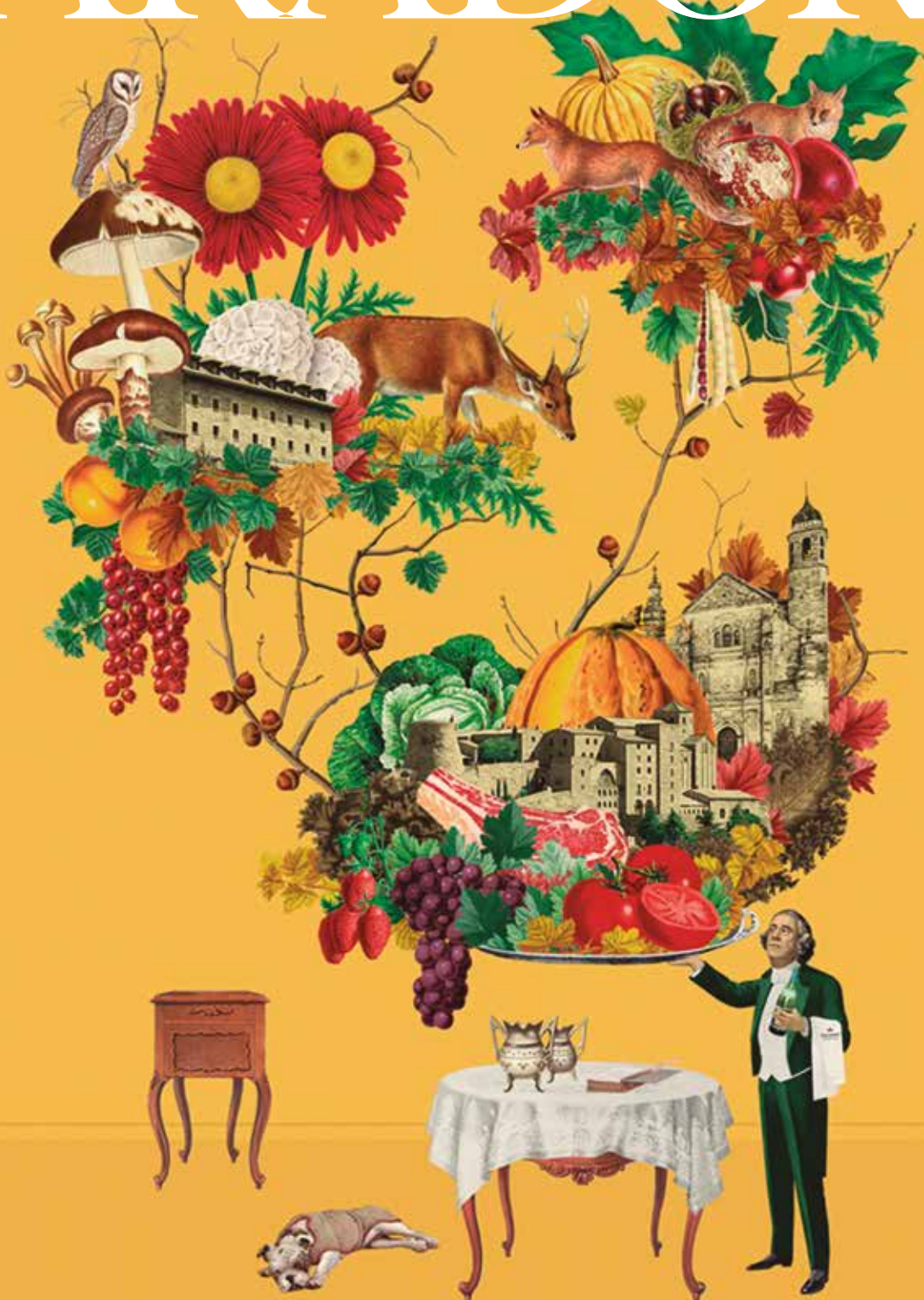


AÑO SANTO COMPOSTELANO la piedra vive

TONY NADAL sencillez, disciplina y esfuerzo

SUGERENCIAS GASTRO bocadillos gourmet en las cartas de Paradores

PARADORES





LO MEJOR ESTÁ POR VENIR

Visita una tierra en la que
navegar entre mares de viñas
y brindar porque el tiempo no
existe, sólo el presente.

La Rioja es más
de lo que esperas.

#DESCUBRELARIOJA

www.lariojaturismo.com

LA RIOJA

Seguiremos creciendo, a su lado

We keep growing,
by your side

Aprovecho estas líneas para darles las gracias por su confianza. Ustedes, nuestros clientes, han sido los artífices de que este verano hayamos alcanzado los mejores datos de ocupación y ventas de los últimos 15 años con cerca de 307.000 habitaciones. Números que han venido respaldados por el intenso y eficaz proceso de vacunación vivido en nuestro país.

Todos los que formamos parte de Paradores nos sentimos orgullosos de estos datos, porque son el resultado de un buen trabajo en equipo y demuestra que nuestra estrategia, funciona. Hemos apostado por un modelo turístico sostenible de alto valor añadido, que da mucha importancia a los aspectos culturales y aquellos relacionados con la naturaleza, diversificando nuestra oferta y creando productos turísticos sostenibles, además de convertirnos en un motor de dinamización en entornos rurales y de interior.

En las siguientes páginas encontrarán algunas ideas para que disfruten de su tiempo libre con nosotros. Estaremos encantados de volverles a ver en nuestros Paradores y atenderles con todas las medidas de seguridad para que sólo tengan que preocuparse de una cosa: disfrutar.



I would like to take this opportunity to thank you for your trust. You, our customers, have been the artisans of our best occupancy and sales figures of the last 15 years this summer, with almost 307,000 rooms. These figures have been supported by the intense and effective vaccination process in our country.

All of us at *Paradores* are proud of these figures, because they are the result of good teamwork and show that our strategy works. We have opted for a sustainable tourism model with high added value, which places great importance on cultural aspects and those related to nature, diversifying our offer and creating sustainable tourism products, as well as becoming a driving force in rural and inland environments.

On the following pages you will find some ideas for you to enjoy your free time with us. We look forward to seeing you again at our *Paradores* and will be more than happy to serve you with all the safety measures in place so that you only have to worry about one thing: enjoy.





You, our customers, have been the artisans of our best occupancy and sales figures of the last 15 years this summer, with almost 307,000 rooms

Otoño es una época maravillosa para descubrir el patrimonio cultural y natural de nuestro país. Una estación ideal para dejarse seducir por alguna de las experiencias sostenibles de nuestro programa “Naturaleza para los sentidos” en los Paradores de Bielsa y Villafranca, o poner rumbo a Santiago en este año santo para sumergirse con el paisaje mágico que envuelve la historia jacobea. Les invito a hacer un alto en el camino y descubrir los nuevos bocados de nuestras cartas de cafetería: una combinación perfecta entre la gastronomía tradicional y los productos de cercanía.

Ningún sitio mejor para todo eso, ya lo saben, que en nuestros Paradores. Les estamos esperando.

Autumn is a wonderful time to discover the cultural and natural heritage of Spain. An ideal season to let yourself be seduced by some of the sustainable experiences of our "Nature for the senses" programme at the *Paradores* of Bielsa and Villafranca, or to head for Santiago in this holy year to immerse yourself in the magical landscape surrounding the history of St. James. I invite you to take a break along the way and discover the new dishes on our cafeteria menus: a perfect combination of traditional gastronomy and local products.

There is no better place for all that, as you know, we are waiting for you in our *Paradores*.

PEDRO SAURA
PRESIDENTE DE PARADORES

Ustedes, nuestros clientes, han sido los artífices de que este verano hayamos alcanzado los mejores datos de ocupación y ventas de los últimos 15 años con cerca de 307.000 habitaciones



Claustro del Parador de Santiago de Compostela

Mahou



UN LUGAR *para* ENCONTRARNOS

A photograph of a woman with long dark hair, smiling broadly and holding a Mahou beer bottle. She is wearing a light-colored t-shirt. Behind her, the back of another person's head is visible. The background is a soft, warm gradient, suggesting a sunset or sunrise.

La vida es
más vida
cuando *nos*
encontramos.

Mahou recomienda el consumo responsable. 5,5°

CONTENIDO

contents



CARTA DEL PRESIDENTE 03

Seguimos creciendo, a su lado
We keep growing, by your side

AÑO SANTO COMPOSTELANO 08

La piedra viva
The stone is alive



ENTREVISTA 21

Carlos Núñez
"España es el
encuentro de dos
energías antagónicas,
el Mediterráneo y el
Atlántico"
"Spain is the meeting
point of two opposing
energies, the
Mediterranean
and the Atlantic"

21

AGENDA 27

PATRIMONIO NATURAL

La senda del Oso
The Senda del Oso

31



EXPERIENCIAS EN PARADORES

Naturaleza para los sentidos
Nature for the Senses

SUGERENCIAS GASTRO 47

Sugerencias entre 2 panes
Suggestions Between 2 loaves of bread



47

DELICIAS GASTRO 55

La delicia de Calanda
The delicia de Calanda



SUGERENCIAS GASTRO 27

Los Maridajes de Paradores
Paradires' pairings



64

EXPERIENCIAS GASTRO 64

A 4 manos: virtuosismo
gastronómico en Paradores



A 4 manos ("Four-handed")
Gastronomic virtuosity at Paradores

Toni Nadal

"Hemos creado gente
débil que solo acepta
lo que le satisface y
rechaza lo que
no le va bien"

"We have created weak
people who only accept
what satisfies them
and reject what is not
convenient for them"



74

PARQUES NACIONALES

De la sima a la cima:
el contraste infinito
From the pit to the peak:
infinite contrast



81

89

PATRIMONIO NACIONAL

Donde la novela picaresca se convierte
en alojamiento
Where the picaresque novel
becomes lodging



LECTURAS

95

Manuel Vilas

Los besos

Fernando Aramburu

Los vencejos

Julia Navarro

De ninguna parte

Almudena Grandes

Inés y la alegría

Antonio Muñoz

Volver a dónde

Arturo Pérez Reverte

El italiano

PAISAJES

101

"Vas a volar, todo el cielo será tuyo"
"You are going to fly. All the sky will be
yours"



FUE NOTICIA



109

IN & OUT

114

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



**PRESIDENTE
CONSEJERO DELEGADO**
Pedro Saura

SECRETARIO GENERAL
Francisco Ferrer

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

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

PRODUCCIÓN EDITORIAL



Editorial MIC

Tel. 902 271 902 · Fax: 902 371 902
E-mail: mic@editorialmic.com

www.editorialmic.com

D. L.: LE-1041-2013

2021 / OTOÑO / AUTUMN / ∞ / AÑO SANTO COMPOSTELANO

2021 / OTOÑO / AUTUMN /



La piedra vive

THE STONE IS ALIVE

Ma JOSÉ PRIETO / FOTOS: TURISMO DE GALICIA

Catedral de Santiago / Puerta Santa



En su gestación, el Camino de Santiago funcionó como un sistema circulatorio. Las tendencias europeas se diseminaron por las arterias que vertebraban la ruta, insuflando el saber de la época entre los pueblos que germinaban a lo largo del Camino. Este excepcional año santo, desdoblado en dos por la pandemia, invita a encontrarse con el paisaje mágico que envuelve la historia jacobea.

In its development, the Way of St. James worked as a circulatory system. European trends spread along the arteries forming the backbone of the route, bringing the knowledge of the time to the villages that sprouted along the Way. This exceptional holy year, split in two by the pandemic, invites you to encounter the magical landscape surrounding the history of St. James.



Antes de empezar, conviene escudriñar en el origen. Por qué cientos de personas afrontan cada año, desde tiempos inmemoriales, un viaje iniciático; un camino que comienza con la inquietud de lo desconocido y desemboca en la exaltación, en un sentimiento que enardece con la llegada a ese espacio incommensurable que es la plaza del Obradoiro, haciendo brotar una conmoción tan sobrecogedora como placentera en vivencias y conocimientos.

Pues bien, el origen: corría el año 813 cuando un ermitaño percibe en el cielo unas señales luminosas. Tal acontecimiento fue expuesto a Teodomiro, por aquel entonces obispo de Iria Flavia, quien comprobó *in situ* que las extrañas luces procedían de un edificio funerario abandonado. Ante semejante lance, el prelado concluyó, no sin un concienzudo periodo de meditación y ayuno, que en ese lugar se encontraba el sepulcro del apóstol Santiago, sobre cuyos restos se edificaría la primitiva iglesia que cimentó la magnífica catedral compostelana.

Restó poco tiempo para que entrara en juego el poder político. El obispo no solo se limitó a certificar el hallazgo, sino que solicitó al rey, Alfonso II el Casto, que visitase el lugar desde Oviedo, la capital del reino, hazaña que realizó al menos una vez, en el año 834. De esta manera, sin que conste en ningún documento el por qué de la decisión adoptada por el monarca, se puso la primera piedra sobre la Ruta Jacobea, convirtiéndose Alfonso II en el primer peregrino constatado de esta colosal historia.



Peregrinos en Sarriá



“El Pórtico de la Gloria fue concebido como un escenario en movimiento, donde la piedra habla, ríe y conversa”

Before getting started, it is worth looking into its origins. Why hundreds of people face every year, since time immemorial, an initiatory journey; a journey which begins with the restlessness of the unknown and ends in exaltation, in a feeling aroused by the arrival at the immense space which is the Plaza del Obradoiro, causing a moving emotion which is as overwhelming as it is pleasurable in terms of experiences and knowledge.

Thus, the origin: it was in the year 813 when a hermit noticed some light signals in the sky. The event was brought to the attention of Teodomiro, then bishop of Iria Flavia, who verified on the spot that the strange lights were coming from an abandoned funerary building. In the face of such an occurrence, the prelate concluded, not without a period of thorough meditation and fasting, that in that place was the tomb of the apostle St. James, on whose remains the primitive church which was the foundation of the magnificent cathedral of Santiago de Compostela would be built.

Little time elapsed before political power came into play. The bishop not only certified the discovery, but also asked the king, Alfonso II the Chaste, to visit the site from Oviedo, the capital of the kingdom, a feat he carried out at least once, in the year 834. In this way, without any document recording the reason for the decision taken by the monarch, the first stone was laid on the Pilgrim's Way, making Alfonso II the first documented pilgrim of this great story.

“The Pórtico de la Gloria was conceived by master Mateo as a stage in movement, where the stone talks, laughs and holds a conversation”

Camino de Fisterra y Muxía. Peregrinos en el cabo de Fisterra



“

*El incesante susurro
de las leyendas teje
un camino imaginario
paralelo a la Ruta Jacobea*

El grial de O Cebreiro

Huelga decir que aquellos tiempos eran proclives a los mitos. Precisamente, hay en la fecunda crónica de la ruta jacobea una querencia por la leyenda, por los hechos prodigiosos que ensalzan la necesidad de emprender el Camino, al menos una vez en la vida, ya sea por un ánimo espiritual o por la avidez de experiencias que concede un entorno paisajístico e histórico de proporciones sublimes. Había también en los remotos siglos medievales, el menester de recuperar territorios para la cristiandad y remontar la Reconquista frente a los musulmanes. La existencia de una suerte de “corredor santo” alentaba esperanzas entre los reinos que custodiaban el Camino al apóstol.

Si algún sonido resuena a cada paso, al margen de las propias pisadas o la virtuosa melodía natural que acompaña a la ruta, es el incesante susurro de las leyendas que tejen un camino imaginario; una especie de vía paralela en la que ficción y realidad embaldosan un trayecto de incalculable valor épico.

De ese fructuoso ingenio sobresale el milagro del santo grial de O Cebreiro difundido por todos los rincones de Europa en la voz de clérigos, juglares y peregrinos. La tradición relata cómo un gélido día de invierno, un vecino del pueblo de Barxamaior subió a O Cebreiro a escuchar la misa, a pesar de la fuerte nieve que caía en el puerto. El cura, molesto por celebrar la eucaristía ante un único feligrés, le espetó que podía haberse muerto en el camino solo para arrodillarse ante un poco de pan y vino. Ante tal osado comentario, tras la consagración de las formas, la hostia se transformó en carne y el vino en sangre. La conmoción que causó el milagro fue tal, que los Reyes Católicos visitaron el lugar el año de su peregrinación a Compostela, en 1486. Incluso la propia reina Isabel quedó tan obnubilada por el objeto sagrado que intentó llevárselo; pero, cuando la comitiva regía partió hacia Castilla, los caballos se detuvieron haciendo imposible el avance, por lo que la monarca ordenó que las reliquias retornaran a O Cebreiro.



Vista desde la terraza del Parador de Santiago.



The Grail of O Cebreiro

It goes without saying that those times were prone to myths. Indeed, there is in the rich chronicle of the Way of St. James a fondness for legend, for prodigious events which extol the need to undertake the Way, at least once in a lifetime, either for a spiritual motivation or for the avidity of experiences bestowed by a scenic and historical environment of sublime proportions. There was also, in the remote medieval centuries, the need to recover territories for Christianity and to recover the Reconquest from the Muslims. The existence of a so-called "holy corridor" raised hopes among the kingdoms guarding the Way of the Apostle.

If any sound echoes at every step, apart from the footsteps or the virtuous natural melody accompanying the route, it is the incessant whisper of the legends which weave an imaginary path; a kind of parallel road in which fiction and reality intermingle to tile a route as prolific as it is inexhaustible, nourished by the popular heritage.

The miracle of the Holy Grail of O Cebreiro stands out from this fruitful ingenuity, spread throughout Europe by the voice of clerics, minstrels and pilgrims. Tradition tells how, one cold winter's day, a resident of the village of Barxamaior went up to O Cebreiro to hear mass, despite the heavy snow that was falling on the mountain pass. The priest, annoyed by the fact that he was celebrating the Eucharist in front of a single parishioner, told him that he could have died on the way up just to kneel down before a bit of bread and wine. In response to such an insolent comment, after the consecration of the forms, the host turned into flesh and the wine into blood. The commotion caused by the miracle was such that the Catholic Monarchs visited the site in the year of their pilgrimage to Compostela, in 1486. Even the queen Isabel herself was so fascinated by the sacred object that she tried to take it with her; but when the royal retinue set off for Castilla, the horses stopped, making it impossible to advance, so the monarch ordered the relics to return to O Cebreiro.

