Hurdes míseras y extremadamente pobres. Así como el histórico viaje del rey Alfonso XIII alarmado por el aviso del ilustre Doctor Marañón sobre los graves problemas de salud, en concreto de bocio y cretinismo, que tenían muchos de los pobladores de Las Hurdes.

Más allá de leyendas, el sentido mágico de esta comarca se encuentra realmente en su mar de sierras, en perseguir las curvas pronunciadas de sus cinco ríos, en acariciar la pizarra de su peculiarísima arquitectura negra superviviente en pueblos y alquerías o en olfatear brezo y flor de jara para después encontrar la miel en los platos bien generosos que sirven en las tabernas típicas.

La comarca de Las Hurdes se encuentra en el extremo norte de la provincia de Cáceres. Abrazada al oeste por Sierra de Gata y al oriente por Tierras de Granadilla, deja al norte la provincia de Salamanca. De hecho, Las Hurdes estuvieron durante siglos integradas en La Alberca hasta que con el desmantelamiento de los regímenes señoriales a principios del siglo XIX los hurdanos se convirtieron en dueños y señores de su propia tierra.

Las Hurdes ocupan una extensión montañosa de aproximadamente 500 km<sup>2</sup> poblada por algo más de 6.200 habitantes. De sus 44 pueblos sólo seis encabezan la mancomunidad: Pinofranqueado (el más

About Las Hurdes' black legend, Unamuno, who never believed in it, said that visitors came to either corroborate or deny it. Buñuel's famous documentary did a great disservice to the region, showing an extremely poor and miserable Hurdes, as did King Alfonso XIII's historic trip. The monarch came, alarmed by illustrious Doctor Marañón's warning about the severe health problems, specifically goiter and cretinism that many of the inhabitants of Las Hurdes had.

Beyond legends, this region's magic lies in its sea of mountains. It hides in the steep curves of its five rivers, caressing the slate of its peculiar black architecture, surviving in villages and farmhouses, or the smells of heather and rockrose flowers, the honey of the dishes served in the typical taverns.

The region of Las Hurdes sits on the very north of the Cáceres province. Embraced to the west by Sierra de Gata and the east by Tierras de Granadilla, it has the province of Salamanca to the north. In fact, Las Hurdes was part of La Alberca for centuries. At the beginning of the 19th century, when the manorial regimes were dismantled, the Hurdanos became lords and masters of their own land.

Las Hurdes occupies a mountainous extension of approximately 500 km<sup>2</sup> populated by a little over 6,200 inhabitants. Of its 44 villages, only six head the community of municipalities: Pinofranqueado (the largest), Casar de Palomero, Casares de Hurdes, Caminomorisco,



### **Origen del término**

La opinión más comúnmente aceptada por los que han estudiado la comarca es que el nombre de Hurdes proviene de la palabra urdes, cuyo significado es brezo, arbusto abundante en la región.

### **Origen del término**

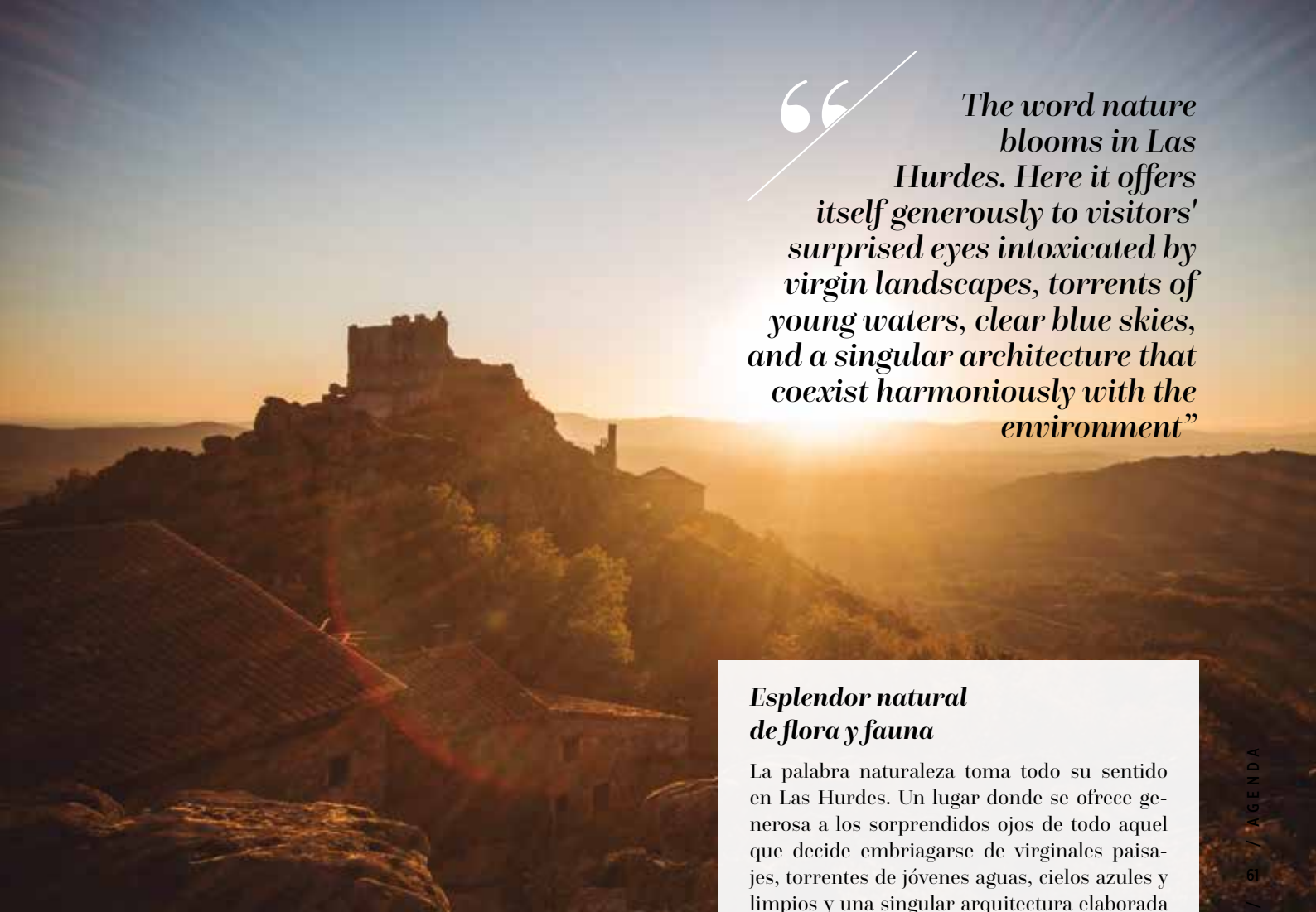
La opinión más comúnmente aceptada por los que han estudiado la comarca es que el nombre de Hurdes proviene de la palabra urdes, cuyo significado es brezo, arbusto abundante en la región.

grande), Casar de Palomero, Casares de Hurdes, Caminomorisco, Nuñomoral y Ladrillar. Estos son cabeza de más de una treintena de pequeñas aldeas, referidas con la denominación árabe de alquerías, caracterizadas por su escasa población, su arquitectura negra de pizarra y por ser auténticos reinos olvidados que definían a la perfección ese concepto la lejanía e inaccesibilidad de Las Hurdes que tanto se empeñaron en narrar los literatos de antaño.

Nuñomoral and Ladrillar. These head over thirty small villages, referred to by the Arabic name of "alquerías" (hamlets), characterized by their scarce population, black slate architecture, and for being forgotten kingdoms that encapsulate the concept of the remoteness and inaccessibility that the writers of yore tried so hard to describe.

“

*La palabra naturaleza toma todo su sentido en Las Hurdes. Un lugar donde se ofrece generosa a los sorprendidos ojos de todo aquel que decide embriagarse de virginales paisajes, torrentes de jóvenes aguas, cielos azules y limpios*



“  
The word nature  
blooms in Las  
Hurdes. Here it offers  
itself generously to visitors'  
surprised eyes intoxicated by  
virgin landscapes, torrents of  
young waters, clear blue skies,  
and a singular architecture that  
coexist harmoniously with the  
environment”

### ***Esplendor natural de flora y fauna***

La palabra naturaleza toma todo su sentido en Las Hurdes. Un lugar donde se ofrece generosa a los sorprendidos ojos de todo aquel que decide embriagarse de virginales paisajes, torrentes de jóvenes aguas, cielos azules y limpios y una singular arquitectura elaborada para convivir en armonía con el medio.

Un vistazo al entorno, además, hace saltar por los aires aquella imagen de tierra yerma. Especialmente en unos meses, que irrumpirá la primavera y los campos se teñirán de malva gracias al brezo, que es su flor por excelencia. Todo parece estallar en esos días. Los valles profundos cuajados de olivos y cerezos, los huertos dispersos trabajados por esas gentes fuertes y resueltas (tan lejos de aquellos seres desnutridos), que a poco que se les trate resultan tremendamente cálidas y cercanas.

La fauna que predomina en la zona se compone de zorros, cabras montesas, jabalíes, conejos, salamandras, etc. Pero sobre todo destacar algunas especies protegidas como la cigüeña negra, el Águila Real, el gato montés o las nutrias, que conviven libremente en la majestuosidad y libertad de estas tierras de Las Hurdes. Así mismo cuenta con una zona ZEPA (zona especial de protección de aves) de 27.000 hectáreas y una zona LIC (lugar de interés comunitario) que coincide, casi en su totalidad, con el territorio de la zona ZEPA. Este terreno se encuentra, principalmente, en los términos municipales de Ladrillar, Casares de Las Hurdes, Nuñomoral, Caminomorisco y Pinofranqueado.

### ***The natural splendor of flora and fauna***

The word nature blooms in Las Hurdes. Here it offers itself generously to visitors' surprised eyes intoxicated by virgin landscapes, torrents of young waters, clear blue skies, and a singular architecture that coexist harmoniously with the environment.

A glance at its landscapes destroys the idea of it being a barren land, especially in spring, when the fields turn mauve thanks to the heather, its flower par excellence. Everything seems to explode in those days. The deep valleys full of olive and cherry trees, the scattered orchards worked by those strong and determined people (so far from those malnourished beings), who are tremendously warm and kind.