La piedra habla

En la distancia, la silueta de la catedral de Santiago domina majestuosa el horizonte urbano. Cuando el peregrino se adentra entre la urdimbre de callejuelas puede fantasear con el esfuerzo de los geómetras, matemáticos, canteros y pintores que labraron esta obra cumbre del Románico.

Realmente se trató de una construcción colosal. La catedral fue concebida para imponerse en esplendor a todos los templos conocidos. En su edificación trabajaron las mentes más brillantes de la época y se utilizaron los materiales más excelsos; todo estaba trazado para proyectar el santuario más grandioso de la cristiandad. Si hay un elemento que condensa la plenitud arquitectónica y artística del templo, es el Pórtico de la Gloria; concebido por el maestro Mateo como un escenario en movimiento, donde la piedra habla, ríe y conversa. Las figuras transmiten sensaciones antaño inimaginables y huyen del hieratismo románico para adentrarse en una auténtica revolución sensorial. Nunca nadie había osado trabajar la piedra de ese modo.

Cabe imaginar el éxtasis que provocó la primera policromía del pórtico. Las grandes masas de oro y lapislázuli refulgían cuando recibían el impacto de los rayos del sol. La imagen irradiaba la sensación de divinidad; la piedra cobraba vida y las estatuas se movían para adquirir una naturalidad jamás vista.

Detrás de este increíble espectáculo se escondía uno de los genios más indiscutibles del arte: el maestro Mateo, un personaje carismático, rodeado de un halo de leyenda que ha trascendido incluso a su propia obra.

Un equipo excepcional

Fue el rey Fernando II de León quien dio el impulso decisivo para culminar la catedral. Para concluir en el menor plazo posible las obras contrató a Mateo, al que asignó dos marcos de plata semanales, lo que constituía una buena suma de dinero para la época. En la Compostela del siglo XII, su labor consistió en supervisar todos los trabajos de arquitectura, escultura y pintura: un director al frente de un excepcional equipo versado en las tradiciones estilísticas de la Europa medieval.

Sorprende la personalidad arrolladora del maestro, tal y como constata la inscripción *Magistrvm Mathevm* en el dintel del Pórtico (año 1168), en la que no aparece referencia alguna al rey Fernando II, verdadero patrocinador de las obras, ni al arzobispo Pedro Suárez de Deza, quien ostentaba la mitra por aquellos tiempos.

Del carácter impetuoso de Mateo pudo surgir la leyenda del Santo dos Croques, una escultura situada en el reverso del Pórtico de la Gloria, a la que se considera una autorrepresentación del maestro. La leyenda cuenta que colocó su figura en el propio pórtico, pero ante la reprobación del arzobispo por la osadía, la instaló en el lugar actual. En el siglo XIX surgió entre los estudiantes la costumbre de darse una suave cabezada en la frente de la efigie para contagiarse de su sabiduría, de ahí su nombre en gallego, croque: golpe en la cabeza.





The stone talks

In the distance, the silhouette of the Cathedral of Santiago majestically dominates the urban skyline. As the pilgrims wander through the warp and weft of narrow streets, they can fantasise about the efforts of the geometers, mathematicians, stonemasons and painters who carved this masterpiece of Romanesque art.

It was truly a colossal construction. The cathedral was conceived to stand out in splendour from all other known temples. The most brilliant minds of the time worked on its construction and the finest materials were used; everything was designed to create the grandest sanctuary in Christendom. If there is one element encapsulating the architectural and artistic plenitude of the church, it is the Pórtico de la Gloria, conceived by master Mateo as a stage in movement, where the stone talks, laughs and holds a conversation. The figures convey feelings that were once unimaginable and flee from Romanesque solemnity to enter into a true sensory revolution. No one had ever dared to work stone in this way before.

One can imagine the ecstasy caused by the first polychromy of the portico. The great masses of gold and lapis lazuli glittered when struck by the sun's rays. The image radiated a sensation of divinity; the stone came to life and the statues moved to acquire a natural appearance never before seen. Behind this incredible spectacle, one of the most undisputed geniuses of art was to be found: the master Mateo, a charismatic character, surrounded by a halo of legend which has even transcended his own work.

An exceptional team

It was King Ferdinand II of León who took the decisive step to complete the cathedral. In order to complete the work in the shortest possible time, he hired Mateo, to whom he allocated two silver marks a week, which was a good sum of money for the time. In the Compostela of the 12th century, his job was to supervise all the architectural, sculptural and painting work: a director at the head of an exceptional team well-versed in the stylistic traditions of medieval Europe.

The outstanding personality of the master is surprising, as can be seen in the inscription *Magistrvm Mathevm* on the lintel of the Portico (year 1168), which makes no reference to King Ferdinand II, the true sponsor of the works, nor to Archbishop Pedro Suárez de Deza, who held the archbishop at the time.

From Mateo's impetuous character may have arisen the legend of the Santo dos Croques, a sculpture located on the back of the Portico de la Gloria, which is considered to be a self-representation of the master. Legend has it that he placed his figure in the portico itself, but when the archbishop disapproved of his audacity, he moved it to its present location. In the 19th century, the habit arose among students of gently head-butting their heads on the effigy's forehead in order to be infected by his wisdom, hence its name in Galician, croque: a head-butt.



Catedral de Santiago / Nave central

“

La tradición jacobea sostiene que la tumba de Santiago está ubicada en la ciudad de Compostela desde el siglo I

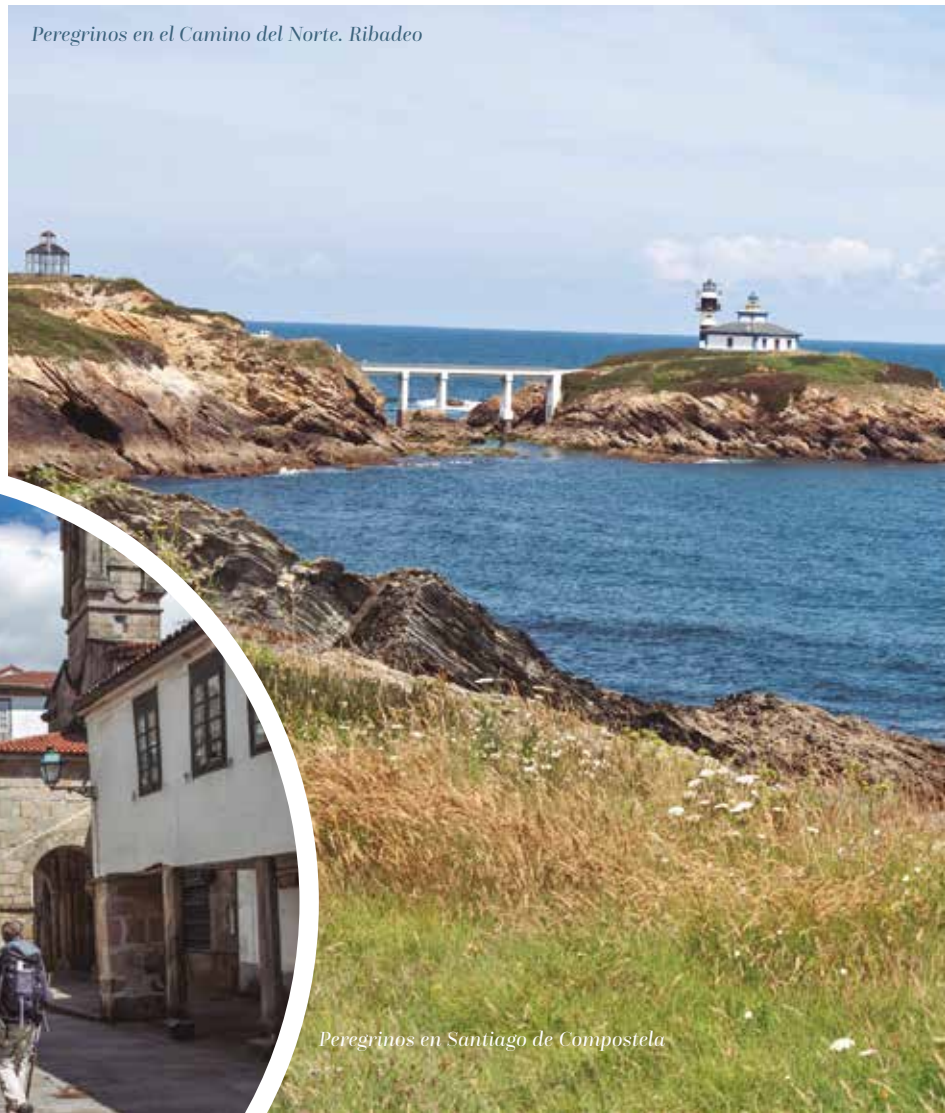
Llegada del apóstol a Galicia

La tradición jacobea sostiene que la tumba de Santiago está ubicada en la ciudad de Compostela desde el siglo I, cuando los restos del apóstol, decapitado en Jerusalén hacia el año 44, fueron llevados por sus discípulos en barco hasta las costas gallegas. Los vestigios óseos aparecieron en un edículo funerario de origen romano, en el bosque Libredón, lugar en el que se construyó la primitiva iglesia. La actual urna con las reliquias del apóstol y sus discípulos Atanasio y Teodoro data de 1880 y preside la cripta situada bajo el altar mayor de la catedral.

El papado casi siempre rechazó el hecho de que Santiago predicase en la península ibérica; sin embargo, sí reconoció que el sepulcro se encontraba en Compostela. La ciudad está considerada uno de los tres grandes centros de peregrinación para la cristiandad, junto a Roma y Jerusalén.



Cripta de la Catedral de Santiago y urna con los restos del Apóstol



Peregrinos en el Camino del Norte. Ribadeo



Peregrinos en Santiago de Compostela



The arrival of the apostle in Galicia

The tradition of St. James o Santiago (known in Spanish) claims that the tomb of St. James has been located in the city of Compostela since the 1st century, when the remains of the apostle, who was beheaded in Jerusalem around the year 44, were taken by his disciples by boat to the Galician coasts. The skeletal remains were found in a funerary edicule of Roman origin, in the Libredón forest, the place where the primitive church was built. The current urn with the relics of the apostle and his disciples Athanasius and Theodore dates from 1880 and presides over the crypt located under the main altar of the cathedral. The papacy almost always rejected the fact that St James preached on the Iberian peninsula; however, it did acknowledge that the tomb was in Compostela. The city is considered one of the three great centres of pilgrimage for Christianity, along with Rome and Jerusalem.





Paradores en el Camino

La historia ha cincelado múltiples caminos para llegar a Santiago. A lo largo de la ruta se asientan algunos de los paradores más espectaculares de la red. El de Santiago, en plena plaza del Obradoiro, se fundó en 1499 como hospital real para albergar a los peregrinos. Su ubicación le convierte en un enclave único para colmarse de la tradición jacobea.

Paradores on the Camino

History has carved out many different ways to reach Santiago. Along the way are some of the most spectacular *paradores*¹ of the route. The one in Santiago, in the middle of the Obradoiro square, was founded in 1499 as a royal hospital to house pilgrims. Its location makes it a unique enclave for immersing oneself in the tradition of the Pilgrims of St. James.

¹ A kind of luxury hotel, usually located in a converted historic building.



Brihuega
Tierra de innovación



Brihuega
Tierra de lavanda



Brihuega
Abierta al mundo



Brihuega
Es Belleza e Historia



Ayuntamiento
Brihuega

Toledo abierto



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

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

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

Disfrútalo sin prisas, en exclusiva para ti...

MÚSICO | MUSICIAN

Carlos NÚÑEZ

“España es el encuentro de dos energías antagónicas, el Mediterráneo y el Atlántico”

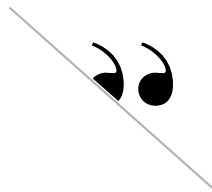
LUIS TEJEDOR

“SPAIN IS THE MEETING POINT OF TWO OPPOSING ENERGIES, THE MEDITERRANEAN AND THE ATLANTIC”

Se reveló como un visionario, desde que grabara *A irmandade das estrelas* hace veinticinco años, maridando lo celta con otros aires, como el flamenco o el blues. Desde aquella detonación, ha seguido su propio camino con el respeto del público y de los *gourmets* musicales. Este año celebra el aniversario de su debut y, además, ha conducido el vídeo de bienvenida del Xacobeo, al que ha aportado su carácter, tan especial como el del propio Camino.

He revealed himself as a visionary, ever since he recorded *A irmandade das estrelas* twenty-five years ago, combining Celtic music with other styles, such as flamenco or blues. Since that breakthrough, he has followed his own path with the respect of the public and the musical gourmets. This year he celebrates the anniversary of his debut and, in addition, he has conducted the welcome video of the Jacobean Holy Year or as it is called in Spain, Xacobeo, to which he has added his own character, as special as that of the *Camino* itself.

“Uno de mis sueños fue poner en marcha la Orquesta del Pórtico de la Gloria y me gustaría abrirla a creadores de música contemporánea”



Su última incursión musical ha sido el videoconcierto *Celtic Beethoven*, que estuvo disponible durante un mes en internet. ¿Quedó satisfecho con esta experiencia?

¡Mucho! Sentí que este trabajo, al ser un *streaming on demand*, era una fusión entre grabación de disco y concierto. Abrimos así a la gente esa capilla cerrada de un estudio. El público sintió los tiempos y la energía de manera muy íntima. Quedé muy contento, porque era un proyecto en el que llevaba quince años, desde que visité por primera vez la casa de Beethoven en Bonn. Descubrimos que había estado trabajando en sus últimos años con las músicas celtas.

¿Qué encontró en estas composiciones de Beethoven que le llamó la atención?

Sobre todo, el uso de la intuición propio de la música celta transmitido oralmente desde hace siglos, que sigue en eterno movimiento. Ese patrimonio se combina con esa maquinaria de ingeniería que es la armonía. Y el rey de la armonía era Beethoven. Sentí que era un regalo desconocido que nos había dejado, porque el gran público ignora esas 200 composiciones que nos legó.

¿Cómo afronta esas composiciones para darles un aire propio?

Para darles vida, era necesario conocer los códigos de la música clásica y las músicas tradicionales. Trato de ofrecer una nueva manera de interpretar estas composiciones. Al acercarte a ellas, descubres que es música tradicional a la que se le aplicaron todos los conocimientos de la música clásica. Estoy feliz por la culminación de todo el trabajo desarrollado y reconozco que me gustaría sacar disco. A lo mejor tenemos sorpresa.

Todo esto, en un año en el que celebra por todo lo alto el XXV aniversario de un disco clave como fue

A Irmandade das estrelas...

Vamos a celebrarlo con todo tipo de ideas. *Celtic Beethoven* es una pata más de esta celebración. Cuando salió *A Irmandade...* yo tenía 24 años y, además de músicos de mi edad, también colaboraron maestros como The Chieftains, Ry Cooder o Luz Casal. Ahora me gustaría invitar a gente más joven y hacer una unión entre generaciones, que ya es una hermandad. Quiero conectar esas tradiciones ibéricas como cuando lo grabamos. En ese momento, enlazar las músicas atlánticas con el flamenco era algo muy novedoso.

¿Qué tiene esa música tradicional para ligar tan bien con estilos como el flamenco o el blues sin perder personalidad?

Cuando grabamos este disco, me movía por la intuición. Me decía que había que conectar con otras tradiciones como el rock, el pop o el flamenco... Pude hacer *A Irmandade* porque antes participé en giras con The Chieftains, cuando colaboraban con The Rolling Stones o con Sting. Me dije que quería lo mismo con nuestra música celta con gente de diversos ámbitos. Más tarde hice un trabajo interdisciplinar para manejar este material. Es lo que los arqueólogos llaman *longue dureé*, cosas que no desaparecen ni aparecen por generación espontánea. Es una eterna adaptación. La tradición lucha por seguir viva y se mete por cualquier resquicio. Es fascinante ver a las nuevas generaciones que hacen músicas urbanas, inspirarse en músicas tradicionales, como Rosalía o C Tangana. En el lado atlántico esto aún está por hacer.

Estas tradiciones arraigadas, ¿son el alma céltica de este país?

Este país es muy singular. España es el encuentro de dos energías antagónicas, el Mediterráneo y el Atlántico. Dos maneras muy diferentes de entender la música. En España somos como somos, porque aquí se ha producido



His latest musical foray was the *Celtic Beethoven* video concert, which was available for a month on the internet. Were you satisfied with this experience?

Very much so! I felt that as this work was a streaming on demand, it was a fusion between an album recording and a concert. We opened up to the people that closed chapel of a studio. The audience felt the tempo and the energy in a very intimate way. I felt very happy, because it was a project I had been working on for fifteen years, ever since I first visited Beethoven's house in Bonn. We discovered that he had been working in his later years with Celtic music.

What did you find in these Beethoven compositions that caught your attention?

Most of all, the use of intuition typical of Celtic music, which has been passed down orally for centuries and which is still in eternal movement. This heritage is combined with the engineering machinery that is harmony. And the king of harmony was Beethoven. I felt that it was an undis-



“*En los Paradores encuentras silencio, naturaleza, vistas, historia... Todos esos elementos que trabajo en mi música, los encuentro aquí*”

“In the Paradores you find silence, nature, sights, history... All those elements that I work with in my music, I find them here”

covered gift that he had left us, because the general public ignores those 200 compositions that he bequeathed to us.

How do you deal with these compositions so as to make them your own?

To bring them to life, it was necessary to know the codes of classical music and traditional music. I try to offer a new way of performing these compositions. When you listen to them carefully, you discover that it is traditional music to which all the knowledge of classical music has been applied. I am happy for the culmination of all the work I have done and I recognise that I would like to release an album. Maybe we'll have a surprise.

All this, in a year in which you celebrate on a high note the 25th anniversary of a key album such as *A Irmandade das estrelas*...

We are going to celebrate it with all sorts of ideas. Celtic Beethoven is another part of this celebration. When *A Irmandade*... came out, I was 24 years old and, apart from musicians of my age, masters like The Chieftains, Ry Cooder or Luz Casal also collaborated. Now I would like to invite younger people and create a bond between generations, which already feels like a brotherhood. I want to connect those Iberian traditions as when we recorded it. At that time, bringing together Atlantic music and flamenco was something very new.

What is it about this traditional music that blends so well with styles such as flamenco or blues without losing its personality?

When we recorded this album, I was driven by intuition. I told myself that we had to connect with other traditions like rock, pop or flamenco... I was able to make *A Irmandade* because I had toured with The Chieftains before, when they collaborated with The Rolling Stones or Sting. I told myself that I wanted to do the same with our Celtic music with people from different backgrounds. Later I carried out interdisciplinary work to handle this material. It is what archaeologists call *longue durée*, things that do not disappear nor do they appear by spontaneous generation. It is an eternal adaptation. Tradition fights to stay alive and it gets in through every loophole. It is fascinating to see the new generations who make urban music, getting inspired by traditional music, such as Rosalía or C Tangana. On the Atlantic side this is still to be done.

Are these deep-rooted traditions the Celtic soul of Spain?

Spain is a very unique country. It is the meeting of two antagonistic energies, the Mediterranean and the Atlantic. Two very different ways of understanding music. In Spain we are the way we are, because there has been an eternal fusion here throughout history. This continuous blending, very much our own, is something we are good at. For thousands of years we have had a desire to grow by adding. This art of mixing is a real talent we have by tradition. Spain is a privileged geographical space where we can find the bagpipe and the guitar, which have coexisted and have been brought together.

una eterna fusión a lo largo de la historia. Esa continua mezcla, muy nuestra, es algo que se nos da bien. Desde hace miles de años tenemos una voluntad de crecer sumando. Ese arte de la mezcla es un verdadero talento que tenemos por tradición. España es un espacio geográfico privilegiado en el que encontramos la gaita y la guitarra, que han convivido y se han mezclado.

Ha sido responsable del vídeo de bienvenida del Xacobeo en el que participaron gente como Julio Iglesias, Alejandro Sanz, Paulo Coelho... ¿Le sorprendió la buena acogida del proyecto?

Ha sido emocionante. Las 150 personalidades que participaron lo hicieron de una manera generosa. Aceptaron encantados y me pareció algo hermoso. Gente que venía de ámbitos muy diversos trabajando juntos. Es algo que nos define como cultura. El vídeo lo hicimos en los dos últimos meses de 2020 y fue increíble. Amaral cantando una cantiga medieval o Alejandro Sanz hablando de la tradición. Creo que ha sido un buen arranque de lo que debe ser el espíritu del Xacobeo, un espíritu de celebración.

¿Cómo músico, cuál es la personalidad del Camino del Santiago?

Recuerdo alguna conversación con un organizador de conciertos en Alemania, sobre la posibilidad de hacer una gira musical basada en el Camino y me preguntaba: ¿con qué música? Me quedé pensativo y respondí que no teníamos una música asociada a este imaginario. Hace quince años no lo tenía en la cabeza, pero hoy sí. Ha quedado escrito en las culturas del Camino con instrumentos nuestros, como las fídulas, cancioneros como las Cantigas de Santa María y con la tradición. Esas músicas son una apuesta de futuro. Uno de mis sueños fue poner en marcha la Orquesta del Pórtico de la Gloria y me gustaría abrirla a creadores de música contemporánea que continúen ese espíritu.

Algunos Paradores han sido escenario de sus conciertos. ¿Qué le transmiten?

Son lugares tan interesantes, en lugares históricos, con una larga vida... Transmiten una energía especial, algo muy céltico, como ocurre con los castros. En los Paradores encuentras silencio, naturaleza, vistas, historia... Todos esos elementos que trabajo en mi música, los encuentro aquí. Se definen por ser lugares de encuentro que siempre se van renovando, como la música celta que hago. ¡Es algo muy curioso! Visitar un lugar como un Parador y sentir las energías que te transmite es algo formidable, por eso me parecen tan interesantes. He tocado en Paradores y los he visitado personalmente. Recuerdo conciertos en el Castillo de Monterrei o en el Parador de Baiona, donde que me encantaría repetir. Algunos de esos conciertos han pasado a ser parte de la música, espacios de inspiración para tener experiencias únicas.



You were responsible for the Xacobeo welcoming video with the participation of people such as Julio Iglesias, Alejandro Sanz, Paulo Coelho... Were you surprised by the good acceptance of the project?

It was exciting. The 150 celebrities who participated did so in a generous way. They were delighted to accept and I thought it was a beautiful thing. People coming from very different backgrounds working together. It's something that defines us as a culture. We made the video in the last two months of 2020 and it was incredible. Amaral singing a medieval cantiga or Alejandro Sanz talking about tradition. I think it was a good start of what the spirit of Xacobeo should be, a spirit of celebration.

As a musician, what is the personality of the Way of St. James (Camino de Santiago)?

I remember some conversations with a concert organiser in Germany about the possibility of doing a musical tour based on the Camino and he asked me: with what music? He made me wonder and answered that we didn't have a music associated with this tradition. Fifteen years ago I didn't have it in my head, but today I do. It has been written in the cultures of the Camino with our instruments, such as the fídulas, songbooks such as the *Cantigas de Santa María* and with tradition. This music is a bet on the future. One of my dreams was to set up the orchestra of the *Portico de la Gloria* and I would like to open it up to creators of contemporary music who carry on that spirit.

Some Paradores have been the setting for your concerts. What do they convey to you?

They are such interesting places, in historical locations, with a long life... They convey a special energy, something very Celtic, as is the case with the *castros* (fortified settlement). In the *Paradores* you find silence, nature, sights, history... All those elements that I work with in my music, I find them here. They are known for being meeting places which are always renewing themselves, like the Celtic music I make. It's something very curious! Visiting a place like a Parador and feeling the energies it conveys is something wonderful, that's why I find them so interesting. I have played in *Paradores* and I have visited them personally. I remember concerts in the Castle of Monterrei or in the *Parador of Baiona*, where I would love to play again. Some of those concerts have become part of the music, spaces of inspiration to have unique experiences.



Arcos al Natural

¡Somos parte de la Naturaleza, no te quedes encerrado en el asfalto!



Conecta con tu yo más Natural y vive experiencias únicas en Arcos de la Frontera.

Necesitamos abrir nuestro espacio, liberar tensiones, relajar la mente y buscar ese lugar ideal donde volver a respirar profundo y conectar con nuestro YO interior, donde un simple paseo se convierta en toda una experiencia...

Ese lugar es Arcos de la Frontera.

Arcos, pueblo blanco de la serranía gaditana que guarda en su interior unos de los Cascos Antiguos más impresionantes y bellos de Andalucía; perderse por sus calles, rincones, plazuelas y, como no, por sus miradores, suponen toda una experiencia para nuestros sentidos.

Este hermoso pueblo, "color pan", como diría el poeta, se encarama en la cima de una peña de unos 100 m de altitud, declarada Monumento Natural de Andalucía y bordeada por el legendario río Guadalete, que a su paso por la localidad forma un magnífico lago de tranquilas aguas con paraje natural incluido.

En este marco de paisajes serranos, donde se funde la cal con el azul del cielo, vas a encontrar la experiencia ideal para disfrutar tu tiempo de ocio en pleno contacto con la Naturaleza: red de senderos, deportes y actividades náuticas para todos los gustos y todas las edades, paseos a caballo, rutas en bici y...el aire... ¿que no falte el aire puro y limpio! ¿te atreves con un vuelo en globo o parapente? Claro que, en Arcos de la Frontera, un paseo cultural para conocer su vasto y rico patrimonio, se nos antoja IMPRESCINDIBLE.

*Ven a conocer
uno de los
pueblos más
bonitos de
España*



Declarado Conjunto Histórico Artístico por su arquitectura tradicional, entorno natural y cuidado de costumbres y tradiciones





MADRID

39º FESTIVAL DE OTOÑO

Fecha: del 11 al 28 de noviembre

Dónde: Varios espacios

Horarios: Consultar programación en Madrid.org

La edición 39º del Festival de Otoño de la Comunidad de Madrid volverá a llenar la Villa con las mejores propuestas internacionales de teatro, danza y performance. En esta nueva edición, una vez terminadas las restricciones de movilidad, se acentúa una de las señas de identidad del festival: la presencia de espectáculos internacionales. La programación contará con compañías procedentes de una decena de países y con una destacada participación latinoamericana.

The 39th edition of the Autumn Festival of the Community of Madrid will once again fill Madrid with the best international theatre, dance and performance proposals. In this new edition, once the mobility restrictions have been removed, one of the hallmarks of the festival will be reinforced: the presence of international shows. The programme will feature companies from a dozen countries, with an outstanding Latin American participation.



39TH AUTUMN FESTIVAL

Date: from 11 to 28 November

Place: Several venues

Time: Consult the programme on Madrid.org

GENDA



ZARAGOZA

HOMENAJE A GOYA EN SU 275 ANIVERSARIO

Fecha: hasta final de año

Dónde: Varios espacios: Fuendetodos/ Museo de Zaragoza

Horarios: Consultar programación en turismodearagon.com

Entrada: Consultar programación en turismodearagon.com

Más de 30 acciones programadas para rendir tributo al pintor nacido en Fuendetodos. La extensa programación celebra el 275 aniversario del nacimiento de Francisco de Goya y Lucientes comprenden tanto exposiciones como la publicación de libros y la organización de jornadas y espectáculos, dentro de una labor de difusión del pintor que incluirá asimismo una actividad de investigación y creación en torno al artista. **Comisaria de la exposición:** Raquel Gallego.

More than 30 events are planned to pay tribute to the painter born in Fuendetodos. The extensive programme celebrating the 275th anniversary of the birth of Francisco de Goya Lucientes includes exhibitions as well as the publication of books and the organisation of conferences and shows, as part of an effort to promote the painter, which will also include an activity of research and creation around the artist.

TRIBUTE TO GOYA ON HIS 275TH ANNIVERSARY

ALCALA DE HENARES

FESTIVAL DE CINE

ALCINE

Fecha: Del 5 al 12 de noviembre

Horarios: Consultar programación en alcine.org

Entrada: Consultar en alcine.org

El festival se celebra desde 1983 y ha servido de lanzadera a importantes directores de España como Alejandro Amenábar, Isabel Coixet o Fernando León de Aranoa. Al mismo tiempo que la sección oficial de cortos, se organiza una sección de largometrajes orientada a nuevos directores. Además, con la intención de dar mayor presencia internacional al festival, desde 2007 se celebra una sección oficial de trabajos europeos.

The festival has been held since 1983 and has served as a launching platform for important Spanish directors such as Alejandro Amenábar, Isabel Coixet and Fernando León de Aranoa. At the same time as the official short film section, a feature film section is organised for new directors. In addition, with the intention of increasing the international presence of the festival, an official section of European works has been held since 2007.

Date: From 5 to 12 November

Time: Consult the programme on alcine.org

Tickets: Consult the programme on alcine.org





CÁCERES

OTOÑO MÁGICO EN EL VALLE DEL AMBROZ

Fecha: hasta el 5 de diciembre
Dónde: Hervás

El Valle del Ambroz, en el norte de Extremadura, se tiñe de ocre, marrón y rojo en otoño. Para celebrar este espectáculo de la naturaleza, los pueblos de la zona organizan el "Otoño mágico", una amplia programación cultural que anima todo el valle. La fiesta incluye degustaciones de platos típicos, jornadas de micología, visitas guiadas a los lugares más espectaculares de la zona, teatro, humor, magia, conciertos de música, juegos tradicionales, exposiciones, rutas en bicicleta, una carrera de montaña, un certamen de fotografía y la Fiesta de la Trashumancia, entre otras actividades.

The Ambroz Valley, in the north of Extremadura, turns ochre, brown and red in autumn. To celebrate this spectacle of nature, the villages in the area organise the "Magic Autumn", a wide-ranging cultural programme which brings the entire valley to life. The festival includes tastings of typical dishes, mycology days, guided tours of the most spectacular places in the area, theatre, humour, magic, music concerts, traditional games, exhibitions, bicycle routes, a mountain race, a photography competition and the Transhumance Festival, among other activities.

MAGICAL AUTUMN IN THE AMBROZ VALLEY

Date: until 5 December
Place: Hervás

GETARIA



Fecha: hasta el 1 de noviembre
Dónde: Museo Cristóbal Balenciaga

ALAÏA Y BALENCIAGA. ESCULTORES DE LA FORMA

Horarios: martes a domingo, 11:00 - 15:00
Entrada: Desde 10 euros

La exposición "Alaïa y Balenciaga. Escultores de la forma", que acoge el Museo Cristóbal Balenciaga, coincidiendo con su décimo aniversario, presenta cien obras de ambos creadores -Azzedine Alaïa (1935-2017) y Cristóbal Balenciaga (1895-1972)- pertenecientes a las colecciones de la Fundación Azzedine Alaïa de París.

The exhibition "Alaïa and Balenciaga. Sculptors of shape", which houses the Cristóbal Balenciaga Museum, coinciding with its tenth anniversary, presents 100 works by both creators -Azzedine Alaïa (1935-2017) and Cristóbal Balenciaga (1895-1972)- belonging to the collections of the Azzedine Alaïa Foundation in Paris.

Date: until 1 November
Place: Cristóbal Balenciaga Museum
Time: From Tuesday to Sunday 11:00 - 15:00
Tickets: From 10 euros.

VALENCIA

MOTOCICLISMO: GRAN PREMIO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

Fecha: del 12 al 14 de noviembre
Dónde: Circuit Ricardo Tormo.
 Cheste. Valencia

Horarios: Consultar circuitricardotormo.com

Entrada: Desde 45 euros

El circuito Ricardo Tormo de Cheste, en la provincia de Valencia, acoge la última prueba del Campeonato del Mundo de Motociclismo. Durante los dos primeros días se pueden ver tanto los entrenamientos libres como los clasificatorios de las diferentes categorías: 125 cc, Moto GP y Moto 2, que fijarán la parrilla de salida de la competición que se celebra el domingo. El Ricardo Tormo se ha diseñado siguiendo las características de los circuitos americanos, permitiendo la visibilidad completa del trazado a todos los espectadores.

The Ricardo Tormo circuit in Cheste, in the province of Valencia, is hosting the final round of the Motorcycle World Championship. During the first two days it is possible to watch both the free practice sessions and the qualifying sessions of the different categories: 125 cc, Moto GP and Moto 2, which will set the starting grid for the competition to be held on Sunday. The Ricardo Tormo has been designed in line with the characteristics of American circuits, allowing full visibility of the track for all spectators.

Date: from 12 to 14 November

Place: Ricardo Tormo Circuit. Cheste. Valencia

Time: circuitricardotormo.com

Tickets: From 45 euros



MOTORCYCLING: GRAND PRIX OF THE VALENCIAN COMMUNITY

Comienza la temporada



LA CENERENTOLA
20 sept - 9 oct

LA BOHÈME
12 dic - 4 ene

BALLET NACIONAL
DE ESPAÑA
13 - 16 oct

ACOSTA DANZA
22 - 24 oct

PARTENOPE
13 - 23 nov

LA CENICIENTA
20 - 21 nov



ENTRADAS YA A LA VENTA

Vive las grandes citas de la ópera y la danza en el Teatro Real



¿QUIERES COMPRAR UN ABONO?

Regístrate en nuestro **servicio Avisame** y contactaremos contigo.

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

International OPERA AWARDS **TEATRO REAL**
MEJOR TEATRO DE ÓPERA

TEATRO REAL
CERCA DE TI

TEMPORADA **100 | 21 | 22**

Administraciones Públicas



MADRID

Mecenas principal tecnológico



Mecenas principal energético



Mecenas principales



Mecenas



#Cultura Segura





**Ciudades
Patrimonio
de la Humanidad**
ESPAÑA | UNESCO



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



Patrimonio Mundial
en España



Un viaje extraordinario

Alcalá de Henares

Ávila

Baeza

Cáceres

Córdoba

Cuenca

Ibiza/Eivissa

Mérida

Salamanca

San Cristóbal de La Laguna

Santiago de Compostela

Segovia


Tarragona

Toledo

Úbeda

La Senda del Oso

THE SENDA DEL OSO
(Bear's Path)

 ANNA BURGSTALLER

Dicen que Asturias posee algunos de los parajes naturales más bellos de España y que es en otoño cuando cobran su máximo esplendor y se muestran, si cabe, más hermosos. Tonos cobre, anaranjados, rojizos y dorados tiñen el paisaje, que en esta época desprende el característico olor a tierra mojada por el *orbayu*, esa lluvia fina, casi imperceptible, que todo lo empapa.

It is said that Asturias has some of the most beautiful natural landscapes in Spain, and that it is in autumn when they are at their most splendid moment and, if possible, they look even more gorgeous. Copper, orange, reddish and golden hues stain the landscape, which at this time of year gives off the characteristic smell of earth dampened by the *orbayu*, that light, almost imperceptible rain which soaks everything.

“ *El reclamo estrella de la ruta es, sin duda, contemplar a las osas pardas, que desde hace años habitan en este enclave asturiano*

Así es el otoño asturiano, un momento ideal para disfrutar de sus rincones naturales, perderse por sus valles frondosos y mágicos bosques y sentir el murmullo del agua que corre a borbotones por cascadas, ríos y arroyos.

The star attraction of the route is, without a doubt, to admire the brown bears, which have been living in this marvellous Asturian enclave for years

This is the Asturian autumn, an ideal time to enjoy its natural corners, to lose yourself in its leafy valleys and magical forests and to feel the babbling of the water that gushes through waterfalls, rivers and streams.

Among the countless hiking and cycling routes you can take in Asturias, the Senda del Oso is undoubtedly one of the most popular, due to its natural beauty. Its steep mountains, dense forests and lush vegetation make it a real treat for the senses. It is a greenway of some 40 kilometres, immersed in the Las Ubiñas-La Mesa Nature Reserve, which runs along the nature trails from Entragu (Teverga) to Cueva Huerta and from Valdemurio to Ricao (Quirós) and which has a star attraction: the brown bears, which have been living in this marvellous enclave and have become a natural icon of the Principality of Asturias.