The fauna is comprised of foxes, mountain goats, wild boars, rabbits, salamanders, etc. One can also find some protected species such as black storks, golden eagles, wild cats, or otters in these majestic lands. It also has a ZEPA area (special bird protection area) of 27,000 hectares and an SCI area (site of community interest) that coincides, almost entirely, with the ZEPA area. This land is mainly located in the municipalities of Ladrillar, Casares de Hurdes, Nuñomoral, Caminomorisco and Pinofranqueado.

## LA ESTAMPA MÁS BONITA

Riomalo de Abajo, la primera población que recibe al viajero que llega desde el norte, atesora tal vez el más espectacular: el meandro del Melero que dibuja el trazo del río Alagón y que es visible en todo su esplendor desde el Mirador de la Antigua. Aquí, donde el curso fluvial hace su giro más complejo, descansa una estampa que se cuele, para muchos, entre las más bellas de España. El río, al dar la vuelta sobre sí mismo, engulle una isleta repleta de árboles en el marco de un paisaje tan verde que se diría más bien de cotas cántabra.

## THE MOST BREATHTAKING VIEW

Riomalo de Abajo welcomes travelers from the north. Here lies the most spectacular view: the meander of Melero, which draws the outline of the Alagón river and can be enjoyed in all its splendor from the Mirador de la Antigua. Here, at the river's most complex turn, is a scene that ranks among the most beautiful in Spain. As it turns back on itself, the river engulfs a small island, so green, it seems to belong to the Cantabrian heights.

### *Mitos y leyendas de las Hurdes*

**LA ENCORUJÁ.** La Encorujá es un ser mitológico de la cultura hurdana. Se trata de una mujer maléfica con catadura de bruja que habita en los lugares más inhóspitos de los valles hurdanos.

**EL DUENDE JAMPÓN.** El Duende Jampón es un ser mitológico propio de tierras extremeñas, relacionado con el castellanoleonés Zamparrón. Esta pequeña criatura se caracteriza por su pequeño tamaño y por su voraz apetito.

**EL CHANCAS DE ACERO.** El siglo pasado, no fueron pocas las alquerías hurdanas donde afirmaron ver a un extraño humanoide de aspecto robótico que arrastraba su cuerpo metálico lentamente por la noche.

**EL MACHU LANÚ.** Es quizá el ser más siniestro del bestiario extremeño. Se trata de una criatura mitológica hurdana que guarda bastantes similitudes con el mismísimo Satán. Su cuerpo es híbrido: mitad macho cabrío, mitad humano.

**EL DUENDE GIGANTE ENTIGNAO.** El Entignao o Entiznú es un duende con tamaño de gigante, de aspecto negruzco o tiznado, viste una levita negra y un sombrero de copa. Vive en lo alto de la sierra de La Gineta (Hurdes). Se le suele ver al amanecer o anochecer y siempre aparece liando o fumando cigarros puros que ofrece a los pastores.

**LA GENTI DE MUERTI, JINETES QUE ANUNCIAN LA MUERTE.** Este fenómeno no es más que la aparición espectral de dos individuos que parecen provenir del más allá y que tienen como fin anunciar el fallecimiento esa misma noche de algún mortal.





## CAMINAR, COMER

Los amantes del *trekking* encontrarán el paraíso en estos parajes a través de 34 rutas senderistas agrupadas en la web de la Mancomunidad de Las Hurdes que discurren entre enebros, acebos y madroñeras. Y los del buen comer disfrutarán como niños de una gastronomía apenas promocionada pero sencillamente deliciosa. Cocidos de pipos con berzas, jugosas truchas que se pescan en sus ríos y, como mandan los cánones extremeños, los exquisitos surtidos de embutidos.

/

## WALKING, EATING

*Trekking* lovers will find their personal paradise through 34 hiking trails, grouped on the Las Hurdes community's website, that run between junipers, holly trees, and strawberry trees. And the foodies will find delight in gastronomy that is little-known yet delicious—stews of seeds and cabbage, juicy river trouts, and the exquisite Extremadura assortment of sausages.

## *Myths and legends of The Hurdes*

**LA ENCORUJÁ.** The Encorujá is a mythological being of the *hurdana* culture. It is an evil woman with the appearance of a witch who lives in the most inhospitable places of the *Hurdanos* valleys

**THE JAMPÓN ELF.** The Duende Jampón is a mythological being from Extremadura, related to the Castilian Zamparrón. This small creature is characterized by its small size and voracious appetite.

**THE STEEL CHANCAS.** Many *Hurdanos* claimed to have seen a strange humanoid robotic creature dragging its metallic body through the night in the last century.

**THE MACHU LANÚ.** It is perhaps the most sinister being of the Extremaduran bestiary. It is a mythological creature that has many similarities with Satan himself. His body is hybrid: half-goat, half-human.

**THE GIANT ENTIGNAO ELF.** The Entignao or Entiznaú is a goblin the size of a giant, blackish in appearance, wearing a black frock coat and a top hat. He lives high up in the mountains of La Gineta (*Hurdes*). He is usually seen at dawn or dusk and always appears rolling or smoking cigars that he offers to the shepherds.

**LA GENTI DE MUERTI, HORSEMEN ANNOUNCING DEATH.** This phenomenon takes the shape of two spectral individuals who seem to come from beyond the grave. Their purpose is to announce the death of a mortal who will die that same night.

## ***El Parador de Plasencia***

Plasencia es un excelente punto de partida para explorar la comarca de Las Hurdes. Su Parador se encuentra en el casco antiguo, lugar estratégico de la antigua ruta comercial y de peregrinaje conocida como Ruta de la Plata. Ocupa el Monasterio de Santo Domingo, construido en el siglo XV. Gruesos muros de piedra, techos abovedados y una sugerente decoración le esperan en el interior de estilo gótico. El parador es el lugar ideal desde el que explorar la ciudad y los paisajes naturales circundantes.

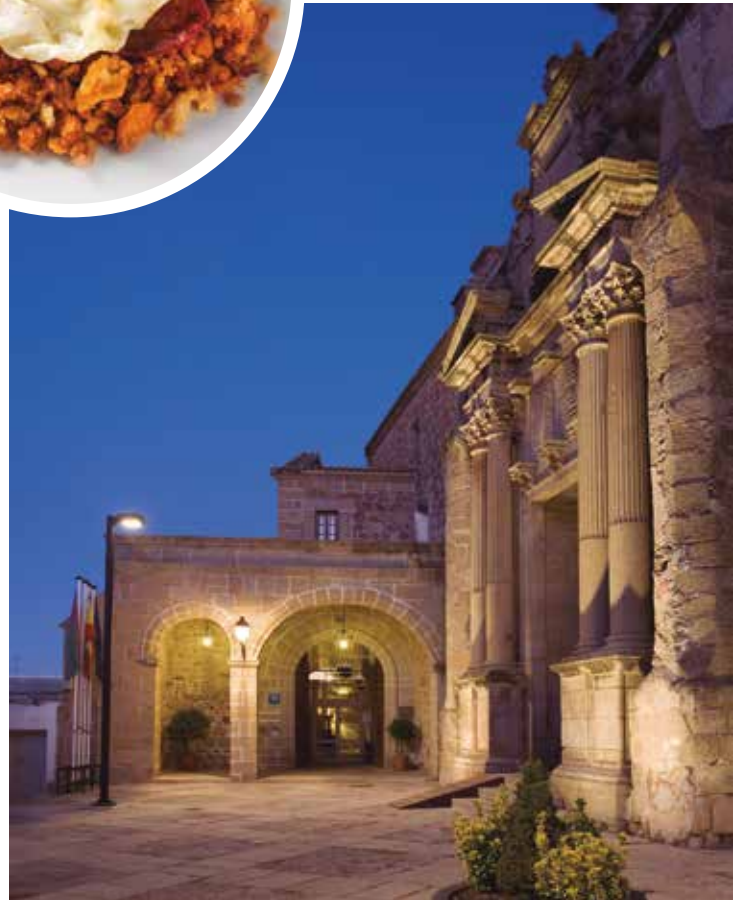
En Plasencia descubriremos los restos de murallas medievales, torres y puertas fortificadas, incluida la Puerta del Sol (Puerta del Sol) y el Postigo de Santa María (Puerta de Santa María) más pequeño. Mientras caminamos por el centro de la localidad, llegaremos a la Plaza Mayor (Plaza de Armas), de visita obligada durante las celebraciones del Martes Mayor, que ha sido nombrada atracción turística nacional. La localidad también cuenta con uno de los conjuntos de edificios históricos más representativos de la zona, formado por la Catedral Vieja románica y la Catedral Nueva, de elementos góticos y renacentistas.



## ***Plasencia Parador***

Plasencia is an excellent starting point to explore Las Hurdes. The Parador sits in the old town, a place with a history of trade and pilgrimage known as the Silver Route. It occupies the Monastery of Santo Domingo, built in the 15th century. Thick stone walls, vaulted ceilings, and suggestive decoration await you in the Gothic-style interior. The Parador is the ideal place from which to explore the city and the surrounding natural landscapes.

Discover the remains of Plasencia's medieval walls, towers, and fortified gates, including the Puerta del Sol (Sun Gate) and the smaller Postigo de Santa Maria (Santa Maria Gate). Walking through the center of town, arrive at the Plaza Mayor (Plaza de Armas), a must-see during the Martes Mayor celebrations, a national tourist attraction. The city also has one of the most representative sets of historic buildings in the area, formed by the Romanesque Old Cathedral and the New Cathedral, with Gothic and Renaissance elements.





# CANGAS DEL NARCEA

**SOMOS NATURALEZA**

Descúbrela, compártela y disfrútala

**ASTURIAS**

**PARADOR DE CORIAS**



Ayuntamiento de  
**Cangas  
del Narcea**



**cangas del narcea**  
TURISMO

**FUENTES  
DEL NARCEA**

SIGUENOS EN COMARCA FUENTES DEL NARCEA

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



# Eva García SAÉNZ DE URTURI

*“El contacto con los lectores  
es la cosecha, el resultado de pasarme  
años sembrando palabras”*

“CONTACT WITH READERS IS THE HARVEST,  
THE RESULT OF YEARS SPENT SOWING WORDS”

La ganadora del último Planeta no es una recién llegada al mundo editorial. Eva García Saénz de Urturi cuenta con una legión de seguidores que disfrutaron enormemente de su *Trilogía de la Ciudad Blanca*. En esta ocasión, presenta a un personaje histórico fascinante, Eleanor de Aquitania, Reina de Francia e Inglaterra. *Aquitania*, la novela premiada, es un fresco medieval sobre el poder, la condición humana y, especialmente, sobre una mujer capaz de mantenerse a flote en la adversidad más azarosa.