On foot or by bike, the route follows the old mining railway line which, from the end of the 19th century until 1936, ran through the mountainous entrails of the area. The train used to cross the valley of the river Trubia from the towns of Santa Marina (Quirós), on the one hand, and the mines of Teverga



▲
Ubicación: Cercado Osero - Área Recreativa de Buyera - Santo Adriano
Autor: Fundación Oso de Asturias - Turismo Asturias
Autor: Mampiris - Turismo Asturias

Óleo natural del corazón minero

NATURAL OIL FROM THE MINING HEART



PATRIMONIO NATURAL / 33



▲ Ubicación: Teverga
Mampiris - Turismo Asturias

◀ Ubicación: Teverga
Autor: Mampiris - Turismo Asturias



Entre las innumerables rutas senderistas y de cicloturismo que se pueden hacer en Asturias, la Senda del Oso es, sin duda, una de las más populares, por su belleza natural. Sus montañas escarpadas, bosques tupidos y vegetación exuberante la convierten en un auténtico deleite para los sentidos. Se trata de una vía verde de unos 40 kilómetros, inmersa en el Parque Natural de Las Ubiñas-La Mesa, que recorre los caminos naturales de Entragu (Teverga) a Cueva Huerta y de Valdemurio a Ricao (Quirós) y que cuenta con un reclamo estrella: las osas pardas, que habitan en este maravilloso enclave convertidas en icono natural del Principado.

2021 / OTOÑO / AUTUMN /

“ *Asentada en una antigua vía ferroviaria minera, la senda está acondicionada para recorrerse a pie o en bicicleta* ”

A pie o en bici, el camino transita sobre el antiguo trazado ferroviario minero que, desde finales del siglo XIX y hasta 1936, discurría por las entrañas montañosas de la zona. El tren recorría el valle del río Trubia desde las localidades de Santa Marina (Quirós), por un lado, y las minas de Teverga (desde Entrago), por otro. Ambas confluían en el pueblo de Caranga de Abajo (Proaza y su central) y, desde allí, llegaban hasta el pueblo de Trubia, perteneciente al municipio de Oviedo. El tren se usó para el transporte de mineral de hierro y carbón, hasta que el agotamiento de los yacimientos y la poca rentabilidad económica propició su cierre en 1963.

La senda, en forma de "Y", presenta dos variantes que evocan el pasado minero. Una traza el camino desde Tuñón a Cueva Huerta (Teverga) y, la otra, desde Tuñón hacia Ricao (Quirós). Hacerlas a pie o pedaleando (hay distintas empresas que alquilan bicicletas) dependerá tan solo del gusto personal, porque la ruta está acondicionada para hacerse de cualquier modo. Delimitada por una valla de madera, es de baja dificultad y está señalizada con paneles informativos que explican las peculiaridades geológicas, de fauna y flora. El Patronato de Turismo de Asturias aconseja hacerla por etapas para disfrutar al máximo de la excursión, que también está pensada para los más pequeños de la casa. A lo largo del camino se cruzan puentes de madera que salvan espectaculares desniveles y largos túneles rocosos. Una experiencia para los sentidos que permite visitar lugares singulares, como el Museo Etnográfico de Quirós, el Embalse de Valdemurrio, el Parque de la Prehistoria de Teverga o el Desfiladero de Valdecerezales.

Located on a former mining railway line, the path is suitable for walking and cycling

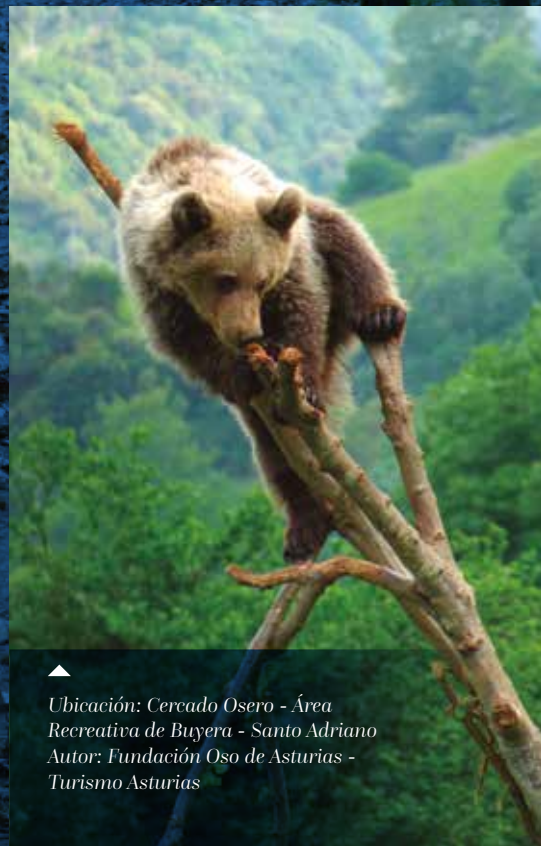


▲
Ubicación: Senda del oso
Autor: Alejandro Badía - Turismo Asturias



(from Entrago), on the other. Both converged at the village of Caranga de Abajo (Proaza and its power station) and, from there, reached the village of Trubia, which belongs to the municipality of Oviedo. The train was used to transport iron ore and coal, until the exhaustion of the deposits and the lack of economic profitability led to its closure in 1963.

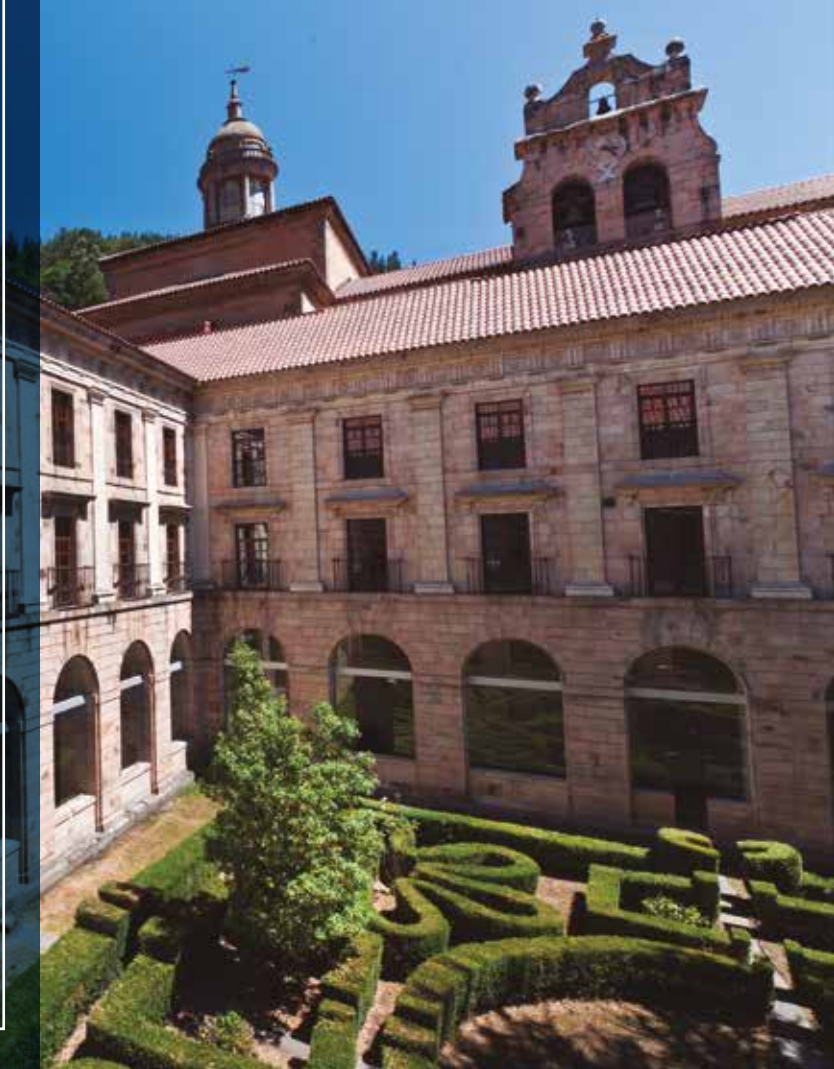
The path, in the shape of a "Y", has two routes that evoke the mining past. One follows the route from Tuñón to Cueva Huerta (Teverga) and the other from Tuñón to Ricao (Quirós). Doing them on foot or by bicycle (there are different companies that rent bicycles) will depend only on personal preference, because the route is suitable for either way. Delimited by a wooden fence, it is of low difficulty and is signposted with information panels explaining the geological, fauna and flora peculiarities. The *Patronato de Turismo de Asturias* (Asturias Tourist Office) recommends doing it in stages to make the most of the trip, which is also designed for the youngest members of the family. Along the way, you will cross wooden bridges over spectacular slopes and long rocky tunnels. An experience for the senses which allows you to visit unique places, such as the Ethnographic Museum of Quirós, the Valdemurrio Reservoir, the Prehistoric Park of Teverga and the Valdecerezales Gorge.



▲
Ubicación: Cercado Osero - Área Recreativa de Buyera - Santo Adriano
Autor: Fundación Oso de Asturias - Turismo Asturias

Parador de Corias, enclave paradisiaco

No hay mejor alternativa ante el cansancio que hospedarse en el majestuoso Parador de Corias, en Cangas de Narcea. Conocido también como *El Escorial Asturiano*, es un monasterio declarado Monumento Histórico-Artístico Nacional. Sus sótanos son un precioso museo en el que se encuentran restos arqueológicos de la primera construcción, que data de principios de siglo XI. Desde las ventanas de las habitaciones, las vistas al paisaje montañoso y al río Narcea son espectaculares. El restaurante se ubica en lo que fue refectorio del monasterio, uno de los lugares más bellos del parador. La carta ofrece los mejores productos de la huerta asturiana: guisantes, tomates, verdinas y fabes, merluza y tierna ternera, sin olvidar los deliciosos postres de influencia monástica. Todo combinado en succulentas recetas, como la crema de andaricas con dados pixín y patata confitada, la fabada asturiana con su compango de Cangas o el solomillo de ternera asturiana a la parrilla gratinado con queso Peñacoba.



Parador of Corias, an idyllic setting

There is no better alternative to tiredness than to stay at the majestic Parador of Corias, in Cangas de Narcea. Also known as the Asturian Escorial, it is a monastery declared a National Historic-Artistic Monument. Its underground cellars are a beautiful museum containing archaeological remains of the first construction, dating from the beginning of the 11th century. From the windows of the rooms, the sights of the mountainous landscape and the Narcea river are breathtaking. The restaurant is located in the former refectory of the monastery, one of the most stunning places in the parador. The menu offers the best products from the Asturian vegetable garden: peas, tomatoes, vegetables and beans, hake and tender veal, without forgetting the delicious desserts with a monastic influence. All combined in succulent recipes, such as the crab cream with diced pixín (angler) and confit potato, the *Asturian fabada* (bean stew) with its *compango* (assorted meats) of Cangas or the grilled Asturian beef sirloin *gratiné* with Peñacoba cheese.



HONDARRIBIA

Puro Euskadi



Naturaleza para los sentidos

PARADORES DA UN PASO MÁS EN SU APUESTA POR LA SOSTENIBILIDAD Y EL TURISMO RESPONSABLE AMPLIANDO EL PROYECTO "NATURALEZA PARA LOS SENTIDOS" EN SUS ESTABLECIMIENTOS DE **BIELSA** (HUESCA) Y **VILLAFRANCA DEL BIERZO** (LEÓN). SE TRATA DE UN COMPLETO PROGRAMA DE EXPERIENCIAS PARA SUS CLIENTES QUE BUSCA PROMOVER UN ECOTURISMO QUE GENERE BENEFICIOS SOCIALES, AMBIENTALES Y ECONÓMICOS EN LOS TERRITORIOS DONDE SE UBICAN LOS PARADORES.

El programa "Naturaleza para los sentidos" se ha creado en colaboración con la Fundación Global Nature y está gestionado por las empresas e instituciones locales que participan. Las experiencias que se realiza contribuyen, por un lado, a divulgar la importancia de proteger el entorno natural entre los clientes y visitantes; y, por otro, a preservar la vida rural al ayudar económicamente a la zona. Son actividades dirigidas a todos los públicos que pueden llevarse a cabo durante todo el año y cumplen los protocolos de seguridad anti COVID. La iniciativa pretende acercar a los visitantes la realidad de los territorios donde se hospedan. Experiencias para todos los gustos que permiten saborear el patrimonio natural y cultural e interactuar con los profesionales del entorno. Se trata de ampliar la mirada al mundo rural y dejarse llevar por los placeres que la naturaleza nos ofrece.

"Naturaleza para los sentidos" genera un turismo responsable que se traduce en beneficios sociales, ambientales y económicos, ejes de sostenibilidad que dinamizan la vida de las comunidades donde se encuentran. La propuesta nació en el Parador de Cangas de Onís (Asturias) y se ahora se amplía a Bielsa (Huesca) y Villafranca del Bierzo (León).

Nature for the Senses

PARADORES TAKES ANOTHER STEP FORWARD IN ITS COMMITMENT TO SUSTAINABILITY AND RESPONSIBLE TOURISM BY EXPANDING ITS "NATURE FOR THE SENSES" PROJECT AT ITS ESTABLISHMENTS IN **BIELSA** (HUESCA) AND **VILLAFRANCA DEL BIERZO** (LEÓN). THIS IS A COMPLETE PROGRAMME OF EXPERIENCES FOR ITS CUSTOMERS WHICH AIMS TO PROMOTE ECOTOURISM TO GENERATE SOCIAL, ENVIRONMENTAL AND ECONOMIC BENEFITS IN THE AREAS WHERE THE PARADORES ARE LOCATED.

The "Nature for the Senses" programme has been created in collaboration with the Global Nature Foundation and is managed by the local producers themselves. On the one hand, the experiences help to raise awareness among customers and, on the other, preserve rural life by helping the area economically. They are activities aimed at all audiences which can be carried out all year round and comply with anti-COVID safety protocols.

The initiative seeks to bring visitors closer to the reality of the territories where they are staying. Experiences for all tastes which allow visitors to savour the natural and cultural heritage and interact with the professionals in the area. The purpose is to open one's eyes to the rural world and let oneself be carried away by the pleasures of nature as a special alternative.

"Nature for the senses" generates responsible tourism which translates into social, environmental and economic benefits, responding to three axes of sustainability which invigorate the life of the communities where they are located. The proposal was born in the Parador de Cangas de Onís (Asturias) and is now being extended to Bielsa (Huesca) and Villafranca del Bierzo (León).



CUMBRES pirenaicas

Pyrenean peaks

El valle de Pineta es el marco perfecto para conocer la ganadería de montaña. Cómo trabajan los pastores, su labor colaborativa y la prevención natural de incendios forestales son algunos aspectos de esta actividad trashumante que se desarrolla en el circo de Pineta, las Tres Sorores y el macizo de la Munia, formaciones geológicas talladas por los hielos durante los periodos glaciares.

The Pineta Valley is the perfect setting for learning about mountain livestock farming. The way shepherds work, their collaborative labour and the natural prevention of forest fires are some of the aspects of this transhumant activity which takes place in the Pineta cirque, the *Tres Sorores* and the Munia massif, geological formations carved by the ice during the glacial periods.



Bielsa

A los pies de Monte Perdido, en el Pirineo oscense, el Parador de Bielsa ofrece al visitante una inigualable riqueza paisajística. Praderas, arboledas y lagos de montaña se abrazan en un entorno que siempre sorprende. La paleta cromática varía en cada época del año. De los ocres y rojos del otoño, al blanco virginal de la nieve en invierno. Y siempre, los reflejos cristalinos que mudan sobre el río Cinca. El abanico de propuestas no puede ser más generoso.

At the foot of Monte Perdido, in the Huesca Pyrenees, the Parador de Bielsa offers visitors an incomparably rich landscape. Meadows, groves and mountain lakes embrace each other in an environment which always surprises. The colour palette varies in every season of the year. From the ochres and reds of autumn to the virginal white of the snow in winter. And always, the crystalline reflections changing on the river Cinca. The range of proposals could not be more generous.

HISTORIA **minera**

Mining history

La riqueza interior de la montaña es el *late motif* de esta experiencia que retorna al momento en que los habitantes del valle de Barrosa se servían de la mina como modo de vida. La historia articula visitas a ruinas de edificios mineros de Parzán.

The inner richness of the mountain is the late motif of this experience which takes us back to the time when the inhabitants of the Barrosa valley used the mine as a way of life. History articulates visits to the ruins of mining buildings in Parzan.



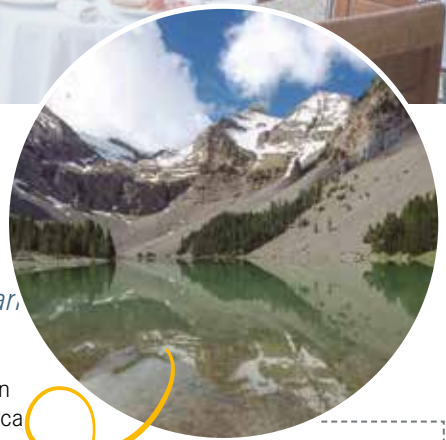
LEYENDAS PIRENAICAS:

ibón Basa de la Mora

Pyrenean legends: Pyrenean lake of Basa de la Mora

Una actividad mágica y excitante en el valle más escondido de la comarca del Sobrarbe permite descubrir las leyendas de La Basa de la Mora. Es un recorrido de espectaculares paisajes, con actividad de *scape room* incluida, que acerca al visitante a un estilo de vida tradicional derivado en historias de leyenda.

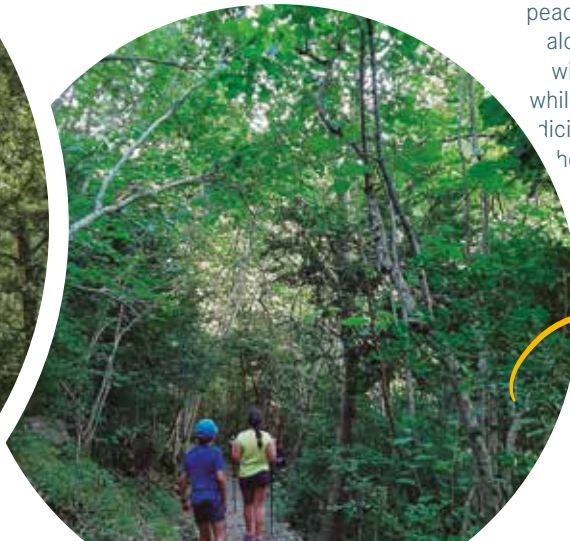
A magical and exciting activity in the most hidden valley of the Sobrarbe region reveals the legends of La Basa de la Mora. It is a tour through breathtaking landscapes, with escape room activity included, which brings the visitor closer to a traditional lifestyle based on legendary stories.



BAÑO **de bosques** *Forest bathing*

Un canto a los sentidos, que se sumerge en el bosque de Cornato y derrocha tranquilidad y belleza para disfrutar solo o en familia. No faltarán paseos para conocer las propiedades medicinales de las plantas, los cantos de las aves y la conexión mitológica con los bosques.

A hymn to the senses, immersed in the Cornato forest, full of peace and beauty to be enjoyed alone or with the family. There will be plenty of opportunities while walking to learn about the medicinal properties of the plants, the songs of the birds and the mythological connection with the woods.

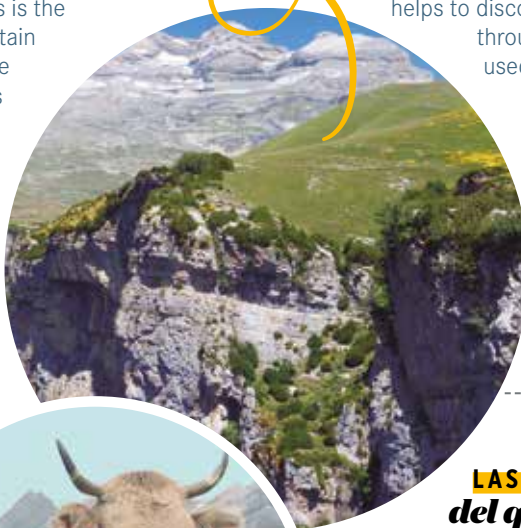


EL CAÑÓN DE AÑISCLO y los sabores pirenaicos

The Añisclo Canyon and the flavours of the Pyrenees

La elaboración de productos artesanos es el motor económico de las pequeñas localidades de montaña. La belleza del paisaje entre los valles del Cinca y del Airés es solo una excusa para recorrer en 4x4 el cañón del Añisclo y los pueblos que lo rodean. La degustación de productos de la zona se alterna con la observación de especies emblemáticas, como el quebrantahuesos y el águila perdicera.

The manufacture of artisan products is the economic engine of the small mountain villages. The beauty of the landscape between the Cinca and Airés valleys is just an excuse to explore the Añisclo canyon and its surrounding villages by 4x4. The tasting of local products alternates with the sighting of emblematic species, such as the bearded vulture and the Bonelli's eagle.



PIEDRAS y leyendas

Stones and legends

Las historias transmitidas a través de la narración oral suelen tener origen en las piedras y construcciones de cada lugar. Esta experiencia permite descubrir el valor del legado cultural a través del uso de las piedras utilizadas como lugares de culto y encuentro entre los pobladores del Pirineo.

The stories passed on through oral narration often have their origin in the stones and constructions of each place. This experience helps to discover the value of the cultural legacy through the use of the stones that were used as places of worship and meeting places for the inhabitants of the Pyrenees.



LAS MONTAÑAS del quebrantahuesos

The Bearded Vulture Mountains

El quebrantahuesos otea las gargantas de Escuaín, en el Parque Nacional de Ordesa, mientras el visitante observa su evolución en un paisaje de montaña único. La actividad pone en valor esta especie emblemática en un lugar de alto valor etnográfico y natural. Incluye la visita a la Estación Biológica Monte Perdido.

El quebrantahuesos otea las gargantas de Escuaín, en el Parque Nacional de Ordesa, mientras el visitante observa su evolución en un paisaje de montaña único. La actividad pone en valor esta especie emblemática en un lugar de alto valor etnográfico y natural. Incluye la visita a la Estación Biológica Monte Perdido.

EXPERIENCIA ganadera

Livestock experience

La ganadería tradicional y los productos de cercanía son esenciales para la conservación del paisaje y la economía local. Los visitantes serán protagonistas de este modo de vida tradicional, desde el manejo del ganado en los prados de Gerbé, hasta su comercialización en los mercados de origen medieval de la Villa de Aínsa.

Traditional livestock farming and local products are essential for the preservation of the landscape and the local economy. Visitors will be the main characters of this traditional way of life, from the management of the cattle in the meadows of Gerbé, to their marketing in the medieval markets of the *Villa de Aínsa*.



A person in a red jacket stands on a rocky peak, looking out over a vast sea of white clouds. In the distance, a large, dark volcanic mountain rises above the cloud layer under a clear blue sky. The foreground shows a steep, reddish-brown rocky slope with some green pine trees.

Lo natural es vivir como sueñas

DESCUBRE LA PALMA



La Palma

La Isla Bonita CANARIAS

Villafranca del Bierzo

El Parador se encuentra a la entrada de Villafranca del Bierzo, una villa singular plagada de iglesias, conventos y edificios nobles y su entorno se enmarca entre sierras vestidas de cerezos e higueras, montes de castaños, álamos y generosos huertos. Un escenario perfecto para disfrutar experiencias únicas.

The Parador is located at the entrance to Villafranca del Bierzo, a unique town full of churches, convents and noble buildings and its surroundings are framed by mountains covered with cherry and fig trees, chestnut trees, poplars and lush orchards. A perfect setting to enjoy unforgettable experiences.



LA ABEJA reina

Queen bee

Paseos alrededor de los campos de cultivo de El Bierzo, donde el parador apadrina una colmena, de la que se nutre para elaborar los platos de la carta. La visita permite conocer la organización de las colmenas productoras y su papel fundamental en la naturaleza.

Walks around the cultivated fields of El Bierzo, where the parador hosts a beehive, which is used to produce the dishes on the menu.

The visit provides an insight into the organisation of the beehives and their fundamental role in nature.



LAS MÉDULAS a caballo

The Médulas on horseback

Hace más de dos milenios los romanos conquistaron la zona y descubrieron que, más allá del río Esla, la tierra rojiza les ofrecía un tesoro dorado. Así comenzó la explotación aurífera a través del sistema ruina montium, que dejó un espectacular paisaje que puede visitarse a caballo para conocer los senderos menos transitados.

More than two millennia ago, the Romans conquered the area and discovered that, beyond the river Esla, the reddish earth offered them a golden treasure. This was the beginning of gold mining through the *ruina montium* system, which left a spectacular landscape that can be visited on horseback to discover the less-travelled paths.



VIÑEDOS centenarios

Centenary vineyards

La experiencia recorre las diversas variedades propias de la comarca e incluye la visita al Castro de la Ventosa (Castro Bergidum), donde ya se realizaba un uso ancestral del suelo para campos vinícolas.

The experience covers the different varieties from the region and includes a visit to the Castro de la Ventosa (*Castro Bergidum*), where the land was already being used ancestrally for wine-growing.



VIVE LA EXPERIENCIA GAUDÍ EN LEÓN



Antoni Gaudí i Cornet

El Museo de Gaudí más grande del mundo.

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



ART NOUVEAU
EUROPEAN ROUTE
RUTA EUROPEA
DEL MODERNISMO

IMAGEN: ALVARO RAMÓN SANZ



@casabotines

casabotines.es

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

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



FUNDOS

► cultural



CASA BOTINES

• LEÓN 1893 •

SENDA ENCANTADA de Cobrana

The Enchanted Path of Cobrana

Entre los alcornoques del Zofredal de Cobrana habitan duendes, diablillos y hadas que no se esconden ante el paso de los caminantes. Una ruta de cuento para toda la familia en medio de uno de los bosques atlántico-mediterráneo mejor conservados de la península.

Among the cork oaks of the Zofredal de Cobrana live goblins, little devils and fairies who do not hide from walkers. A fairytale route for the entire family in the middle of one of the best preserved Atlantic-Mediterranean forests on the peninsula.

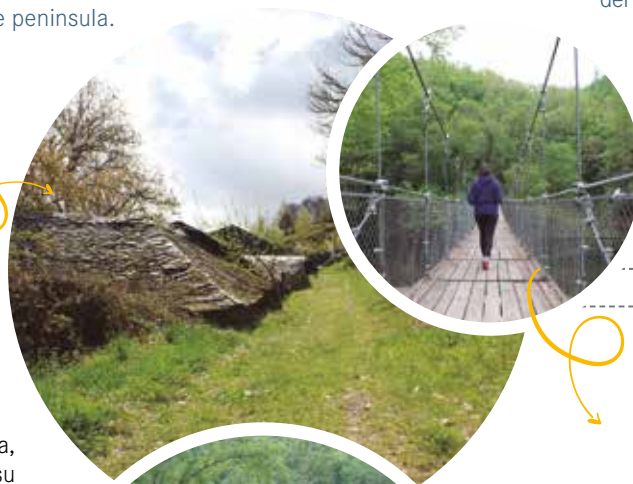


DESCIFRA la historia

Crack the story

Se trata de conocer la tradición de Villafranca del Bierzo de pistas, problemas, enigmas y mapas escondidos en la propia localidad. Una forma diferente de navegar por sus orígenes recorriendo sus calles, monumentos y enclaves históricos.

The aim is to discover the tradition of Villafranca del Bierzo through clues, problems, enigmas and maps hidden in the town itself. A different way of discovering its origins through its streets, monuments and historical sites.

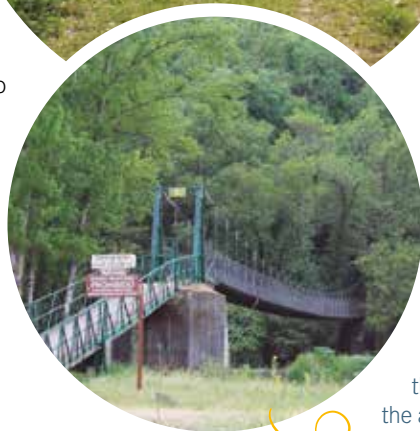


VALLE del Oro

Valle del Oro

La Reserva de la Biosfera de los Ancares regala un paisaje natural de montañas y frondosos valles, que mantienen con celo su cultura, su arquitectura tradicional y su singular forma de vida. El recorrido puede hacerse en 4x4 y conocer de cerca la tradición minera.

The Ancares Biosphere Reserve offers a natural landscape of mountains and lush valleys, which zealously maintain their culture, traditional architecture and unique lifestyle. The route can be taken by 4x4 and you can get to know the mining tradition at first hand.



PUENTES COLGANTES que unen caminos y tradiciones

Suspension bridges connecting paths and traditions

El caudaloso río Sil surca la comarca de El Bierzo, cruzado por puentes colgantes que unen a las poblaciones y a sus gentes. Un recorrido a pie pone en valor la tradición agrícola y etnobotánica de las riberas del Sil a su paso por la comarca.

The mighty river Sil flows through the region of El Bierzo, crossed by suspension bridges that connect the villages and their people. A walking tour highlights the agricultural and ethnobotanical tradition of the banks of the Sil as it passes through the region.

VALLE del Silencio

Valle del Silencio

La Tebaida Berciana es sinónimo de silencio, tranquilidad y reflexión. Desde el s. IV, numerosos ermitaños cristianos buscaron el retiro en estas tierras para dedicarse a la meditación, en medio de unos valles agrestes que les procuraban soledad. La zona puede recorrerse en bicicleta de montaña eléctrica y visitar pueblos de arquitectura tradicional de piedra y pizarra, que aún mantienen las estructuras originales.

La Tebaida Berciana is a synonym of silence, peace and reflection. Since the 4th century, numerous Christian hermits have sought retreat in these lands to dedicate themselves to meditation, in the midst of the wilderness valleys that offered them solitude. The area can be explored by electric mountain bike and one can visit villages with traditional stone and slate architecture, which still retain their original structures.



MONEDAS DE COLECCIÓN EN PLATA 925

CALIDAD PROOF

800 AÑOS DE LA
CATEDRAL DE BURGOS



8M. DÍA DE LA MUJER
Homenaje a
Emilia Pardo Bazán



8 REALES

Diámetro: 40mm
Peso: 27g
P.V.P. 66,55€



III EMISIÓN
V CENTENARIO
PRIMERA VUELTA AL MUNDO
Llegada a las Islas de las Especias

COPA MUNDIAL DE LA
FIFA DE CATAR 2022



450 ANIVERSARIO DE LA
BATALLA DE LEPANTO



Lamas Bolaño
C/ Gran Vía, 610
08007 - Barcelona
Tel. 93 270 10 44
www.lamasbolano.com

Edifil
C/ de Carvajales, 3
28005 - Madrid
Tel. 91 366 70 30

Julían Llorente
C/ Espoz y Mina, 15
28012 - Madrid
Tel. 659 806 460

También en:
Estancos,
Comercios Numismáticos
y Filatélicos


Visite el Museo de la
Real Casa de la Moneda
C/ Dr. Esquerdo, 36

La Tienda del Museo
C/ Dr. Esquerdo, 36
28009 - Madrid
Tel. 91 566 65 42
91 566 67 92
www.fnmt.es/tienda

Hechas sin prisa



Alhambra Lager Singular recomienda el consumo responsable. Alc. 6,4% vol.

CERVEZAS ALHAMBRA



Sugerencias entre 2 panes

Suggestions Between 2 loaves of bread

 LUIS TEJEDOR

PARADORES ACTUALIZA LA CARTA DE SUS
CAFETERÍAS CON BOCADILLOS GOURMET

PARADORES UPDATES ITS CAFETERIA MENU
WITH GOURMET SANDWICHES



El bocadillo de toda la vida, tan popular, se ha puesto a la última con ropajes foodies. Si antes fue menospreciado, ahora es una creación gourmet de altura. Paradores lidera este cambio con una nueva carta en cafeterías, donde actualiza las sugerencias ‘Entre 2 panes’ con fórmulas informales que rozan la excelencia.

The ever-popular traditional *bocadillo* has been given a modern twist with foodie garb. If it was once underrated, now it is a gourmet creation of the highest level. *Paradores* is leading this change with a new menu in cafeterias, where it updates the suggestions "Entre 2 panes (Between 2 loaves of bread)" with informal formulas that border on perfection.

El bocadillo es un concepto de una simplicidad apabullante. Dos panes entre los que caben tantos ingredientes, fríos o calientes, como nuestra imaginación admita. Gastronómicamente, hay que rendirse a la evidencia. Es una jugada maestra que soluciona las meriendas de los infantes, las comidas en las excursiones, los tentempiés laborales y las numerosas situaciones en las que el hambre empata con la pereza.

Una vez arraigado su hábito desde las míticas meriendas infantiles, es imposible erradicarlo. Por eso en España no hay cafetería, venta o bar que no lo tenga a disposición del respetable. A nuestro *fastfood* patrio, esa etiqueta siempre le vino corta. Algo tan nuestro, tan español, como indican desde el Departamento de Restauración de Paradores tiene la clave para agradar a todo el mundo: ingredientes de primera calidad que incluyen “muchas cosas buenas, como chacinas, conservas o guisos tradicionales”.

The *bocadillo* is a concept of overwhelming simplicity. Two loaves of bread between which there is room for as many ingredients, either hot or cold, as our imagination can conjure up. Gastronomically, we have to surrender to the evidence. It is a masterstroke capable of solving children's snacks, meals on trips, snacks at work and the many situations in which hunger meets laziness.

Once it is rooted as a habit starting with the mythical children's snacks, it is impossible to eradicate it. That is why in Spain there is no café, shop or bar without it available to the public. To our fast-food patriotism, that label has always fallen short. Something so typical of Spain, so Spanish, as the *Paradores* Catering Department points out, has the key to pleasing everyone: top quality ingredients which include "many good things, such as cured meats, preserves or traditional stews".





“Algo tan nuestro, tan español, como indican desde el Departamento de Restauración de Paradores tiene la clave para agradar a todo el mundo: ingredientes de primera calidad que incluyen “muchas cosas buenas, como chacinas, conservas o guisos tradicionales”

La evolución de la cocina no ha atropellado a este popular tentempié. Al contrario, se ha convertido en un tótem *foodie* en el que probar con productos, texturas y sabores, asaltando los templos de la gastronomía con poco pudor. Cada vez es más habitual toparse con ingredientes novedosos como el secreto ibérico o la mahonesa de wasabi, sin ir más lejos. Una revolución en marcha.

Desde los primeros experimentos infantiles, el bocadillo siempre ha alentado las ganas de jugar a la hora mezclar productos, con mayor o menor tino. Es el mejor lienzo para plasmar nuevas combinaciones y fusiones atrevidas. Aunque, como no hay creación sin orden, hay ciertos códigos para llevarlo a buen puerto.

Lo primero, tan obvio, es darle al pan nuestro de cada día la importancia que se merece. Y es mucha. Podemos escapar de la rutina y tirar de panes de cereales alternativos, como la espelta, con *toppings* de semillas o frutos secos. Aquí nos jugamos el ser o no ser de un buen bocadillo. Por excelentes que sean los ingredientes del relleno, con un pan mediocre echaremos a perder todo el conjunto.

Pero, ¿qué diablos ponemos entre esos dos panes? Es recomendable tener presente las ventajas de la sencillez. No conviene cargar el relleno, demasiados sabores juntos pueden anularse mutuamente. Igual que en las pizzas, menos es más si disponemos de productos de buena factura.

Más allá de los embutidos o los quesos, ¿qué impide buscar nuevas ideas? Como punto de partida podemos elegir un bocadillo clásico, de toda la vida, cambiarle el pan y añadir un nuevo ingrediente, como catalizador de la experiencia. Como aseguran en Paradores, “un bocadillo lo admite todo... carne, pescado o verdura. Lo único que hay que hacer es actualizar la receta y apostar por la materia prima”.



The evolution of the cuisine has not killed this popular snack. On the contrary, it has become a foodie totem to experiment with products, textures and flavours, invading the temples of gastronomy with little modesty. It is becoming more and more common to come across novel ingredients such as Iberian *secreto ibérico* or wasabi mayonnaise, to name but a few. A revolution on the move.

Since the first experiments as a child, the sandwich or *bocadillo* has always encouraged the desire to play when it comes to mixing products, to a greater or lesser extent. It is the best canvas for new combinations and daring fusions. However, as there is no creation without order, there are certain codes to bring it to fruition.

The first, so obvious, is to give our daily bread the importance it deserves. And it is a lot. We can escape the routine and use alternative cereal breads, such as spelt, with toppings of seeds or nuts. This is where it is at stake whether this is a good *bocadillo* or not. No matter how excellent the filling ingredients are, with a mediocre bread we will spoil the entire sandwich.

But what on earth do we put between those two loaves of bread? It is best to keep in mind the advantages of simplicity. Don't overload the filling, too many flavours together can cancel each other out. As with pizzas, less is more if you have good products.