The winner of the latest Planeta Award isn't a newcomer to the publishing world. Eva García Sáenz de Urturi has a legion of fans who loved her White City Trilogy. This time around, she introduces the fascinating character of Eleanor of Aquitaine, queen of France and England. Aquitaine, the award-winning novel, is a medieval fresco about power, the human condition, and, especially, about a woman capable of overcoming the most difficult odds.



**Usted ya era una escritora de éxito cuando recibió el Planeta. ¿Se siente percibida ahora de una manera diferente?**

Es cierto que recibir el Premio Planeta supone el máximo reconocimiento dentro de la profesión de la escritura y, como tal, es el máximo galardón al que se puede aspirar dentro de las letras hispanas, pero también ha llegado después de unos años de mucho éxito con la *Trilogía de la Ciudad Blanca*, con un millón de lectores en todo el mundo y otros premios internacionales como el Golden Bullet (Bala de Oro) al mejor *thriller* internacional.

**Encontró a Eleanor de Aquitania mientras se documentaba para otra novela. ¿Cómo se produjo el flechazo con este personaje?**

Eleanor es un personaje muy poco común y pienso que no ha habido nadie similar en toda la Historia. Es la única persona que ha portado la corona de Francia e Inglaterra y se mantuvo setenta años en primera línea de gobernanza.

**Es un modelo femenino muy poderoso en una época en la que uno no supone estos personajes. ¿Debemos despojarnos de una visión presentista a la hora de enfrentarnos a esta novela?**

Me ha sorprendido mucho la lectura que se le está haciendo a la novela. Escribí un *thriller* medieval con personajes muy poderosos, pero cuando me preguntan si mi intención era reivindicar el papel femenino en el Medioevo me siento como si a Umberto Eco le preguntasen si intentó reivindicar el papel masculino con su personaje de Guillermo de Baskerville en *El nombre de la rosa*. Mi intención era escribir un “Juego de tronos”, un gran fresco de la vida cotidiana en el Medioevo, pero jamás me planteé de manera apriorística ninguna cuestión de género, porque pienso que la motivación de Eleanor, al igual que la de los demás protagonistas de *Aquitania*, Luy o Suger, era simplemente sobrevivir con las cartas que había recibido en vida.

**¿Qué pesaba más en el ánimo de Eleanor a la hora de casarse con Luis VII? ¿La venganza o la necesidad de preservar su tierra, Aquitania?**

Casarse con el hijo de su mayor enemigo, el rey de Francia, fue un movimiento político muy inteligente. Era la manera de preservar su gobierno sobre Aquitania, ya que en el testamento falsificado de su padre, el Duque de Aquitania, mantenía el mando de sus tierras y vasallos y el rey de Francia se limitaba a ser duque consorte de Aquitania. No es una novela de venganza. Las tramas principales son de investigación y supervivencia.

**A lo largo de las páginas, el lector puede sentir un mundo muy vivido por usted a través de la documentación. ¿Cómo se empapó de ese ambiente?**

Durante casi tres años me documenté acerca de las biografías de Eleanor, de los Capetos, reyes de Francia y de todo el Medioevo aquitano. Viajé a la antigua Aquitania, lo que hoy en día es el Valle de Loira. Estuve en Poitiers, Burdeos, Chinon y la Abadía Real de Fontevault, donde pasó sus últimos años y fue enterrada.

**En su novela los hechos reales conviven con elementos de ficción. ¿Cómo se lleva a buen puerto ese equilibrio sin desvirtuar la realidad histórica? ¿Fue una preocupación para usted?**

La esencia de la novela histórica es crear una ficción en una época del pasado. La documentación histórica es importante para que el lector tenga una sensación de inmersión, pero más allá de las fechas importantes como los nacimientos, bodas o batallas, una novelista tiene total libertad para ficcionar. En caso contrario, si se constriñe solo a la documentación, estaríamos hablando de una biografía o de un ensayo histórico, pero no de novela.

**En Aquitania nos topamos con una política construida con conspiraciones, traiciones y ambición. Pa-**



**You were already a renowned writer when you won the Planeta. Do you feel a difference in the way you are perceived now?**

Receiving the Planeta Prize is indeed the highest recognition within the writing profession. As such, it's the highest award to which one can aspire within Hispanic literature. Still, it has come after some very successful years with the *White City Trilogy*, which has a million readers worldwide, and other international awards such as the Golden bullet for the best international thriller.

**You found Eleanor of Aquitaine while researching for another novel. How did you fall in love with this character?**

Eleanor is a rare character, and I think there has been no one like her in all of history. She's the only person to have worn France and England's crown and remained in the front line of governance for seventy years.

**She is a powerful female role**



“

*La esencia de la novela histórica es crear una ficción en una época del pasado”*

*The essence of historical fiction is to create a narrative in a period of the past”*

**model in a time when one does not expect characters like these. Should we strip ourselves of our present-day assumptions while reading this novel?**

I have been amazed by the way the novel has been received. I wrote a medieval thriller packed with powerful characters. When people ask me if my intention was to vindicate the female role in the Middle Ages, I wonder if Umberto Eco was asked about the vindication of male roles with his William of Baskerville in *The Name of the Rose*. My intention was to write a *Game of Thrones*, a great fresco of the daily life in the Middle Ages. I never considered any gender issues because I think Eleanor's motivation and that of the rest of the protagonists –Luy or Suger– were to survive with the cards they had been dealt.

**When she decided to marry Louis VII, what weighed more heavily on Eleanor's mind: revenge or her need to preserve her land, Aquitaine?**

Marrying the son of her greatest enemy, the King of France, was a brilliant political move. This way, she could preserve her rule over Aquitaine, since in the forged will of her father, the Duke of Aquitaine, she retained command of his lands and vassals. The King of France was limited to being duke consort. This isn't a story of revenge. The main plot revolves around investigation and survival.

**You write a world that feels very lived in and well documented. How did you soak up this atmosphere?**

I spent almost three years researching the biographies of Eleanor, the Capets, kings of France, and the whole Aquitanian Middle Ages. I traveled to ancient Aquitaine, now called the Loire Valley. I visited Poitiers, Bordeaux, Chinon, and the Royal Abbey of Fontevrault, where Eleanor spent her last years and was buried.

**In your novel, real facts coexist with fictional elements. How did you manage this balance without distorting historical accuracy? Was this a concern of yours?**

The essence of historical fiction is to create a narrative in a period of the past. Historical documentation is vital for the reader's immersion. Still, beyond dates such as births, weddings, or battles, a writer has complete freedom to create. Otherwise, if they restrict themselves only to documented facts, we would be talking about biography or historical essay, not a novel.

**In Aquitaine, we find a world of politics built on conspiracies, betrayal, and ambition. It seems nothing much has changed when we talk about power...**

The first literary piece we have is "The Poem of Gilgamesh," and its main character was king Uruk. It was written about four thousand years ago, and it already depicts power mechanisms identical to those of today.

**rece que no hemos cambiado mucho a la hora de ejercer el poder...**

La primera pieza literaria que nos ha llegado es *El poema de Gilgamesh* y su protagonista era el rey de Uruk. Se escribió hace cerca de cuatro mil años y ya habla de los mecanismos del poder, idénticos a los actuales.

**Con *La Trilogía de la Ciudad Blanca* se generó una comunidad de seguidores atrapados por esta trama. ¿Cómo vive esa relación entre el autor y sus lectores?**

Siempre digo que el contacto con los lectores es la cosecha, el resultado de pasarme años sembrando palabras. Es estimulante y el factor humano se agradece. He sido una escritora que comenzó en 2012 y a lo largo de siete novelas he ido ganando lectores novela a novela, solo gracias a sus recomendaciones y al boca oreja. No he tenido ningún acelerador mediático en el sentido de que no aparezco en ningún medio ni soy conocida en ningún otro círculo que no sea el de las librerías. Por eso mi sentimiento hacia ellos es el de un eterno agradecimiento porque mi éxito ha sido muy masivo, pero muy silencioso.

**Da la sensación de que, a veces, hay que disculparse por ser un autor de éxito. ¿Le molestan los prejuicios de los *snoobs*?**

En ese sentido me siento también una privilegiada, porque en el mundo literario y cultural siempre han tratado muy bien mis novelas y he tenido el respaldo de la crítica y de otros colegas escritores. Recuerdo que Juan Eslava-Galán, miembro del jurado del Premio Planeta dijo de *Aquitania* que era una construcción como una catedral, la novela que a él le hubiera gustado escribir y lo mejor que había leído en treinta años. En otros países como Estados Unidos, una publicación literaria tan prestigiosa como Publishers Weekly eligió *The silence of the White City*, la traducción de "El silencio de la ciudad blanca", como el mejor *thriller* extranjero.

**¿Qué legado nos deja Eleanor para este siglo XXI?**

Tanto Eleanor como los Duques de Aquitania eran los gobernantes más ricos de Occidente porque privilegiaban en sus leyes a sus vasallos. Si el pueblo era rico, ellos también lo eran. Me parece muy buen criterio para gobernar: potenciar la calidad de vida de los gobernados.



**The White City Trilogy established a community of followers caught by its plot. How do you experience the relationship between author and reader?**

I always say that the contact with readers is the harvest, resulting from spending years sowing words. It is stimulating, and I really appreciate the human factor. I started as a writer in 2021. After seven novels, I have been gaining readers only thanks to recommendations and word of mouth. I have had no media accelerator in the sense that I do not appear in any media, nor am I known outside of literary circles. That's why I feel such great gratitude towards my readers because my success has been massive but very silent.

**One gets the feeling that you must apologize for being a successful author. Do the prejudices of *snoobs* bother you?**

In that sense, I also feel privi-

leged because my novels have always been very well treated in the literary and cultural world. I've had the support of critics and fellow writers. Juan Eslava-Galan, jury of the Planeta Prize, said about *Aquitania* that it was built like a cathedral. That it was the novel, he would have liked to write and the best thing he had read in thirty years. In other countries such as the United States, the prestigious Publishers Weekly chose "The silence of the White City" (the translation of "*El silencio de la ciudad blanca*") as the best foreign thriller.

**What legacy does Eleanor leave for us in the 21st century?**

Both Eleanor and the Dukes of Aquitaine were the West's wealthiest rulers because their laws favored their vassals. If the people were rich, so were they. It seems to be an excellent basis for any government: enhance your subjects' quality of life.



los pies del Moncayo se encuentran La Estanca, La Estanquilla y Ginestares, las fincas donde reside el corazón y la excepcionalidad del aceite de Trujal de Tudela, almazara que se consolida un año más como referente en Navarra.

El clima privilegiado del Valle del Ebro favorece al buen desarrollo del olivar y sus frutos, esta ventaja unida al mimo y cuidado con el que se trabaja en la almazara de la Ribera Navarra, hacen que los aceites de Trujal de Tudela presenten unas características extraordinarias y una excelente calidad.

Los Sibaritas del Trujal son unas selectas variedades que destacan por su color verdoso dorado, sabor intenso y un carácter navarro, que elevarán el nivel de cualquier aventura culinaria.

Los cuatro sibaritas vienen presentados en un elegante estuche para disfrutar con Don Koroneiki, Doña Arbosana, Don Arróniz y Doña Arbequina, cada sibarita tiene unas particularidades propias y un maridaje muy especial:

**Don Koroneiki**, con aroma a hierba recién cortada y plátano verde, marida a la perfección con pescados como el atún rojo y salmón ahumado, verduras y cítricos.

**Doña Arbosana**, presenta notas de manzana verde, tomate y almendra, perfecta para verduras cocidas, quesos frescos y pastas.

**Don Arróniz**, variedad autóctona de Navarra con aromas a hierba, alcachofa y tomate, ideal para asar pollo, realizar escabeches y aderezar ensaladas.

**Doña Arbequina**, con un sabor muy afrutado con aromas a manzana verde, plátano y tomate, realza cualquier pescado blanco al vapor o a la plancha y repostería.

Benefíciate de un 10% de descuento incluyendo el código PARADORES10 en tu compra online en la web [www.trujaldetudela.com](http://www.trujaldetudela.com)



*“El amor es  
la herramienta  
definitiva”*

**“Los secretos y  
las mentiras en las  
relaciones sociales  
y familiares  
son inevitables”**



*Andrea*

**BARNEDA**

***“Más hermoso aún que las segundas oportunidades es saber que existen más”***

”EVEN MORE BEAUTIFUL  
THAN SECOND CHANCES  
IS KNOWING THAT THERE ARE MORE”

La novela finalista en la edición 2020 del Premio Planeta es una novela honesta que desgrana la maraña de sentimientos que tejen las redes familiares. *Un océano para llegar a ti* es la historia de cómo una hija recupera la relación perdida con su padre, tras años de incomunicación. Y de cómo la pérdida de nuestros seres queridos es una espoleta para vivir en plenitud.

The finalist in the 2020 edition of the Planeta Award is an honest novel that unravels the tangle of feelings that weave family networks. "An ocean to reach you" is the story of how a daughter restores the lost relationship with her father after years of isolation. And how the loss of a loved one can become the fuse to live life to the fullest.

 LUIS TEJEDOR

**Un océano para llegar a ti reivindica la vulnerabilidad cuando parece que esta cualidad tiene mala prensa. Casi se nos exigen muestras de fortaleza cotidianamente...**

Creo que realmente todo es un tema educacional y que, al final, todos tenemos que deconstruirnos para volver a construirnos. En ese proceso nos damos cuenta de que la vulnerabilidad es parte de nuestra fortaleza. Es importante aceptarnos y que las cosas nos traspasen, no bloquearlas.

**¿Es el amor, finalmente, la herramienta definitiva para sobreponerse al dolor?**

El amor es la herramienta definitiva. Creo que lo decía el autor de *Sopa de pollo para el alma*. El amor es nuestra gasolina, es el modo en el que acogemos todo lo que nos ocurre y tratamos con el cariño y la comprensión digerirlo. Incluso las situaciones dolorosas que todos en nuestra vida tenemos que atravesar.

**Su novela pone ante el espejo las relaciones familiares ¿Por qué dejamos que los secretos y las mentiras las deterioren?**

Los secretos y las mentiras en las relaciones sociales y familiares son inevitables. Lo que deteriora es la incomunicación, silenciar, porque el silencio es un agujero negro que hace que perdamos relaciones, que se congelen y se deterioren. La novela de lo que habla es de que en todas las familias ocurren cosas, ya sea por ocultar la verdad, por mentiras, por silencios y eso hace que se creen océanos invisibles entre las personas.

**El proceso de duelo de Gabriele resulta un catalizador para enfrentar un nuevo rumbo. ¿Es la conciencia de la muerte la que nos rededica la vida?**

Esta novela habla de pérdidas y los personajes ganan muchas cosas cuando van asumiendo la pérdida. Es un catalizador hacia la vida porque muchas veces no nos damos cuenta y transitamos por la vida con las emociones deterioradas, desan-

do no sentir para no sufrir, para que las cosas no nos afecten.

**¿Curiosos tiempos! Vivimos en la era de la tecnología, pero la incomunicación sigue produciendo malentendidos con las personas que amamos...**

Sí, es curioso, pero la tecnología depende del uso que le demos, por un lado nos conecta pero por otro ayuda a meternos en nuestro mundo. Ahora se hace el *ghosting*, que es desaparecer, dejar las relaciones sin dar una explicación. La tecnología no es la culpable de la incomunicación, sino nuestros propios miedos.

**¿Por qué eligió Candeleda como escenario de este reencuentro entre Gabriele y su padre?**

Candeleda es un lugar que irradia magia. Es un pueblo que está protegido por la cara sur de la Sierra de Gredos con su Pico Almanzor. Es un paisaje muy bello, como de cuento, y me pareció muy adecuado para ubicar la historia de *Un Océano para llegar a ti*.

**Su libro deja un poso de esperanza en el lector. ¿Hay algo más hermoso que las segundas oportunidades?**

Creo que más hermoso aún que las segundas oportunidades, es saber que existen más. Existen todas las que queramos. Cada día en nuestra vida nos damos oportunidades para hacer algo que habíamos dejado atrás, para modificar algo que no hemos hecho bien. Tiene que haber segundas, terceras, cuartas... Y todas las que queramos.

**¿Cómo ha podido compaginar el vértigo de su trabajo en televisión con la mirada interior que requiere una novela como esta?**

Compaginar la escritura y la televisión es el equilibrio en mi vida. La televisión requiere la parte de mi más social, activa y pública y, en cambio, la escritura me lleva a un mundo interior, a la sencillez. A un trabajo solitario, casi artesanal, donde te vas construyendo palabra por palabra. Siempre digo que si leer sana, escribir sana mucho más, porque conecta directamente con tu subconsciente.

**An ocean to reach you defends vulnerability in a time when this quality has been vilified. Daily, we are required to only show strength...**

I think it is all an educational issue. In the end, we need to deconstruct ourselves in order to rebuild ourselves again. In the process, we realize that vulnerability is part of our strength. It is important to accept ourselves and let things go through us instead of blocking them.

**Is love the ultimate tool to overcome pain?**

Love is the ultimate tool. I think it was the author of *Chicken Soup for the soul* who said it. Love is our gasoline. It is how we take everything in and try, with affection and understanding, to digest even the painful situations that all of us must go through in our lives.

**Your novel takes a closer look at family relationships. Why do we let secrets and lies destroy them? Secrets and lies in social and fa-**





*“Love is the ultimate tool”*

*“Secrets and lies in social and familial relationships are inevitable”*

“

*Si leer sana, escribir sana mucho más, porque conecta directamente con tu subconsciente”*

*“If reading heals, writing heals a lot more because it connects you directly to your subconscious”*

miliar relationships are inevitable. What really destroys them is the lack of communication, silencing because silence is a black hole that makes us lose, weaken and shatter relationships. The novel acknowledges that things happen in all families: through lies, by hiding the truth, by staying silent, and these things create invisible oceans between people.

**Gabriel's grieving process becomes a catalyst to face a new direction. Does the awareness of death redecorate our lives?**

This novel is about loss, and the characters gain much when they come to terms with it. Loss is a catalyst for life because we often go through life with damaged emotion, wishing to feel nothing to prevent suffering.

**Crazy times! We live in the age of technology, yet the lack of communication keeps creating misunderstandings with the people we love?**

Yes, it's curious. But technology is a tool that relies on the use we make of it. On the one hand, it connects us, but it can also help us stay in our own world. Now there is ghosting, which means to disappear, leave a relationship without explanation. Technology is not to blame for our lack of communication; our own fears are.

**Why did you choose Candeleda as the setting for the reunion between Gabriele and her father?**

Candeleda is a place that radiates magic. The village is protected by the southern face of the Sierra de Gredos

with its Almazor Peak. It is an enchanting landscape, like a fairytale, and I thought it would be appropriate to set the story of An ocean to reach you there.

**Your book leaves the reader full of hope. Is there anything more beautiful than second chances?**

I think that even more beautiful than second chances is knowing that there are more. There are as many as we want. Every day we give ourselves new opportunities to do something we had left behind, to change something that went wrong. You can have a second, third, fourth... As many as we want!

**How have you been able to combine your hectic work in television with the inner look that a novel like this requires?**

Combining writing and television is the balance in my life. Television requires a social, active, and public part of me, whereas writing takes me to an inner world of simplicity. It is a solitary job, almost handmade, where you build yourself up word by word. I always say that if reading heals, writing heals a lot more because it connects you directly to your subconscious.

**Technology is not to blame for our lack of communication; our own fears are.**

If reading heals, writing heals a lot more because it connects you directly to your subconscious.