Beyond cured meats and cheeses, why not look for new ideas? As a starting point, we can choose a classic, traditional sandwich, change the bread and add a new ingredient as a catalyst for the experience. As *Paradores* say, "a *bocadillo* can be made with anything... meat, fish or vegetables. The only thing you have to do is update the recipe and invest in the raw material".

Something so typical of Spain has the key to pleasing everyone: top quality ingredients which include “many good things, such as cured meats, preserves or traditional stews”





“*Como tentempiés gourmet, también llevan las recetas más ortodoxas a niveles de calidad inéditos. Ahí está el emblemático bocadillo de jamón ibérico y AOVE y el Serranito*”

Dignificando la tradición

Paradores, referencia de la hostelería española, ha abanderado en sus cafeterías y terrazas una oferta gastronómica más informal, pero con la excelencia que le es propia. Como novedades en una carta diseñada para adaptarse a las demandas más actuales, hay productos representativos de nuestra gastronomía (Productos con Identidad), ensaladas y cremas frías (100 % natural), tapeo (Del territorio) y, por supuesto, los mejores bocadillos (Entre 2 panes).

La red ha apostado por dar a esta propuesta la dignidad que merece, con fórmulas que funcionan a la perfección. Como muestra, han rescatado “guisos tradicionales para ponerlos entre panes. Así, en el Parador de Cádiz proponemos un *brioche* de rabo de toro que va con un pico de gallo. Son elaboraciones clásicas que hemos adaptado al bocadillo. También tenemos unos magníficos sándwiches vegetales con productos temporada, actualizados al gusto de nuestros clientes”.

Como tentempiés *gourmet*, también llevan las recetas más ortodoxas a niveles de calidad inéditos. Ahí está el emblemático bocadillo de jamón ibérico y AOVE y el Serranito (mollete con lomo, tomate, jamón y pimientos) ¿Cómo se consigue sorprender en algo tan conocido? “Utilizamos siempre la mejor materia prima y buscamos novedades en el pan que usamos. Y eso se nota cuando la gente lo ve y lo prueba”, explican los responsables de Restauración de Paradores.

Nada puede fallar cuando hay toneladas de trabajo detrás y buenos fundamentos. Antes de ofrecer estos productos, la Red ha ejecutado un laborioso proceso de investigación hasta dar con fórmulas magistrales, sin flaquezas ni descuidos. Así, hasta dar con el Brioche de rabo de toro, pico de gallo y mahonesa de cilantro se optó por una carne deshuesada con mimo y el brioche como pan dónde podía dar lo mejor de sí. Y, como siempre, Paradores dio en el clavo.

“As gourmet snacks, the most traditional recipes are also taken to unprecedented levels of quality. There is the emblematic bocadillo of Iberian cured ham or jamón ibérico and the extra virgin olive oil (AOVE) and the Serranito (english muffin bread”



Dignifying tradition

Paradores, a benchmark in the Spanish hotel and catering industry, has introduced a more informal gastronomic offer in its cafeterias and terraces, but with the excellence it is known for. As novelties in a menu designed to meet the most current demands, there are representative products of our gastronomy (*Productos con Identidad* - Products with Identity), salads and cold creams (100 % natural), tapas (*Del territorio* - From the territory) and, of course, the best sandwiches (*Entre 2 panes* - Between 2 loaves of bread).

The chain has bet on dignifying this proposal, with formulas which work perfectly. As an example, they have rescued "traditional stews to serve between loaves of bread. Thus, at the Parador of Cádiz, we propose a brioche of oxtail to go with *pico de gallo*. These are classic dishes we have adapted to make our *bocadillos*. We also have some magnificent vegetable sandwiches with seasonal products, updated to suit the tastes of our customers”.

As gourmet snacks, the most traditional recipes are also taken to unprecedented levels of quality. There is the emblematic *bocadillo* of Iberian cured ham or *jamón ibérico* and the extra virgin olive oil (AOVE) and the *Serranito* (English muffin bread - *mollete* in Spanish - with loin, tomato, ham and peppers) How is it possible to surprise with something so well known? "We always use the best raw materials and we look for novelties in the bread we use. And this is noticeable when people see it and try it", explain the people in charge of catering at *Paradores*.

Nothing can go wrong when there is tons of work behind it and good foundations. Before offering these products, the Chain has carried out a laborious process of research to come up with master formulas, without weaknesses or oversights. Therefore, to come up with the Brioche of oxtail, *pico de gallo* and coriander mayonnaise, they opted for carefully boned meat and a brioche as the bread where the product could give its best. And, as always, *Paradores* hit the nail on the head.

Pescados[®] Basiliso

Pastor



PESCADOS BASILISO

C/ Fuentecilla, 24

45340 Ontigola, Toledo

☎ 665 950 997-8-9

info@pescadosbasiliso.com

Este boli se convierte en un juguete



para que ningún niño o niña
se quede sin jugar

5€

Cómpralo en unjugueteunailusion.com

PLACER PASAJERO PARA DISFRUTAR EN OTOÑO

La delicia de Calanda

 LUIS TEJEDOR

THE DELICIA DE CALANDA A FLEETING PLEASURE TO ENJOY IN AUTUMN

Considerado como un portento gastro para paladares *gourmet*, las cualidades del Melocotón de Calanda provienen de la tierra donde nace y de un cultivo exigente a más no poder. Es una auténtica joya de la agricultura aragonesa, apreciada por un dulzor, tamaño y textura inconfundibles.

Considered to be a gourmet wonder for gourmet palates, the qualities of the Calanda Peach come from the land where it is born and from a very demanding cultivation. It is a real jewel of Aragonese agriculture, appreciated for its unmistakable sweetness, size and texture.



El placer más pasajero que acompaña al otoño es, sin duda, el Melocotón de Calanda. Regulado bajo Denominación de Origen Protegida (DOP), tiene la reputación de ser el mejor del país. La naturaleza, para que saboreemos cada fruto como es debido, ha decretado una campaña enojosamente corta, que abarca desde finales de agosto a primeros de noviembre. Prácticamente dos meses para disfrutar de cada bocado.

Nace en el Bajo Aragón, en un territorio que, por sus condiciones climáticas y geográficas, propicia un melocotón puro, de gusto exquisito. Como señala la directora de Certificación de la DOP, Ana Omede, “las propiedades de este producto están ligadas al terreno en el que crece. Fuera de esta zona de producción no tendría las cualidades organolépticas que posee”. Sin embargo, no es oro todo lo que reluce. La DOP advierte que el auténtico Melocotón de Calanda “lleva un adhesivo negro con el sello que lo identifica. Cuando se presenta en cajas, tiene una etiqueta numerada y uno de los frutos se distingue envuelto en una bolsa negra”. Imposible equivocarse.

¿Qué hace de esta fruta un producto *gourmet* de calidad exclusiva? La variedad se reconoce por su gran tamaño, que le confiere vistosidad, y una tonalidad singular que oscila entre el color crema y el amarillo pajizo. En boca se aprecia una textura carnosa, un gusto muy dulce y un aroma de lo más evocador, que lo hace sumamente reconocible. El proceso de producción es exigente hasta el extremo. En primer lugar, se realiza un doble *aclareo*, una criba que elimina un alto porcentaje (70% del producto). Gracias a este sacrificio obsesivo, “los árboles tienen más fuerza y los melocotones pueden crecer más”. La segunda etapa añade al cultivo un aire inconfundible, pues cada melocotón se embolsa, uno a uno, para protegerlo de agentes externos y efectos de productos fitosanitarios. El proceso suele hacerse en julio y a mano, con todo el mimo del mundo, para cosechar un fruto que no tiene rival.

Y aquí no queda la cosa. Aún hay que llevar a cabo otra selección, pues solo se comercializan los que cumplen con un calibre de 76 mm, una dureza de 3kg de presión y un dulzor de 12 grados Brix de azúcar, como mínimo. No en vano, Ana Omede reconoce que “es una apuesta por la calidad, no por la cantidad. Al final nos quedamos con un 15 o 20% del producto”. Precisamente por ese carácter excepcional, su distribución se limita a España y a contados países de Europa. El transporte más allá de esas fronteras desvirtuaría su excelencia, echando a perder un trabajo tan riguroso.

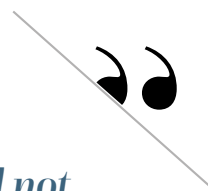
La gastronomía española le brinda una reverencia merecida, tanto al natural, como en postres y platos que aprovechan sus propiedades al máximo. Y el resultado compensa, pues cada año son más los que esperan, impacientemente, el momento de su cosecha.

“Las propiedades de este producto están ligadas al terreno en el que crece. Fuera de esta zona de producción no tendría las cualidades organolépticas que posee”





“The properties of this product are tied to the soil in which it grows. Outside this production area it would not have the organoleptic qualities it possesses”



The most fleeting pleasure which accompanies autumn is, without a doubt, the Calanda Peach. Regulated under the Protected Designation of Origin (PDO), it has the reputation of being the best in the country. Nature, for us to savour each fruit as it should be, has established an extremely short season, which runs from the end of August to the beginning of November. Practically two months to enjoy every bite.

It is born in the Southern Aragon region, in an area which, due to its climatic and geographical conditions, is ideal for a pure peach with an exquisite flavour. As the PDO Certification Director, Ana Omede, points out, "the properties of this product are tied to the soil in which it grows. Outside this production area it would not have the organoleptic qualities it possesses". However, all that glitters is not gold. The PDO warns that the authentic Calanda Peach "has a black sticker with the seal which identifies it. When presented in boxes, it has a numbered label and one of the fruits can be seen wrapped in a black bag". It is impossible to make a mistake.

What distinguishes this fruit as a gourmet product of exclusive quality? The variety is recognisable by its large size, which makes it eye-catching, and its unique colour, which ranges from cream to straw yellow. In the mouth it has a juicy texture, a very sweet taste and a very evocative aroma, which makes it highly recognisable. The production process is extremely demanding. First of all, it undergoes a double clarification, a sieving process which eliminates a high percentage (70% of the product). Thanks to this obsessive sacrifice, "the trees have more strength and the peaches can grow more". The second stage adds an unmistakable air to the crop, as each peach is bagged, one by one, to protect it from external agents and from the effects of phytosanitary products. The process is usually carried out in July and by hand, with all the care in the world, to harvest a fruit which has no rival.

And that is not all. There is still another selection to be made, as only those which comply with a calibre of 76 mm, a hardness of 3kg of pressure and a sweetness of at least 12 degrees Brix of sugar are marketed. Ana Omede recognises that "it is a commitment to quality, not quantity. In the end we are left with 15 or 20% of the product". Precisely because of this exceptional nature, distribution is limited to Spain and a few European countries. Transporting it beyond these borders would detract from its excellence, spoiling such rigorous work.

Spanish gastronomy shows it a well-deserved admiration, both to its natural form and as a dessert and in dishes which make the most of its properties. And the result pays off, as every year more and more people impatiently await the time to harvest it.

Parador de Alcañiz, tesoro de Aragón

Visitar Alcañiz y toda su tradición sin alojarse en el Parador es una experiencia dolorosamente incompleta. ¿Cómo no empaparse del pasado de este singular edificio? El castillo-convento de los siglos XII-XIII aún conserva la torre del homenaje, el campanario, la sacristía y la parte reconvertida en palacio aragonés. El conjunto se completa con la belleza serena de sus murales góticos, el sepulcro plateresco, la fachada barroca y los paseos por su delicado jardín.

El Parador puede ser el kilómetro cero de excursiones por los parajes cercanos. A menos de una hora está la Vía Verde del Val de Zafán. Un camino solitario que cruza el Matarraña, río de espectaculares gargantas y cascadas de ensueño, e invita a perderse por las antiguas vías del tren, hoy acondicionadas para la marcha cicloturista o a caballo. Los fanáticos de la historia tienen también un aliciente, ya que la provincia de Teruel cuenta con más de 70 yacimientos de arte rupestre levantino.

A la hora de reponer fuerzas, es más que recomendable degustar el exquisito jamón de la zona, la trufa negra, el aceite de oliva del Bajo Aragón, el azafrán de Jiloca, los dulces tradicionales... Y como sugerencias más destacadas, las alubias de El Pilar, las borrajás, el ternasco de Aragón, el bacalao a la baturra, el jamón de Teruel y, cómo no, el melocotón de Calanda.

Parador of Alcañiz, treasure of Aragon

Visiting Alcañiz and all its tradition without staying at the Parador is a painfully incomplete experience. How can you not steep yourself in the past of this unique building? The 12th-13th century castle-convent still preserves the keep, the bell tower, the sacristy and the part converted into an Aragonese palace. The ensemble is completed by the serene beauty of its Gothic murals, the Plateresque sepulchre, the Baroque façade and the strolls through its delicate garden.

The Parador can be the kilometre zero for trips into the surrounding countryside. Less than an hour away is the Vía Verde del Val de Zafán. A solitary path crossing the Matarraña, a river with spectacular gorges and dreamlike waterfalls, which invites you to get lost along the old railway tracks, nowadays prepared for cycle touring or horse riding. History lovers also have an incentive, as the province of Teruel has more than 70 sites of Levantine cave art. When it comes to regaining strength, it is highly recommended to try the exquisite local ham, the black truffle, the olive oil from the Southern Aragon region, the saffron from Jiloca, the traditional sweets... And as outstanding suggestions, the beans from El Pilar, the borage, the veal from Aragon, the *bacalao a la baturra* (Cod stew with potatoes and hard-boiled eggs), the ham from Teruel and, of course, the peach from Calanda.





Avileña-negra ibérica

**COMPROMETIDOS CONTIGO
CON MUCHO GUSTO**



NOS
IMPULSA



Ávila, ESPAÑA
Tel: 920 35 22 28
www.carnedeavila.org

LOS MARIDAJES DE PARADORES / PARADORES' PAIRINGS

CARRET DE CORDERO IGP CORDEREX, lacado con mantequilla de miel DOP & VILLUERCAS-IBORES Y ROMERO

Parador de Trujillo

Fernando Arias
Jefe de Sala



Julián González
Jefe de Cocina

Debemos la feliz idea de combinar los sabores del cordero con el toque dulce de la miel a los siglos de dominación islámica. Antes de que se hablara de fusión de culturas, la evolución de esta fórmula ya era una lección de multiculturalidad *avant la lettre*. El paso del tiempo, dejó que la inventiva popular extendiera una variedad de recetas engendradas en torno a estos productos.

Julián González, jefe de cocina, y Fernando Arias, jefe de sala, proponen desde el Parador de Trujillo una estupenda idea que se hace aún más grande, gracias a la excelente materia prima de aquella tierra.

El cordero IGP Corderex, extremeño por los cuatro costados, es una de las mejores carnes presentes en el mercado. Da fe ello su textura, tan agradable al paladar, con un sabor excelente y un punto graso moderado. La Miel Villuercas-Ibores tiene un bien ganado prestigio histórico en la región. Su preparación artesanal y sus cualidades únicas hablan por sí solas.

Para acompañar esta maravilla, un Haragán 2017 Reserva Especial. Marida perfectamente con cualquier carne, pero en especial las de sabores fuertes como el cordero IGP Corderex o la ternera retinta extremeña.

We owe the happy idea of combining the flavours of lamb with the sweetness of honey to the centuries of Islamic domination. Before there was any mention of the fusion of cultures, the evolution of this formula was already a lesson in multiculturalism *avant la lettre*. With the passage of time, popular inventiveness has given rise to a variety of recipes based on these products.

Julián González, head chef, and Fernando Arias, head waiter, propose from the Parador de Trujillo a wonderful idea which becomes even greater, thanks to the excellent raw material of that land.





CORDEREX PGI CARRÉ OF LAMB, lacquered with PDO honey butter & VILLUERCAS-IBORES Y ROMERO

Receta

(Contiene alérgenos)
Ingredientes para 4 pax

Para el carré a baja temperatura

Carré de cordero	800 gr
Pimienta rosa	10 gr
Sal	50 gr
AOVE	100 ml

Para la mantequilla de miel y romero

Mantequilla	200 gr
Miel	200 gr
Romero	15 gr
Sal	5 gr
Pimienta negra	5 gr

Para la guarnición, áspic de tomate de Miajadas e higo

Tomate de Miajadas	250 gr
Hojas de gelatina	5 unidades
Sal	10 gr
Pimienta negra	5 gr
Higo fresco de Almoharín	4 unidades
Espárrago verde	8 unidades

Elaboración del carré

Limpiar el carré y racionar; añadir la pimienta rosa, sal y cubrir con el AOVE. Cocinar a 90°C durante 180 min. Abatir y reservar.

Elaboración de la mantequilla

En un cazo poner la mantequilla, la miel, romero, sal y pimienta molida. A fuego lento, hasta emulsionar el conjunto. Colar para quitar el romero. Separar la mantequilla de la parte líquida (clarificar) tan sólo nos vale la parte amarilla, ya que aguanta mejor las temperaturas altas. Reservar.

Elaboración del áspic de tomate

Sacar la carne del tomate y el resto triturar. Pasar por un colador fino para que quede sólo un líquido claro. Hidratar la gelatina en agua fría. Calentar el agua de tomate e incorporar la gelatina. En molde en forma de lingote o una bandeja rectangular. Meter trozos de la carne del tomate y llenar con el líquido. Enfriar, para que coja textura y desmoldar.

Elaboración de higos y espárragos

Lavar y cortar los higos en cuartos. Cocinar los espárragos al vapor hasta que queden tiernos, pasar por plancha y reservar.

Acabado del plato

En una sartén, poner la mantequilla de miel y el carret. Bañar el cordero con la miel caliente, hasta que coja un color dorado y se impregne del sabor de la miel y el romero (lacar). Disponer en el plato el áspic de tomate, encima el higo fresco y acabar con el espárrago verde, para dar diferente volumen, color y textura.



Recipe (Contains allergens) Ingredients for 4 people

Para el carré a baja temperatura

Carré de cordero	800 gr
Pimienta rosa	10 gr
Sal	50 gr
AOVE	100 ml

Para la mantequilla de miel y romero

Mantequilla	200 gr lácteo
Miel	200 gr
Romero	15 gr
Sal	5 gr
Pimienta negra	5 gr

Para la guarnición, áspic de tomate de Miajadas e higo

Tomate de Miajadas	250 gr
Hojas de gelatina	5 unidades
Sal	10 gr
Pimienta negra	5 gr
Higo fresco de Almoharín	4 unidades
Espárrago verde	8 unidades

Preparation of the carré:

Clean the carré and portion it. Add the pink pepper, salt and AOVE. Bake at 90°C for 180 min. Blast chill and set aside.