# 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)**



# Lecturas

## Esplendor y Vileza

– Erik Larson –

Winston Churchill es un personaje histórico del que parece que ya lo sabemos todo. Sin embargo, como en todos los aspectos de la vida, siempre hay algo que se obvia de los libros de historia. Aquí entra el excepcional talento de Erik Larson, que narra cómo sobrevivían cotidianamente Churchill y su círculo más cercano. Pequeños episodios comprendidos entre mayo de 1940 y mayo de 1941 que revelan cómo se vivía realmente durante el periodo más cruento del Blitz. El reputado periodista y escritor descubre la faceta más humana del poliédrico Churchill: sus dudas y su ira, su faceta aristócrata y bon vivant que añoraba la juventud. Un retrato que nos acerca al mito de una forma nunca antes vista.



## The Splendid and the Vile

– Erik Larson –

It seems there is little we don't know about Winston Churchill. However, as in all aspects of life, there is always something left out of the history books. Enter Erik Larson's exceptional storytelling talent. Through short episodes from May 1940 to May 1941, the journalist describes how Churchill and his inner circle survived the worst of the Blitz.

The renowned journalist portrays Churchill's most human side: his doubts and anger, aristocratic and bon vivant side that longed for youth. A portrait that brings us closer to the myth in a way never seen before.



---

## Llévame a casa

– Jesús Carrasco –

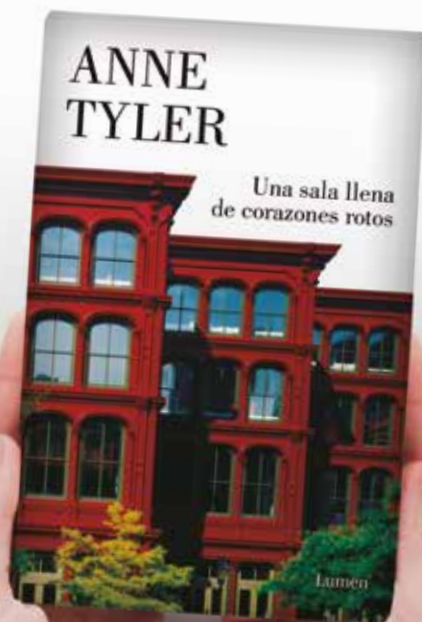
Juan vuelve a su pueblo natal para el entierro de su padre. Su intención es regresar lo antes posible a la vida que ha establecido en Edimburgo, pero una noticia inesperada cambia sus planes. De esta manera, se ve atrapado en el mismo lugar del que había decidido escapar, al cuidado de una madre a la que apenas conoce y con la que solo tiene una cosa en común: el viejo Renault 4 de la familia. En esta novela familiar, Jesús Carrasco refleja el conflicto de dos generaciones, la que luchó por salir adelante para transmitir un legado, y la de sus hijos, que necesita alejarse en busca de su propio destino.

---

## Una sala llena de corazones rotos

– Anne Tyler –

Micah Mortimer es un cuarentón ermitaño que trabaja como técnico de ordenadores y tiene una vida tranquila y rutinaria. Su entorno sentimental se limita a su pareja, Cassia, una mujer algo más joven con la que comparte su postura independiente sin convivencias ni compromiso. Sin embargo, todo se tambaleará con la aparición de Brink, un adolescente que dice ser hijo de Micah. Poco a poco, el protagonista consigue acercar al muchacho de nuevo a su familia y retomar el contacto con una vida pasada. Con una facilidad magistral para hablar de los entresijos familiares, la nueva novela de Anne Tyler ofrece una mirada íntima al corazón y la mente de un hombre que se ve obligado a ver el mundo con nuevos ojos.




---

## Take me home

– Jesús Carrasco –

Juan goes back to his hometown for his father's funeral. The plan is to return to the life he has established in Edinburgh as soon as possible, but unexpected news change his plans. Thus, he finds himself trapped in the place he had longed to escape, in the care of a mother Juan barely knows and with whom he has only one thing in common: the family's old Renault 4.

Jesús Carrasco reflects on the conflict of two generations: one that struggled to get ahead, to create a legacy, and that of its children, who need to move away searching for their own destiny.

---

## Redhead by the side of the road

– Anne Tyler –

Micah Mortimer is a forty-year-old hermit who works as a computer technician and has a quiet, predictable life. His sentimental environment is limited to his partner, Cassia, a slightly younger woman with whom he shares his independent views without cohabitation and commitment. However, when Brink, a teenager who claims to be Micah's son, appears on his doorstep, his whole worldview will shatter. Little by little, the protagonist manages to bring the boy closer to his estranged family and get back in touch with a past life.

Anne Tyler's masterful discussion of family dynamics' intricacies offers an intimate look into the heart and mind of a man who is forced to see the world through new eyes.



## XVII EDICIÓN MÁSTER EN DIRECCIÓN HOTELERA

(Modalidad presencial)

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

## XIII EDICIÓN MÁSTER EN DIRECCIÓN HOTELERA

(Modalidad On Line)

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

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

(Modalidad On Line)

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

### INFORMACIÓN

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

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

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

### PREINSCRIPCIÓN Y MATRICULACIÓN

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

# 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](mailto:info@centro-sur.es) - [www.centro-sur.es](http://www.centro-sur.es)

# La Vall de Boi

## 20 AÑOS DE ORGULLOSO ROMÁNICO

Se cumplen dos décadas desde que la Unesco declarara 8 iglesias y una ermita como Patrimonio de la Humanidad. El románico del valle es de un atractivo turístico incalculable y ese reconocimiento universal ayudó aún más a posicionar una zona que ya ha recibido más de dos millones y medio de visitantes.

Two decades ago, Unesco declared 8 churches and a hermitage as World Heritage Sites. The Valley's Romanesque architecture is an incalculable tourist attraction. This universal recognition has helped position an area with over two and a half million visitors.





# LA VALL DE BOÍ, 20 YEARS OF ROMANESQUE PRIDE

 GERARD OLIVARES

FOTO: IMAGEN M. A. S. FONT: CENTRE DEL ROMÀNIC DE LA VALL DE BOÍ

El redoble de las campanas de las nueve iglesias románicas de la Vall de Boí el pasado mes de noviembre sirvió para recordar que hacía exactamente 20 años que fueron declaradas Patrimonio de la Humanidad por la Unesco. Como ya pasara el 30 de noviembre del 2000, su tañido inundó todos los pueblos de la Vall del mismo modo que también lo hicieron la alegría y el cava que hicieron correr sus vecinos hace dos décadas. Este reconocimiento de un patrimonio que cuenta con más de nueve siglos de historia revitalizó el territorio, colocándolo en primera línea del mapa turístico internacional y consiguiendo atraer a más de dos millones y medio de visitantes, unos 130.000 anuales.

El conjunto románico está formado por las iglesias de Sant Climent y Santa Maria de Taüll, Sant Joan de Boí, Santa Eulàlia de Erill la Vall, Sant Feliu de Barruera, la Nativitat de Durro, Santa Maria de Cardet, la Assumpció de Còll y la ermita de Sant Quire de Durro. Cuenta con la particularidad de que se encuentra concentrado en un mismo valle. Todas las iglesias están situadas a muy poca distancia entre ellas y perfectamente integradas en el paisaje natural.

Una de sus características principales es la unidad de estilo arquitectónico. Son construcciones llevadas a cabo durante los siglos XI y XII, siguiendo los modelos provenientes del norte de Italia, el románico lombardo, que se caracteriza por la funcionalidad de sus construcciones, el esmerado trabajo de la piedra, los esbeltos campanarios de torre y la decoración exterior de arcuaciones ciegas y bandas lombardas.

Las iglesias románicas de la Vall de Boí constituyen el reflejo artístico de una sociedad estructurada en torno a las jerarquías eclesiásticas y señoriales, personificadas en este caso en los señores de Erill y el obispado de Roda de Isábena, promotores de los templos de la Vall. En esa sociedad medieval, la Iglesia no sólo cumplía una función religiosa, sino que también desempeñaba un importante papel social, como lugar de reunión y refugio del pueblo. En el caso de la Vall, esta función social de los templos se pone de manifiesto en la utilización de sus esbeltos campanarios de torre como elementos de comunicación y vigilancia.



Sant Climent



Santa Maria de Taüll



Sant Feliu de Barruera



Sant Joan de Boí



Santa Eulàlia de Erill la Vall

The ringing of the bells of the nine Romanesque churches of the Vall de Boí last November served as a reminder that exactly 20 years ago, Unesco declared them World Heritage. Mirroring what had happened on November 30, 2000, their tolling flooded the Vall's villages in the same way that joy and cava did two decades ago. The recognition of a heritage that holds over nine centuries of history revitalized the territory, placing it at the forefront of the international tourism map and attracting more than two and a half million visitors, about 130,000 per year.

The churches of Sant Climent and Santa Maria de Taüll, Sant Joan de Boí, Santa Eulàlia de Erill la Vall, Sant Feliu de Barruera, la Nativitat de Durro, Santa Maria de Cardet, la Assumpció de Còll, and the hermitage of Sant Quirc de Durro form the Romanesque ensemble. It has the particularity of being concentrated in the same Valley. The churches are located very close to each other and perfectly integrated into the natural landscape.

One of their main traits is the unity of its architecture. They were built during the XI and XII centuries, following the Lombard Romanesque style from the north of Italy. It is characterized by its functionality, the thorough work of the stone, the slender bell towers, and the sparse exterior decoration, limited to blind arches and Lombard bands.

The Vall de Boí Romanesque churches are the artistic reflection of a society structured around ecclesiastical and stately hierarchies. In this case, the Lords of Erill and the bishopric of Roda de Isábena were the Vall's temples' promoters. In this medieval society, the church did not only fulfill a religious function but played an important social role as a meeting place and refuge. In La Vall's case, the use of the slender belltowers for communication and surveillance shows the temples' social function.



La Nativitat de Durro

## La arquitectura románica en Cataluña

El románico nace en torno al año 1000 en el norte de Italia y se extiende rápidamente por toda Europa. Es el primer movimiento artístico internacional con unidad estilística, a pesar de las variantes locales. En Cataluña, el nuevo estilo artístico llega de la mano del abad Oliba que, desde Ripoll, Cuijá y Vic, es el gran impulsor de la renovación arquitectónica que vivirán los condados catalanes durante el siglo XI.

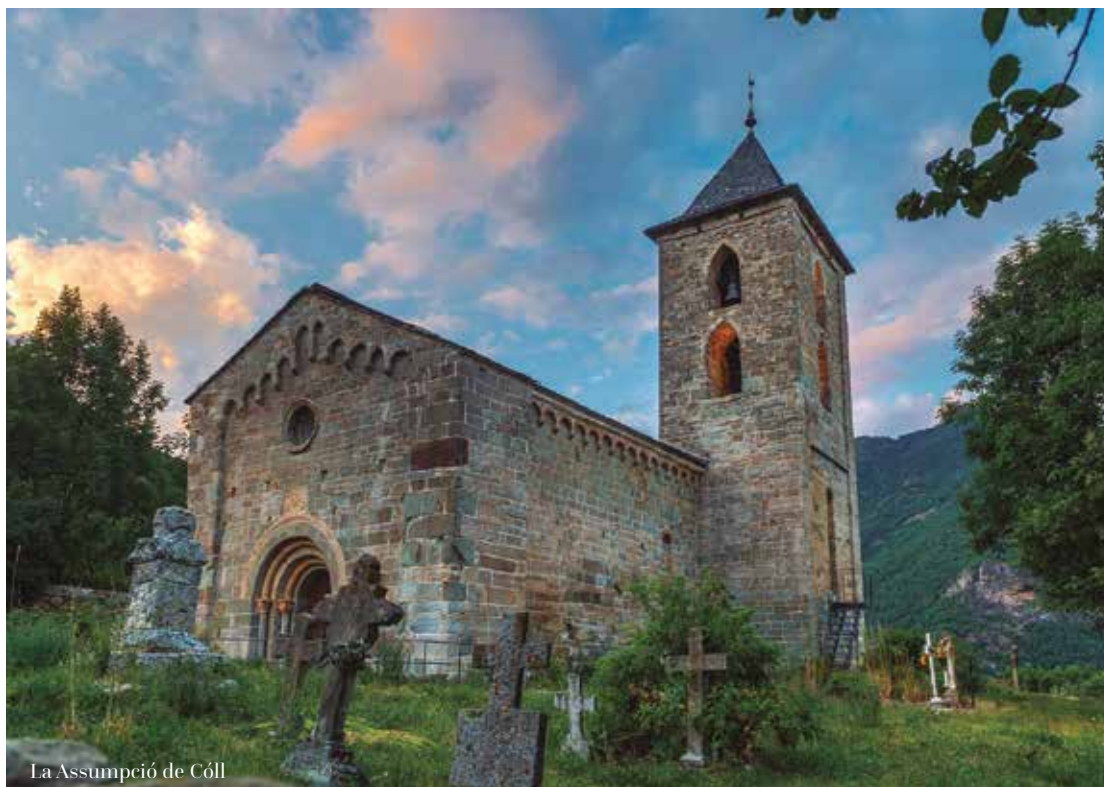
El primer románico recoge componentes procedentes del mundo clásico, la tradición local y las formas lombardas llegadas con los maestros de obra itinerantes. Las construcciones son funcionales y austeras, teniendo como única decoración exterior arcuaciones ciegas y bandas lombardas, con muros gruesos capaces de aguantar el peso de las bóvedas de cañón. Las aberturas son escasas y las naves generalmente están separadas por columnas o pilares unidos por arcos de medio punto.

Durante el siglo XII las mejoras técnicas muestran el perfeccionamiento del trabajo de la piedra. Los recursos arquitectónicos se diversifican y se añaden más elementos escultóricos a la decoración. En el siglo XIII las formas románicas empiezan a convivir con la llegada del gótico.

*“Las iglesias románicas de la Vall de Boí constituyen el reflejo artístico de una sociedad estructurada en torno a las jerarquías eclesiásticas y señoriales”*



La ermita de Sant Quire de Durro



La Assumpció de Còll



Santa Maria de Cardet

## Romanesque architecture in Catalonia

Romanesque was born around the year 1000 in northern Italy and spread rapidly throughout Europe. It was the first international artistic movement with stylistic unity, despite local variations. In Catalonia, the new style arrived thanks to Abbot Oliba. He became a great promoter of the architectural renovation experienced during the 11th century in the Catalan counties, from Ripoll, Cuiçà, and Vic.

The early Romanesque style combines components from the classical world, the local tradition, and the Lombard forms that arrived with the itinerant master builders. The buildings are functional and austere, with thick walls capable of supporting the barrel vaults' weight and the only exterior decoration being blind arches and Lombard bands. There are scarcely any windows, and the naves are generally separated by columns or pillars joined by semicircular arches.

During the 12th century, technical improvements show the perfection of stonework. Architectural resources diversify, and more sculptural elements are added to the decoration. In the 13th century, Romanesque forms began to coexist with the arrival of Gothic.

FOTO: PLAYMODES.  
FONT: CENTRE DEL ROMÀNIC DE LA VALL DE BOÍ.

### **La construcción**

Las iglesias se construyen con materiales locales: piedra, cal, madera y pizarra. La piedra se trabaja en forma de sillar, unida al mortero de cal para hacer los muros y las bóvedas. Las vigas de madera y las losas de pizarra se utilizan para hacer las cubiertas.

### **La pintura al fresco**

En el muro, se aplica el mortero de cal preparado con arena, cal y agua. Sobre este se realiza el dibujo preparatorio o sinopia; y, con el mortero todavía fresco, se aplican los pigmentos de color diluidos con agua.

### **La pintura al temple**

Se utiliza para pintar sobre la madera o aplicar los retoques finales de la pintura mural. En este caso, los pigmentos se mezclan con yema de huevo.

### **The construction**

The churches are built with local materials: stone, lime, wood, and slate. The stone is worked in ashlar, joined with lime mortar to make the walls and vaults. Wooden beams and slate slabs are used to make the roofs.

### **Fresco painting**

On the wall, the lime mortar prepared with sand, lime, and water is applied. The preparatory drawing or sinopia is made, and, with the mortar still fresh, the color pigments diluted with water are used.

### **Tempera painting**

It is used to paint on wood or to apply the final touches of mural painting. In this case, the pigments are mixed with egg yolk.





## No todo es románico

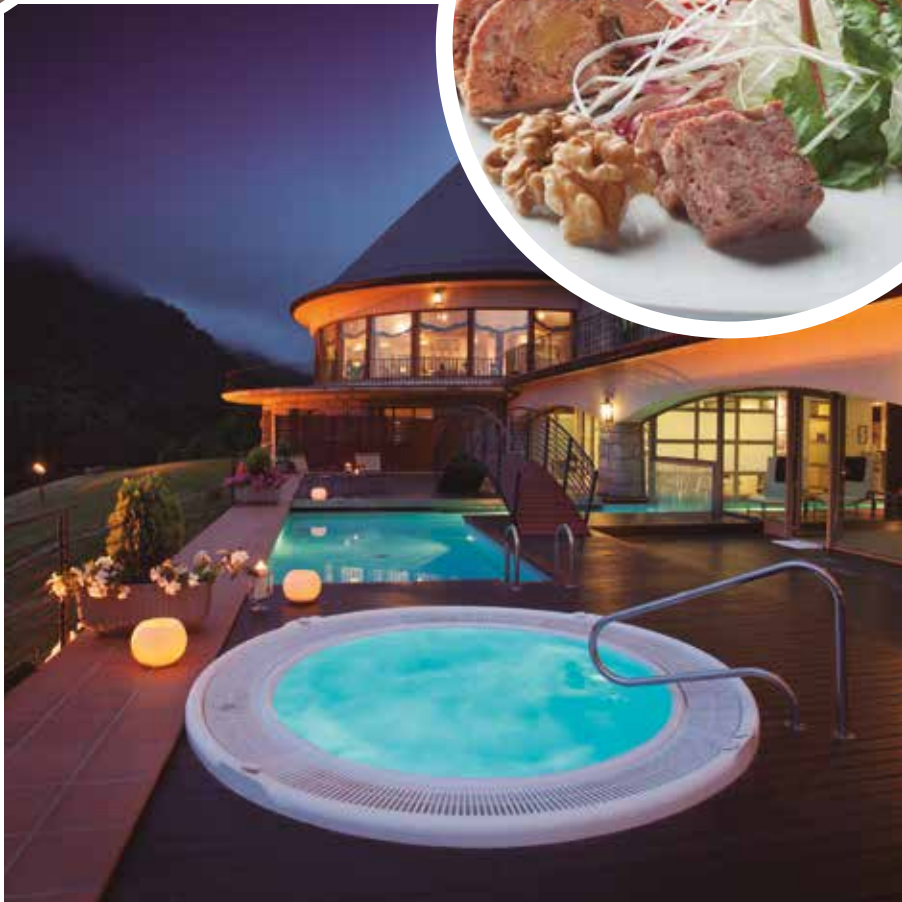
La Vall de Boí ofrece muchas más posibilidades: el Parc Nacional d'Aigüestortes i Estany de Sant Maurici, la estación de esquí de Boí Taüll Resort, rutas de senderismo, deportes de aventura, gastronomía, etc. Y que mejor lugar para descansar y relajarse de la jornada que el **Parador de Vielha**. Su inmejorable situación, en lo alto de un cerro a la entrada de Vielha, lo convierten en un mirador privilegiado desde donde se contempla toda la belleza del Vall d'Arán. Allí el tiempo se detiene.

La naturaleza entra por todos los sentidos, desde darse un masaje en su spa, un chapuzón en la piscina o disfrutar de la mejor gastronomía del Valle en su restaurante con forma circular y panorámico.

/

## Not everything is Romanesque

The Vall de Boí offers many more possibilities: the Parc Nacional d'Aigüestortes i Estany de Sant Maurici, the ski resort of Boí Taüll Resort, hiking trails, adventure sports, gastronomy, etc. And what better place to rest and relax than the **Parador de Vielha**. On top of a hill at the entrance of Vielha, its unbeatable location makes it a privileged viewpoint over the gorgeous Vall d'Arán. Time stands still there. Nature enters through all the senses. Enjoy a massage in the spa, a dip in the pool, or the best gastronomy of the Valley in its circular and panoramic restaurant.



# DESCUBRE

# La Casa del Dragón

## DE GAUDÍ



ART NOUVEAU  
EUROPEAN ROUTE  
RUTA EUROPEA  
DEL MODERNISMO

En 1892, un joven Antonio Gaudí viajó a León para construir su primera casa de vecinos. En menos de un año levantó un edificio único con el que soñarían ciudades de todo el mundo. Una fortaleza que esconde secretos, símbolos y leyendas asombrosas.