Preparation of butter:

In a saucepan put the butter, honey, rosemary, salt and ground pepper. Cook over low heat until the mixture is emulsified. Strain to remove rosemary. Separate the butter from the liquid part (clarifying) only the yellow part will do, as it withstands high temperatures better. Set aside.

Preparation of tomato aspic:

Take the flesh out of the tomato and grind the rest. Strain through a fine sieve to leave only a clear liquid. Hydrate the gelatine in cold water. Heat the tomato water and add

the gelatine. Place in a mould in the shape of an ingot. Put pieces of the tomato flesh in the mould and fill with the liquid. Cool it, so that it takes texture and unmould it.

Preparation of figs and asparagus

Wash and cut the figs into quarters. Steam the asparagus until tender, grill and set aside.

Finishing of the dish:

In a frying pan, add the honey butter and the carré. Start coating the lamb with the hot honey, until it turns golden brown and soaks up the flavour of the honey and rosemary (lacquer). Arrange the tomato aspic on the plate, top with the fresh fig and finish with the green asparagus, to provide different volume, colour and texture.

LOS MARIDAJES DE PARADORES

Corderex PGI lamb, from Extremadura, is one of the best meats on the market. This is evidenced by its texture, so pleasant on the palate, with an excellent flavour and moderate fat content. Villuercas-Ibores honey has a well-earned historical prestige in the region. Its traditional preparation and unique qualities speak for themselves.

Haragán 2017 Reserva Especial is the perfect pairing for this delightful dish. It pairs perfectly with any meat, but especially with strong flavours such as Corderex PGI lamb or Extremadura *Retinta* beef.



Haragán

2017 RESERVA ESPECIAL

NOTA DE CATA

Vino color cereza brillante y capa profunda. En nariz aparecen aromas a fruta negra, monte bajo mediterráneo, jaras y retamas, evocando la tierra extremeña. Destacan las especias como la pimienta, eucalipto y una mineralidad de grafito.

Boca redonda, opulenta, compleja y horizontal, con largo y sabroso retrogusto.

CARACTERÍSTICAS

Mejor vino de Extremadura,
guía Peñín 2022

Bodega: Pago de Balancines

Tipo de vino: Tinto

Crianza: 18 meses en barricas de roble francés

24 meses en la botella

Graduación (vol): 14%

Varietalidad: Garnacha tintorera, tinta Roiz

Temperatura de consumo:
de 14° a 16°



HARAGAN 2017 RESERVA ESPECIAL

TASTER'S NOTE

Bright cherry-coloured wine with a deep robe.

On the nose aromas of black fruit, Mediterranean scrubland, rockrose and broom, evoking the land of Extremadura. Spices such as pepper, eucalyptus and graphite minerality stand out.

Round, opulent, complex and horizontal on the palate, with a long, savoury aftertaste.

CHARACTERISTICS

Best wine of Extremadura, Peñín Guide 2022

Winery: Pago de Balancines

Type of wine: Red

Ageing: 18 months in French oak barrels
24 months in the bottle

Alcoholic content (vol): 14%.

Varietal: Garnacha tintorera, tinta Roiz

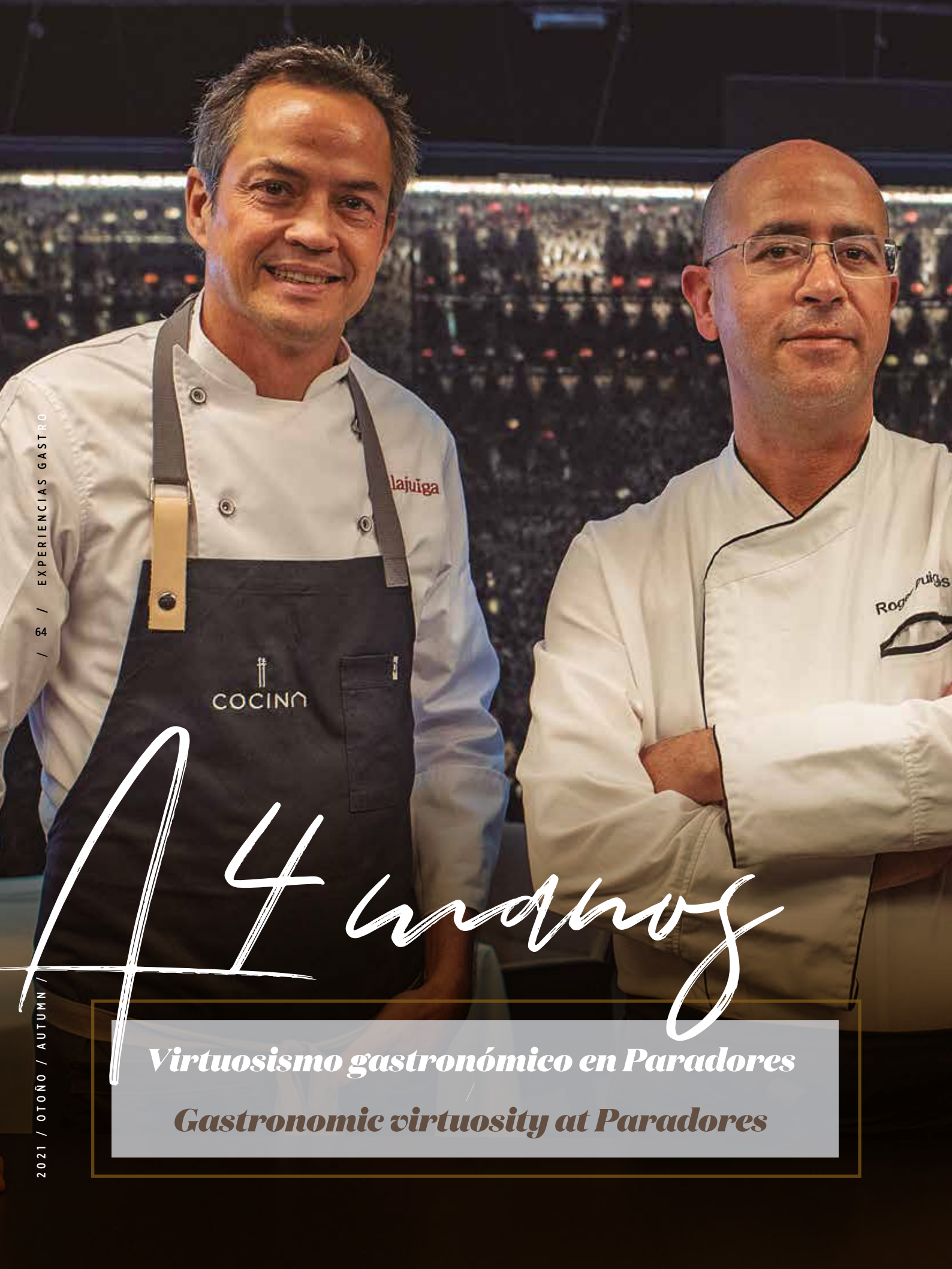
Serving temperature: from 14° to 16° C



Sabor de siempre

DESDE ASTURIAS, POR EL MUNDO

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



A 4 manos

Virtuosismo gastronómico en Paradores

Gastronomic virtuosity at Paradores

A 4 manos (“Four-handed”)

AMOR, TRADICIÓN, PROXIMIDAD.

LOVE, TRADITION, PROXIMITY...



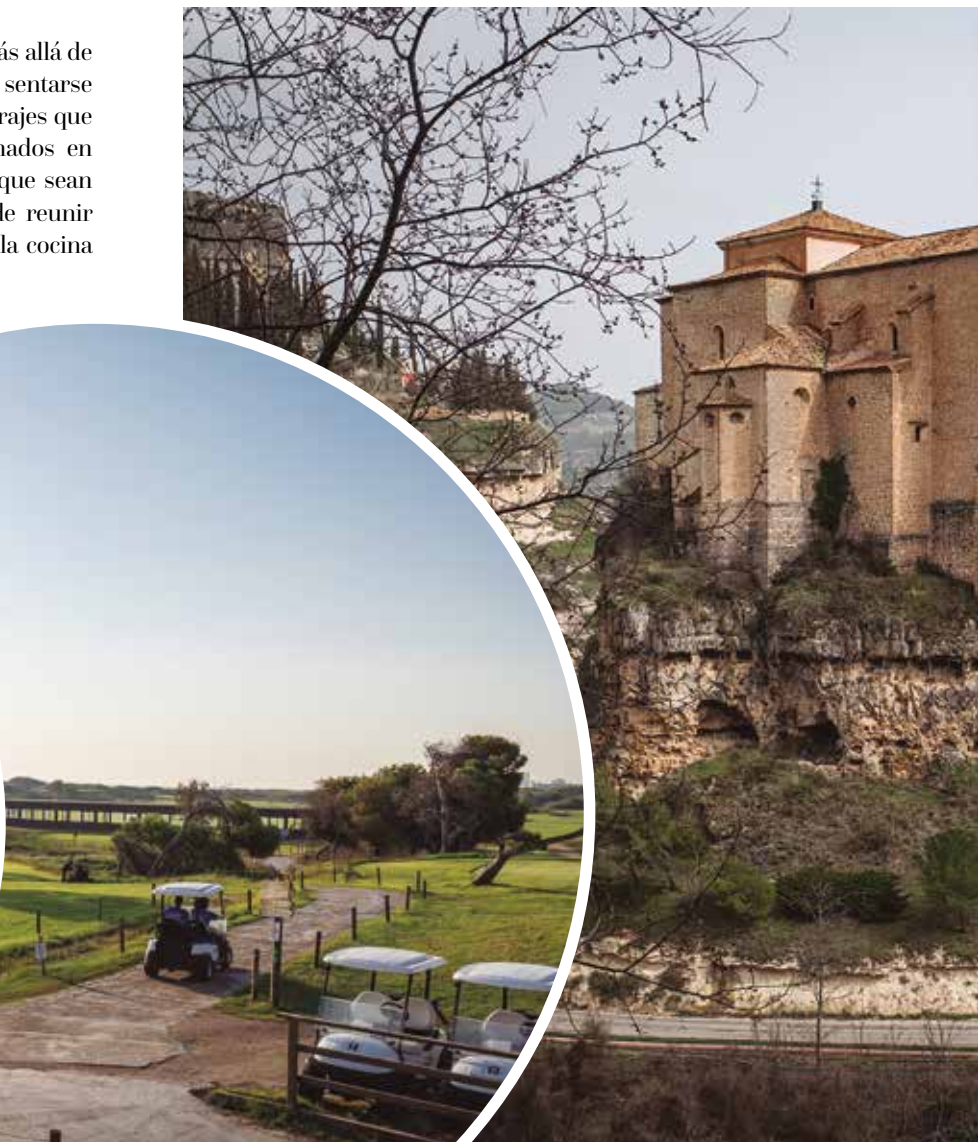
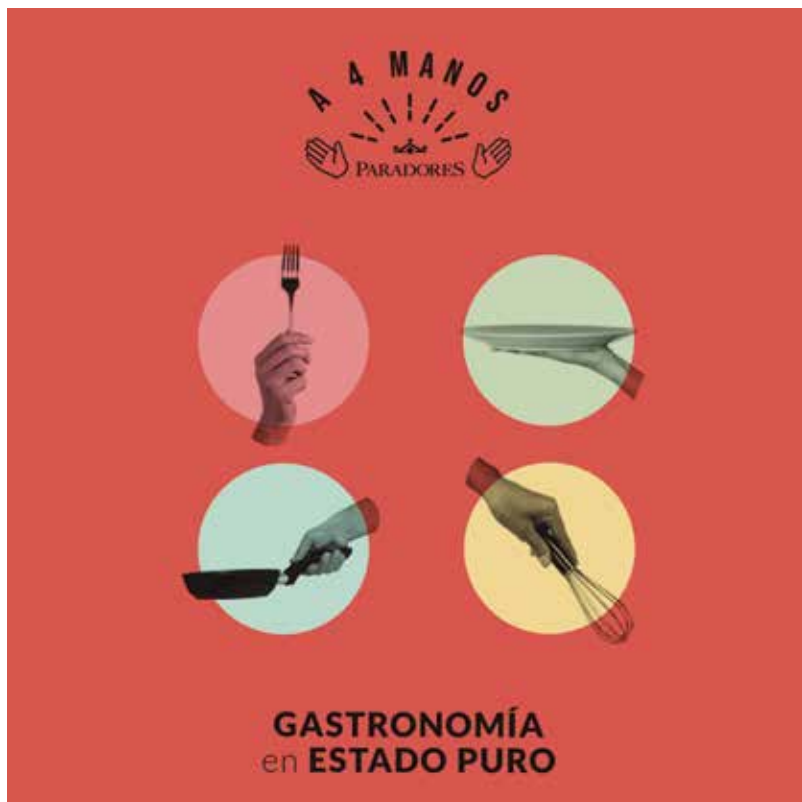
Cuando el amor por la tradición va de la mano con las formas más nuevas, pasan cosas ante nuestros ojos. A 4 manos es una experiencia que une a cocineros de Paradores con otros destacados chefs y destaca el papel de la Red como pioneros de la gastronomía de proximidad.

When the love of tradition goes side by side with the newest forms, things can happen right in front of our eyes. A 4 manos is an experience that joins Paradores cooks with other outstanding chefs and highlights the role of the Red de Paradores as pioneers of local gastronomy.

Paradores celebra la llegada del otoño con el proyecto *A 4 manos*, una sugestiva propuesta en sus establecimientos de Aguablava, El Saler y Cuenca. El propio nombre no deja lugar a dudas. La destreza de los jefes de cocina de la Red se suma a la de otros grandísimos chefs y armoniza en composiciones culinarias, que son un verdadero prodigio.

La primera cita tomó cuerpo el pasado 24 de septiembre con la cocina creativa de los Hermanos Torres (dos estrellas Michelin y tres soles Repsol). Lo que viene después no desmerece, en absoluto, este fulgurante inicio. La segunda cena tendrá lugar el 22 de octubre en Valencia y serán Begoña Rodrigo (estrella Michelin, dos soles Repsol y ganadora de Top Chef) y José Antonio Alcarazo, chef de El Saler, los maestros de ceremonias. Para dejar un sabor de boca inmejorable, el 26 de noviembre será el turno de Carlos Maldonado (estrella Michelin, dos soles Repsol y ganador de Masterchef) y de Miguel Ángel Martínez, jefe de cocina del Parador de Cuenca.

A 4 manos es una experiencia que va más allá de la gastronomía. Los comensales podrán sentarse a la mesa y comerse la belleza de los parajes que se extienden ante sus ojos, transformados en platos diseñados por estos chefs para que sean un éxito. Es la consecuencia natural de reunir en los mismos fogones la apuesta por la cocina de raíz de la Red y los aires vanguardistas de estos invitados ilustres.





Paradores celebrates the arrival of fall with the A 4 manos project, a charming offer at its establishments in Aiguablava, El Saler, and Cuenca. The name itself leaves no doubt. The skill of the Red de Paradores' chefs joins that of other great chefs and harmonizes in culinary compositions, which are a true prodigy.

The first event was held on September 24 with the creative cuisine of the Torres Brothers (two Michelin stars and three Repsol suns). What comes next does not detract in any way from this brilliant start. The second dinner will take place on October 22 in Valencia, and Begoña Rodrigo (Michelin star, two Repsol suns and winner of Top Chef) and José Antonio Alcarazo, chef of El Saler, will be the masters of ceremonies. To leave an unbeatable taste in the mouth, on November 26, it will be the turn of Carlos Maldonado (Michelin star, two Repsol suns, and winner of Masterchef) and Miguel Angel Martínez, head chef of the Parador de Cuenca.

A 4 manos is an experience that goes beyond gastronomy. Guests will be able to be seated and eat the beauty of the landscapes that spread out before their eyes, turned into dishes designed by these chefs to be a success. It is the natural consequence of bringing together in the same kitchens the commitment to the cuisine of the Paradores and the avant-garde airs of these distinguished guests.

Paradores celebra la llegada del otoño con el proyecto A 4 manos, una sugestiva propuesta en sus establecimientos de Aiguablava, El Saler y Cuenca



Con los hermanos Torres en Aiguablava

Sergio y Javier Torres fusionaron su talento con el entorno del Parador de Aiguablava en un menú a la altura de las expectativas. Antes de la cena, Javier ya presagiaba que el trabajo con Roger Puiggros, iba por buen camino: “es una oportunidad para conjugar la esencia de los Paradores y su entorno tan mágico, con nuestra filosofía. Se trata de reflexionar sobre esos lugares tan especiales y elaborar un menú que resulte de la fusión de experiencias”.

Los primeros pasos de esta colaboración comenzaron con un intercambio de opiniones en medio de la actividad frenética de una cocina. Un paseo por el popular mercado de Santa Caterina, en el corazón de Barcelona, sirvió para poner notas en la partitura de un menú irrepetible. Así, platos de los Torres como el calamar curado con consomé de ave y caviar convivieron con el suquet de pescado de roca con gambas y almejas de Puiggros.

Nadie podría proponer un mejor espacio que la sala del restaurante del Parador con sus impactantes vistas al acantilado de la Punta d'es Muts para disfrutar de una noche en la que plato y contexto fueron una misma cosa.

Begoña Rodrigo: vanguardia y raíz en El Saler

El escenario de la segunda cita será el Parador de El Saler, en Valencia. Enclavado entre La Albufera y el mar, el alojamiento está rodeado de un producto local que para muchos será una sorpresa. Allí, Begoña Rodrigo y José Antonio Alcarazo darán toda una lección de lo que puede hacer el amor a una materia prima excepcional.

No hay mejor *partenaire* que Rodrigo, con ese punto de gastronomía contracultural tan suyo, para crear un contrapunto equilibrado a la cocina del Parador. “Estoy segura de que de nuestro trabajo conjunto va a salir un menú que será una carta de presentación brutal de los productos que tenemos aquí. Va a ser un ‘tú me enseñas a mí y yo te enseño a ti’ para ver hasta dónde podemos llegar, que creo que va a ser muy lejos. Para mí, La Albufera es denominación de origen de pura raza”, explica la cocinera valenciana.