Vive la Experiencia Gaudí en León con el Museo Casa Botines.  
Bienvenido a la Casa del Dragón.

Reserva tus entradas  
[casabotines.es](http://casabotines.es)



Plaza de San Marcelo 5 - 24002 León (Spain) • (+34) 987 353 247






# Manzanares

El albergue sigue  
en la carretera

MANZANARES:  
THE INN REMAINS ON THE ROADSIDE

 MARÍA JOSÉ RODRÍGUEZ PÉREZ

Habitación individual con mobiliario diseñado por los arquitectos –portaequipajes plegable, mesilla equipada con llamador, luminaria y butaca “decó”, (c. 1931). Fuente: Biblioteca de la Facultad de Empresa y Gestión Pública. Universidad de Zaragoza.



Comedor con banco perimetral curvo, interrumpido por la puerta de acceso a la terraza (c. 1931)

El 12 de marzo de 1931 abrió sus puertas el albergue de carretera de Manzanares (actual parador), el primero de una red hostelera formada por doce pequeños e idénticos inmuebles, situados en puntos estratégicos de las carreteras del Circuito Nacional de Firms Especiales.

El auge del uso particular del automóvil en los Estados Unidos de América había propiciado la necesidad de disponer alojamiento confortable en carretera —y, con ello, nuevas posibilidades de negocio—. El arquitecto y empresario norteamericano Arthur Heineman, inspirado en el modelo organizativo de las antiguas misiones franciscanas de California (siglos XVI-II-XIX), ideó una red de dieciocho establecimientos hosteleros a lo largo de las principales carreteras de la Costa del Pacífico. Aquella operación empresarial resultó fallida, con un único “mo-tel” (motor-hotel) construido en San Luis Obispo en 1925, pero la idea caló en viajeros trasatlánticos que la materializaron en España.



Vestíbulo con mural informativo de la red de albergues y mobiliario “decó”, diseñados por los arquitectos (c. 1931).



*El albergue de carretera era un edificio-anuncio para el automovilista (c. 1931). Fuente: Biblioteca de la Facultad de Empresa y Gestión Pública. Universidad de Zaragoza.*



*Segunda ampliación, obra del arquitecto Manuel Sainz de Vicuña (c. 1960). Hoy oculto tras solanas de madera. Fuente: Centro de Documentación Turística de España (CDTE).*

“ En 1926, el marqués de la Vega-Inclán ideó un “circuito automovilista” en la Sierra de Gredos, que tomó forma en el primer parador

On March 12, 1931, the Manzanares roadside inn (now a Parador) opened its doors as the first of a network of twelve small, identical properties located on strategic points along the National Circuit of Special Roads.

The boom in automobiles' private use in the United States created the need for comfortable accommodations on the road and new business opportunities. The American architect and businessman Arthur Heinman, inspired by the organizational model of old Franciscan missions in Carolina (between the 18th and 19th centuries), devised a network of eighteen hotel establishments along the Pacific Coast's main highways. The business model proved unsuccessful, with only one "mo-tel" (motor-hotel) built in San Luis Obispo in 1925. Still, the idea caught the attention of transatlantic travelers, who made it a reality in Spain.

In 1926, the Marquis de la Vega-Inclán devised an "automobile circuit" in the Sierra de Gredos, which would later become the first Parador. The National Tourism Industries Company, a Catalan enterprise, theorized about "chalet-shelters for motorists." In 1927, the young architects Carlos Arniches, son of the playwright, and Martín Domínguez introduced a novel type of "motorists shelter" in the newspaper *El Sol*.

A year later, the recently minted National Tourist Board endorsed those ideas with a tender for preliminary projects to build a territorial network akin to the Californian motels. Those roadside lodges were managed by Luis Antonio Peypoch – former



Marquesina triangular para el desembarco del vehículo (c. 1931). Fuente: Folleto de la Dirección General de Turismo. Centro de Documentación Turística de España (CDTE).

En 1926, el marqués de la Vega-Inclán ideó un “circuito automovilista” en la Sierra de Gredos, que tomó forma en el primer parador, y una empresa catalana, la Compañía Nacional de Industrias del Turismo, teorizó sobre los “chalets-refugio para automovilistas”. En 1927, los jóvenes arquitectos Carlos Arniches, hijo del dramaturgo, y Martín Domínguez presentaban, en el diario El Sol, un tipo novedoso de “refugio automovilista”.

Solo un año después, el recién creado Patronato Nacional de Turismo hacía suyas aquellas ideas y convocaba un concurso de anteproyectos para construir una red territorial similar a los moteles californianos, los albergues de carretera, de cuya gestión se encargó Luis Antonio Peypoch –antiguo director-gerente de la Compañía–. Los arquitectos autores de la publicación resultaron ganadores y proyectaron un tipo estandarizado de edificio que conjugaba la vanguardia europea con la tradición vernácula.

Con el tiempo, aquel albergue de ocho habitaciones (12 plazas) quedó obsoleto debido a la evolución del turismo, el desarrollo del trazado de las carreteras y los avances de la industria automovilística. La primera ampliación del edificio de Manzanares reutilizó las zonas de servicio, que se desplazaron a un anexo; posteriormente, dos ampliaciones sucesivas con pabellones mantuvieron el concepto original de arquitectura moderna, denominándose desde entonces “parador”.

A partir de la última década del siglo XX, las reformas enmascararon la modernidad arquitectónica con el estilo regional de la casa manchega. Aun así, el primitivo albergue se conserva en la trasera del parador, como recuerdo del pretérito tiempo en que el turismo era exclusivo de una élite social que descubría la libertad del viaje en automóvil.

*In 1926, the Marquis de la Vega-Inclán devised an "automobile circuit" in the Sierra de Gredos, which would later become the first Parador*

managing director of the Company. The winning architects designed a standardized building combining European avant-garde with vernacular tradition.

Over time, the eight-room (12 beds) hotel became obsolete due to the evolution of tourism, the development of the road layout, and the automobile industry's progress. The first extension to the Manzanares building reused the service areas, which were moved to an adjoining facility. The original concept of modern architecture was maintained throughout the two successive extensions. Since then, it has been called a "Parador."

The reforms carried out since the last decade of the 20th-century used La Mancha houses' regional style to mask the architectural modernity. Even so, the back of the Parador preserves its original structure and the memory of a time when tourism was exclusive to the social elite who discovered the freedom of car travel.

# Loja

## SEMANA SANTA

DECANA DE LA PROVINCIA DE GRANADA

**S**on 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*



# FUE NOTICIA EN PARADORES

## RECONOCIMIENTOS

### Premio Condé Nast Traveler a la sostenibilidad hotelera

La revista *Condé Nast Traveler* ha dado a conocer su *Gold List* con lo mejor del sector de viajes en 2020. Paradores ha recibido el máximo galardón en la categoría Sostenible & Eco "por su ejemplo de sostenibilidad hotelera en la Cumbre del Clima y su esfuerzo constante en reducir el impacto de todos sus Paradores". La *Gold List* reconoce a los mejores hoteles, spas y resorts en diferentes categorías a nivel nacional e internacional a través de una selección publicada en 2019, donde son los lectores quienes votan y eligen a sus favoritos para los premios.

### Condé Nast Traveler Award for hotel sustainability

The Condé Nast Traveler magazine has released its Gold List with the best of the 2020 travel industry. Paradores received the top award in the Sustainable & Eco category for "it example of hotel sustainability at the Climate Summit, and its constant effort to reduce the impact of all its Paradores." The Gold List recognizes the best hotels, spas, and resorts in different categories nationally and internationally from a selection published in 2019 and voted for by the readers.

### Mayor reputación de España en 2020

La firma internacional de valoración y estrategia de marcas, Bran Finance ha declarado a Paradores como la de mayor reputación de España en 2020. Con una puntuación media de 8,5 sobre 10, Paradores se posiciona como la marca española más reputada, seguida de Iberia, El Corte Inglés y Mercadona. Además, es la única empresa española que entra en el top 10 de marcas internacionales con mejor reputación, una lista encabezada por Bosch, Mercedes-Benz y Porsche. También es la compañía líder mundial en la categoría de hoteles, seguida de Hilton Sheraton y Marriott. El estudio destaca que un 78% de los españoles reconoce la marca Paradores y el 92% elegiría Paradores para hospedarse en 2020 y 2021. El 60% de los encuestados la recomendarían a sus conocidos.

### The highest reputation in Spain in 2020

The international brand valuation and strategy firm Brand Finance declared Paradores the most reputable brand in Spain in 2020. With an average score of 8.5 out of 10, Paradores is positioned as the most trustworthy Spanish brand, followed by Iberia, El Corte Inglés, and Mercadona. It is also the only Spanish company to enter the top 10 international brands with the best reputation, a list headed by Bosh, Mercedes-Benz, and Porsche. In the hotel category, the chain is the world's leading company, followed by Hilton Sheraton and Marriott. The study highlights that 78% of Spaniards recognize the Paradores brand, and 92% would choose Paradores in 2020 and 2021. Sixty percent of the surveyed people would recommend it.

## RECONOCIMIENTOS

### Safe Tourism Certified

Paradores se ha convertido en la primera gran cadena hotelera certificada con el sello *Safe Tourism Certified* que otorga el Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE). Este distintivo garantiza el cumplimiento de las máximas garantías higiénico-sanitarias para la reducción del contagio por la COVID-19.

### Safe Tourism Certified

Paradores is the first major hotel chain to be awarded the Safe Tourism Certified seal granted by the Spanish Quality Tourism Institute (ICTE). The distinction ensures the maximum hygienic-sanitary guarantees for the reduction of the COVID-19 contagion.



# DIGITALIZACIÓN

## Bienvenidos a la conserjería virtual

Para mejorar la experiencia y seguridad de sus clientes, Paradores ha digitalizado la oferta de sus servicios a través de una conserjería virtual. La empresa LoungeUp ha implantado con éxito una solución en todos los paradores. Utilizando un código QR, los clientes tienen acceso directamente a los servicios del hotel. Con una interfaz muy intuitiva, esta herramienta elimina, para quienes lo deseen, la proximidad física a la hora de reservar o contratar diferentes servicios, además de reducir esperas. Un refuerzo más para los rigurosos protocolos de seguridad de Paradores, en beneficio de quienes se alojan en los establecimientos y también de los trabajadores.

## Welcome to the virtual concierge

Paradores has digitized the services of its front desk to improve the experience and security of its customers. The company LoungeUp has successfully implemented a solution in every Parador. Using a QR code, customers have direct access to the hotel's services. With a very intuitive interface, this tool eliminates, for those who want it, the physical proximity when booking different services, in addition to reducing waiting times. This is yet another reinforcement of Paradores' rigorous security protocols to benefit both guests and staff.



## Textiles inteligentes

Paradores da un paso más en su digitalización implantando una herramienta que permite gestionar de manera ágil y rápida las dotaciones textiles de las habitaciones, baños y comedores. La empresa valenciana Resuinsa ha sido la encargada de desarrollar esta novedosa aplicación que ya funciona con éxito en los paradores de Jaén, Costa da Morte, Aiguablava, León y próximamente en Vielha y Arties. A través de la incorporación del sistema RFID en los tejidos se puede identificar cada prenda, conocer su localización y durabilidad. La herramienta analiza la trazabilidad de los textiles en tiempo real a través de radio frecuencia con unas etiquetas capaces de soportar los procesos de lavado industrial y con un *software* que procesa y analiza millones de lecturas.



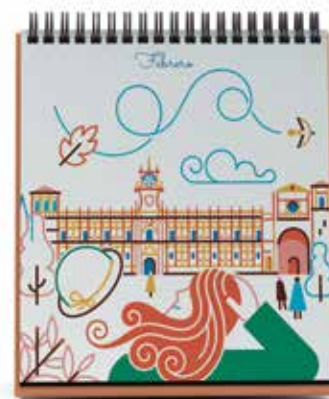
## Smart textiles

Paradores takes its digitalization one step further by implementing a tool that allows to speed up the management of the textiles in rooms, bathrooms, and dining rooms. The Valencian company Resuinsa has developed this new application, which already works in the Paradores of Jaen, Costa da Morte, Aiguablava, León, and, soon, in Vielha and Arties. By incorporating the RFID system in fabrics, each garment's location and durability can be easily determined. The tool analyzes textiles' traceability in real-time via radio frequency with tags capable of withstanding the industrial washing process and with software that processes and analyzes millions of readings.

# MARCA

## Calendario ilustrado

En la séptima y última fase de su exitosa campaña de marca, Paradores ha lanzado un calendario ilustrado de 2021. Se trata de un paisaje continuo que abarca los diferentes meses del año con sus estaciones, escenas que se van uniendo a través de las líneas que caracterizan el dibujo del artista gallego Carlos Arrojo. Esta labor ilustradora cierra la campaña ideada por el creativo Nacho Padilla, cuyo objetivo era subrayar los múltiples atributos positivos de la marca a través de juegos de palabras realizados con el nombre y logotipo de la cadena.



## Illustrated calendar

In the seventh and final phase of its successful brand campaign, Paradores launched an illustrated calendar for 2021. It shows a continuous landscape through different months and seasons; scenes unified through the lines that characterize Galician artist Carlos Arrojo's drawings. This work closes the campaign devised by the creative Nacho Padilla, whose objective was to highlight the brand's multiple positive attributes through wordplay made with the company's name and logo.

## OFERTAS

### Ampliación de la tarifa para residentes

Tras las restricciones de movilidad puestas en marcha para controlar la COVID-19, Paradores puso en marcha una oferta especial para que los residentes conozcan de primera mano su parador más cercano. Ante la buena acogida de esta promoción, la cadena hotelera ha decidido ampliar su oferta. Los beneficiarios de la tarifa son los residentes en la localidad, provincia o región de aquellos lugares con confinamientos perimetrales. Esta tarifa ofrece habitaciones dobles estándar desde 67€ por noche, una cama supletoria gratuita para menores de 12 años y un 50% de descuento en la entrada al spa y *green fee*, así como un 20% de descuento en el restaurante del Parador (bebidas no incluidas).

### Extension of the resident rate

Following the mobility restrictions put in place to control COVID-19, Paradores launched a special offer for residents to know their nearest Parador. Given the proposal's good reception, the hotel chain has decided to extend it. The beneficiaries are residents in the locality, province, or region of those places with perimeter confinement. This rate offers standard double rooms for 67 € per night, an extra bed free of charge for children under 12, and a 50 % discount on the entrance to the spa, and green fee, as well as a 20% off at the Parador's restaurant (drinks not included).

## SOSTENIBILIDAD

### Semillero de especies en peligro de extinción único en España

Ubicado en el corazón del Parque natural de l'Albufera, el Parador de El Saler da un paso más en su apuesta por la sostenibilidad. Junto a la ONG Xaloc y el Centro para la Investigación y Experimentación Forestal (Servicio de Vida Silvestre) de la Generalitat Valenciana, ha introducido cinco especies en peligro de extinción en las dunas del hotel con el fin de crear un reservorio de biodiversidad. Una vez las plantas agarren y crezcan, el Parador se convertirá en el único semillero español de estas especies, donde se recolectarán las semillas para intentar establecer nuevas poblaciones en el litoral valenciano.

### A seedbed of endangered species unique in Spain

Located in the heart of the Albufera Natural Park, the El Saler Parador takes another step in its commitment to sustainability. Together with the NGO Xaloc and the Center for Forestry Research and Experimentation (Wildlife Service) of the Generalitat Valenciana, the Parador has introduced five endangered species into the hotel's dunes to create a reservoir of biodiversity. Once the plants take hold and grow, the Parador will become the only Spanish seedbed for these species, where seeds will be collected to establish new populations along the Valencian coast.

## SOLIDARIDAD

### Paradores dona más de 74.000 € a la Fundación Juegaterapia

Paradores colabora con la Fundación Juegaterapia desde 2018, año en el que la hotelera puso en marcha la campaña solidaria "Sonrisas de chocolate", donando el importe íntegro de todas las tazas de chocolate servidas en sus cafeterías durante el periodo navideño. El dinero recaudado se destinó a decorar con dibujos del parque de El Retiro un pasillo de la primera planta del Hospital Universitario Niño Jesús de Madrid. Dado el éxito del proyecto, la campaña se ha repetido anualmente, recaudando 30.547 € sin IVA. Asimismo, los clientes que lo deseen pueden colaborar añadiendo un euro a su factura en el check-out. Gracias a su generosidad, se ha conseguido recaudar 44.232 €, sumando un total de 74.779 € destinados a hacer la estancia de los pequeños pacientes de cáncer algo más llevadera.

### Paradores donates over 74.000 € to the Juegaterapia Foundation

Paradores has been collaborating with the Juegaterapia Foundation since 2018. That year, the hotel chain launched the charity campaign "Chocolate Smiles," donating the total revenue of the hot chocolate cups served in its cafeterias during the Christmas period. The money raised was used to decorate a corridor on the second floor of the Niño Jesús University Hospital in Madrid with El Retiro Park's drawings. Given the project's success, the campaign has been repeated annually, raising 30.547 € (excluding VAT). Likewise, customers who wish to can collaborate by adding one euro to their bill at the check-out. Thanks to their generosity, 44.232 € have been raised, amounting to a total of 74.779 € to make the stay of young cancer patients in hospitals a little more bearable.



# La Alberca

*mirando al futuro con ilusión*



COMPANY

Beneficiate de los principios  
activos de nuestras infusiones



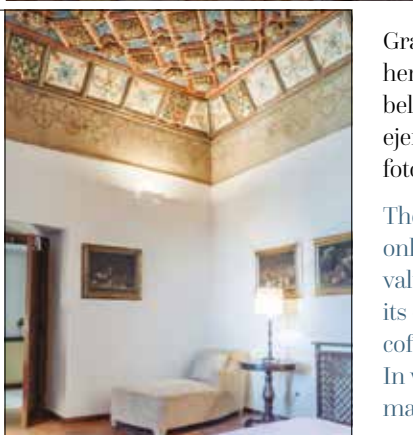
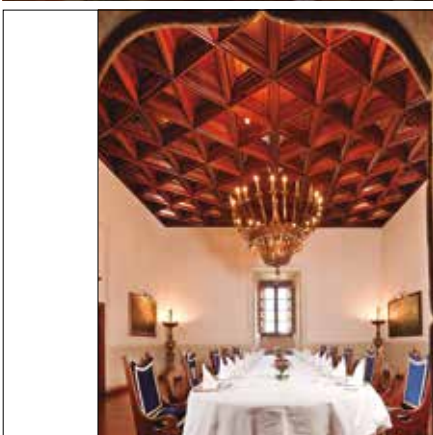


[WWW.TCOMPANYSHOP.COM](http://WWW.TCOMPANYSHOP.COM)

# ¿Cuánto sabes de Paradores?

Paradores *How much do you know?*

98 / IN & OUT

<p><i>concurso</i></p>	<p>01</p>		<p>Ganadora/Winner: María del Carmen Fernández Niñerola</p> <p>Parador de Cangas de Onís Parador de Monforte de Lemos Parador de Santiago de Compostela Parador de Santo Estevo</p>
			<p>02 SOLUCIÓN NÚMERO ANTERIOR</p> <p>Grandiosos interiores conservan hermosos artesanados de incalculable belleza. ¿En qué paradores ubicarías los ejemplos singulares que muestran estas fotografías?</p> <p>The monumental façades aren't the only jewel hidden in Paradores. Its value lies also in its heritage, hidden in its entrails. Vast interiors of beautifully coffered ceilings are but one example. In which Parador would you place these magnificent examples?</p>
	<p>03</p>	<p>04</p>	<p><b>IN &amp; OUT</b></p>

**PARTICIPA Y GANA**  
UNA ESTANCIA EN TU PARADOR FAVORITO

¡Atrévete y participa! Si conoces las respuestas, remite la solución al correo electrónico antes del 10 de mayo:

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

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

Dare to participate! if you know three answers, forward the answer to the following email address before may 10:

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

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

2020 / VERANO / SUMMER /



# TOLEDO

PATRIMONIO MUNDIAL



Oscar López



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



Ciudad histórica de Toledo  
inscrita en la lista  
del Patrimonio Mundial  
en 1986



AYUNTAMIENTO DE TOLEDO



Compromiso  
de Calidad Turística



Este invierno *disfruta en Lorca*