Como la sostenibilidad empieza en la cocina, Paradores defiende a ultranza el producto de proximidad y la actualización constante del recetario local. Con esos mimbres, la química será incontestable entre ambos chefs. “Conocer a Begoña y ver su trabajo es un lujo y va a ser muy interesante mezclar su creatividad con el enfoque de El Saler”, asegura José Antonio Alcarazo.





With the Torres brothers at Aiguablava

Sergio and Javier Torres merged their talent with the surroundings of the *Parador de Aiguablava* in a menu that lived up to expectations. Before the dinner, Javier already sensed that the work with Roger Puiggros was on the right track: "It is an opportunity to combine the essence of the *Paradores* and their magical surroundings with our philosophy. The idea is to reflect on these special places and create a menu that results from the fusion of experiences".

The first steps of this collaboration began with an exchange of opinions in the middle of the busy activity of a kitchen. A stroll through the popular Santa Caterina market, in the heart of Barcelona, helped to add notes to an unforgettable menu. Thus, Torres' dishes such as cured squid with poultry consommé and caviar coexisted with Puiggros' rockfish suquet with prawns and clams.

No one could suggest a better space than the *Parador* restaurant's dining room with its stunning views of the Punta d'es Muts cliff to enjoy an evening in which dish and context were the same things.

Begoña Rodrigo: avant-garde and roots in El Saler

The setting for the second event will be the *Parador de El Saler*, in Valencia. Nestled between La Albufera and the sea, the accommodation is surrounded by a local product that will surprise the most.

There, Begoña Rodrigo and José Antonio Alcarazo will give a lesson about what the love for an exceptional raw material can do.

There is no better partner than Rodrigo, with that point of counter-cultural gastronomy so much his own, to create a balanced counterpoint to the *Parador's* cuisine. "I'm sure that our work together will result in a menu that will be a strong presence of the products we have here. It's going to be a 'you teach me and I'll teach you' to see how far we can go, which I think will go on far. For me, La Albufera is a purebred designation of origin", explains the Valencian cook.

As sustainability begins in the kitchen, *Paradores* is a fierce supporter of local products and the ongoing updating of local recipes. With these ingredients, the chemistry between the two chefs will be undeniable. "Knowing Begoña and seeing her work is a luxury, and it will be so interesting to mix her creativity with El Saler's approach", says José Antonio Alcarazo.



“Paradores celebrates the arrival of fall with the A 4 manos project, a charming offer at its establishments in Aiguablava, El Saler, and Cuenca”

Cuenca, los sabores manchegos de Carlos Maldonado

Noviembre será el mes perfecto para empaparse de la gastronomía de Carlos Maldonado y Miguel Ángel Martínez. La extensa despensa de Castilla-La Mancha será protagonista. El jefe de cocina del Parador de Cuenca avanza que “el hilo conductor va a ser el entorno y el kilómetro cero, que es justo la filosofía de Paradores. Algo de caza vamos a usar, porque Cuenca es una importante zona cinegética, también podría ser algo de trucha o anguila”.

Por su parte, Maldonado desgrana las líneas de maestras de la relación con Miguel Ángel Martínez: “veo que estamos muy alineados en cuanto a producto y manera de entender la cocina. Somos cordura y locura por eso va a ser un boom esta colaboración”.

Cuenca, the flavors of La Mancha by Carlos Maldonado

November will be the perfect month to immerse yourself in the gastronomy of Carlos Maldonado and Miguel Ángel Martínez. The extensive pantry of Castilla-La Mancha will be the protagonist. The head chef of the *Parador de Cuenca* says that “the common thread will be the surroundings and the kilometer zero, which is just the philosophy of Paradores. We will use some hunting because Cuenca is an important cinegetic area; it could also be trout or eel”.

For his part, Maldonado explains the main lines of the relationship with Miguel Ángel Martínez: “I see that we are very much alike in terms of product and way of understanding cuisine. We are sanity and madness, that's why this collaboration is going to be a boom”.



*“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**





“La Merluza y el Bonito de Burela hacen el Camino de Santiago con Paradores”

La Organización de Productores Pesqueros de Lugo y Paradores colaboran en esta campaña que combina la gastronomía, la calidad del producto pesquero de Burela (Lugo) y la importancia del Origen y el Destino Galicia, vinculado con las diferentes rutas del Camino de Santiago.

La campaña se denomina “Orixe & Destino Galicia” porque el ‘Bonito del Norte’ y la ‘Merluza del Pincho’ parten desde la lonja de Burela y vuelven a Galicia siguiendo el Camino de Santiago a través de los restaurantes de Paradores que están ubicados en diferentes rutas xacobeas.

En el verano de 2021 se celebró la tercera edición de estas rutas gastronómicas, que recorrió 3.265 kilómetros siguiendo el Camino de Santiago a través de nueve rutas xacobeas (Camino Catalán, Ruta del Ebro, Camino Francés, Ruta de la Lana, Camino Complutense, Camino de Madrid, Camino de Levante, Vía de la Plata y Camino de Fisterra), diez Paradores (Santiago de Compostela, Lleida, Santo Domingo de la Calzada, León, Cuenca, Alcalá de Henares, Toledo, Ávila, Zamora y Costa da Morte) y otras tantas recetas elaboradas con dos de los principales productos pesqueros de la lonja de Burela.



1

BURELA, CAPITAL DE LA MERLUZA DEL PINCHO

PRINCIPAL LONJA DE GALICIA EN COMERCIALIZACIÓN DE MERLUZA DEL PINCHO

MÁS DE 150 EMPRESAS COMERCIALIZADORAS SITUAN EN TIEMPO RÉCORD NUESTRA MERLUZA EN LOS PRINCIPALES MERCADOS Y PESCADERÍAS DEL PAÍS, GARANTIZANDO SU TRAZABILIDAD Y MÁXIMA CALIDAD

2

UNA JOYA DE LA GASTRONOMÍA

POR LA FINURA Y EXQUISITEZ DE SU CARNE, LA MERLUZA ES UNO DE LOS PESCADOS MÁS COTIZADOS DEL MERCADO: SU CARNE ES BLANDA, SUAVE Y SABROSA Y SUS ESPINAS SON FÁCILES DE RETIRAR

PROTAGONIZA UN GRAN NÚMERO DE RECETAS EN LA GASTRONOMÍA, PUESTO QUE SUS POSIBILIDADES SON CASI ILIMITADAS...

3

ALIMENTO IDEAL PARA UNA VIDA SALUDABLE

ALIMENTO IDEAL EN DIETAS EQUILIBRADAS Y SALUDABLES

PESCADO BLANCO, MUY BAJO CONTENIDO EN GRASAS Y ALTO CONTENIDO EN ÁCIDOS GRASOS OMEGA 3

CONTIENE PROTEÍNAS DE ALTO VALOR BIOLÓGICO, VITAMINAS Y MINERALES ESENCIALES PARA EL ORGANISMO

4

PESCADA 100% CON ANZUELO

EL 100% DE LAS CAPTURAS DE NUESTRA FLOTA EN AGUAS EUROPEAS SE REALIZAN CON ANZUELO, PESCADAS DE UNA EN UNA

ESTE TIPO DE CAPTURA, JUNTO AL BUEN HACER DE NUESTROS PESCADORES, GARANTIZA LA MEJOR CALIDAD DE LA MERLUZA DE BURELA

LA PESCA CON ANZUELO ES EL ARTE DE PESCA DE MÁXIMA SELECTIVIDAD Y CON MUY BAJO VOLUMEN DE DESCARTES

MERLUZA A MERLUZA

Pieza a pieza. Ola a Ola. Barco a barco y plato a plato.
Pescando, una a una, cada una de nuestras merluzas
para conseguir un sabor y una calidad únicos.
Merluza a merluza.

MERLUZA & BURELA

DEL PINCHO · DE CALIDAD

toni NADAL

*“Hemos creado gente débil
que solo acepta lo que le satisface
y rechaza lo que no le va bien”*

“WE HAVE CREATED WEAK PEOPLE WHO ONLY ACCEPT WHAT SATISFIES THEM AND REJECT WHAT IS NOT CONVENIENT FOR THEM”

Si la vida entera cabe en una cancha de tenis, Toni Nadal conoce a la perfección cómo moverse entre líneas. Con Rafa Nadal, su sobrino, formó un dueto que arrasó durante años. El secreto: toneladas de trabajo y derroche de humildad. Claves para ganarse a una audiencia numerosa, que llena las salas donde comparte sus experiencias y busca una motivación extra para mejorar la rutina diaria.

If a lifetime fits on a tennis court, Toni Nadal knows perfectly how to move between the lines. With Rafa Nadal, his nephew, he made up a duo that swept the board for years.

The secret: tons of work and a great deal of humility. These are the keys to winning over a large audience, who fill the venues where he shares his experiences and looks for extra motivation to improve his daily routine.



¿Cómo consigue el respeto, dentro y fuera del circuito tenístico, desde la discreción que impone la segunda fila, que tanto lleva a gala?

Supongo que el respeto conseguido responde al trabajo desarrollado con Rafael. Se me ha asociado al éxito de mi sobrino. También a haber tenido una actuación, más o menos, correcta durante todos estos años.

Después de tantos años y tantos éxitos con Rafa, ahora entrena al tenista canadiense, Felix Auger-Aliassime. ¿Cómo es la adaptación a esta nueva rutina?

El trabajo es diferente. Con mi sobrino tuve la suerte de trabajar con un chico muy educado, llevar todo su entrenamiento desde que tenía tres años y ver cómo iba avanzando. Al final, teníamos una conexión muy cercana. La verdad es que Felix es también un chico muy correcto, lo que hace que el trabajo sea fácil. Todavía, evidentemente, no tenemos la conexión que había con Rafa. La relación aún no es tan estrecha, pero hay un tema que va por delante. Para que alguien me convenza y le acompañe, tengo que encontrarme a gusto con él. Si no, no me compensa. Si tuviera que irme con un jugador, por bueno que sea, que me ponga en tensión prefiero no ir. Felix es un jugador que te hace sentir contento. Y, al final, lo valoro tanto como el juego o más.

 LUIS TEJEDOR

¿Cómo mira a un joven que empieza su carrera?

Aunque sean casos distintos, intento crear un proceso similar al de Rafael. En su momento, le dije: “¿qué prefieres oír, lo que quieres escuchar o mi opinión, aunque no te guste mucho?” Parto de una idea simple, debes tener un punto de objetividad para analizar-te bien y saber qué necesitas. Cuando analizas al detalle lo que un chico puede precisar, hay que ponerse manos a la obra y estar dispuesto a hacer los cambios oportunos. Cuanto más pasan los años, más cuesta hacer grandes cambios, porque uno ya tiene un modo de jugar. Si estás en una posición cómoda, hay que ser valiente para buscar las transformaciones necesarias y estar dispuesto a hacerlas.

¿Qué pesa más para en un profesional de cualquier ámbito, el talento natural o el coraje para crecer?

Para mí, el talento natural nunca ha sido determinante. Lo determinante es lo que estás dispuesto a hacer. Un deportista joven, por ejemplo, bien situado en su *ranking*, tiene un talento superior, pero cuando aspiras a estar en el *top ten*, compites contra gente con un talento similar al tuyo. Por eso, es necesario tener valor para cambiar y progresar.

Siempre habla de valores como la disciplina, la constancia y la preparación...

Si tienes un jugador con un talento innato, no basta solo con eso. Hay que trazar un camino y una estrategia de entrenamiento. No hay milagros ni varitas mágicas que lleven al éxito inmediato. El éxito necesita tiempo y dar pasos adelante para ganar confianza. Son esos pequeños pasos cada día los que te llevarán a estar entre los mejores.

“La combinación de inmediatez, falta de ánimo y sobrevaloración personal lleva necesariamente a la frustración. Se vence aceptando la dificultad”

Vivimos en un mundo que lo quiere todo ahora mismo. ¿Qué nos está pasando?

Se combinan varios factores. En primer lugar, hemos creado gente débil que solo acepta lo que le satisface y rechaza lo que no les va bien. Después, vivimos en un mundo de inmediatez en el que las cosas se tienen que conseguir ya, lo que va en contra de la perseverancia. Constantemente, creemos que nosotros, y los nuestros, somos mejores de lo que somos en realidad. Esta combinación de inmediatez, falta de ánimo y sobrevaloración personal lleva necesariamente a la frustración. Se la vence aceptando la dificultad, que las cosas no van a salir a la primera, que no eres especial y que compites con gente igualmente buena y lo normal es fallar. Si lo normal es fallar, me acepto cuando fallo.

Lo normal es fallar... pero el fracaso tiene muy mala prensa.

Nunca busqué la aprobación, sino la satisfacción personal. No la encuentras sólo en ganar partidos y torneos. La satisfacción personal la consigues cuando tienes la tranquilidad de que lo has intentado hasta el final. Con buena prensa o con mala, pero con la conciencia tranquila. Es lo que deberíamos buscar todos.

¿Cómo se forja un carácter para intentarlo todo hasta el final?

Ya lo decía Goethe, “el talento se educa en la calma y el carácter en la tempestad”. El carácter se construye con hechos, no puede levantarse sólo con palabras. Se necesita cierta dureza, gran exigencia y, después, reflexión. Cuando aspiras a algo elevado hay que tener en cuenta que no será sencillo y que hay que luchar hasta el final. Si a ti, desde pequeño, te acostumbran a soportar la adversidad, tienes más opciones de forjar un buen carácter.

¿Qué tal sus experiencias en Paradores? ¿Tiene algún recuerdo especial?

Me he alojado en Paradores muchas veces. Recuerdo, por ejemplo, el de Santiago de Compostela. También otros en Galicia y en el País Vasco... La verdad es que siempre he recibido un trato muy bueno. Los Paradores son espectaculares y la atención excelente. Cuando estás en un Parador te sientes transportado en el tiempo y a mí, particularmente, esto me ha proporcionado una gran satisfacción ¡Si me invitáis, seguro que voy encantado!

How do you gain respect, both on and off the tennis court, from the discretion imposed by the second row, which you are so proud of?

I guess the respect I have gained is due to the work I have done with Rafael. I have been associated with my nephew's success. It is also the result of having performed more or less correctly during all these years.

After so many years and so many successes with Rafa, you now train the Canadian tennis player, Felix Auger-Aliassime. How are you adapting to this new routine?

The work is different. With my nephew I was lucky enough to work with a very educated boy, to take all his training from the age of three and see how he was progressing. In the end, we had a very close connection. The truth is that Felix is also a very polite boy, which makes the job easy. Still, obviously, we don't have the connection that I had with Rafa. The relationship is not that close yet, but one question comes first. For someone to convince me and go



“

El carácter se construye con hechos, no puede levantarse sólo con palabras”

“Character is built by actions; it cannot be built by words alone”

along with him, I have to feel comfortable with him. If not, it doesn't pay off for me. If I have to go with a player, no matter how good he is, who makes me tense, I'd rather not go. Felix is a player who makes you feel happy. And, ultimately, I value him as much as the game or more.

How do you look at a young person starting his or her career?

Although they are different cases, I try to create a process similar to Rafael's. At the time, I told him: "what do you prefer to hear, what do you want to hear or my opinion, even if you don't like it very much?" I start from a simple idea; you must have a point of objectivity to analyse yourself well and know what you need. When you analyse in detail what a guy might need, you have to get down to work and be ready to make the right changes. As the years go by, it's harder to make big changes because you already have a way of playing the game. If you are in a comfortable position, you have to be brave enough to look for the necessary transformations and be willing to make them.

What is more important for a professional in any field, natural talent or the courage to grow?

For me, natural talent has never been the determining factor. What is decisive is what you are willing to do. A young athlete, for example, well placed in his or her ranking, has a superior talent, but when you aspire to be in the top ten, you compete against people with a talent similar to yours. That is why it is necessary to have the courage to change and progress.

You are always talking about values such as discipline, perseverance and preparation...

If you have a player with an innate talent, this alone is not enough. You have to map out a path and a training strategy. There are no miracles or magic wands leading to immediate success. Success requires time and taking steps forward to gain confidence. It is those small steps every day which will lead you to be among the best.

We live in a world that wants it all right now. What is happening to us?

A combination of several factors is at play. Firstly, we have created weak people who only accept what satisfies them and reject what is not convenient for them. On top of that, we live in a world of immediacy in which things have to be achieved now, which works against perseverance. We constantly believe that we, and our loved ones, are better than we really are. This combination of immediacy, lack of encouragement and personal overvaluation necessarily leads to frustration. We overcome it by accepting the difficulty, that things are not going to work out the first time, that you are not special and that you are competing with equally good people and that it is normal to fail. If failure is normal, I accept myself when I fail.

Failure is normal... but failure has a very bad press.

I never looked for approval, I looked for personal satisfaction. You don't find it just by winning matches and tournaments. You get personal satisfaction when you have the peace of mind that you have tried until the end. Good

**¿Es posible ser feliz en medio de esa adversidad?**

¡Claro! El hombre es un animal de costumbres. Si la adversidad es mayúscula, es más difícil ser feliz, pero ¿qué es la adversidad? ¿Perder un partido de tenis? Cuando pasaba, le decía a Rafael que hay mucha gente que pierde su trabajo o que se esfuerza y no tiene éxito. Estos tienen motivos para una cierta frustración o caer en el desánimo. Nosotros, todo lo más, perdemos un partido y no es un drama. Hay momentos en los que lógicamente uno está mal. No es posible perder la final de Wimbledon y estar igual que si la hubieras ganado. Recuerdo una película, *Negocios de familia*, con Sean Connery y Dustin Hoffmann, sobre una familia que planeaba un robo. Les pillan y encarcelan al abuelo. Cuando el nieto le visita en la prisión, el abuelo le tranquiliza diciendo: "calma, si no estás preparado para asumir la condena, no cometes el delito". Eso es lo que pasa en el mundo del deporte, si no estás preparado para jugar y soportar la adversidad de la derrota, no juegues y dedícate a otra cosa. Hay trabajos en la vida en los que no tienes grandes alegrías ni insatisfacciones. En el deporte tendrás momentos de euforia, pero también de pesar.

¿Un deportista de élite tiene la obligación de ser un ejemplo para la sociedad o es cargarle con una responsabilidad injusta?

No tienen la responsabilidad de ser un modelo social, pero sí deben hacer un esfuerzo para no ser un mal ejemplo. Hay que ser agradecido cuando las cosas te han salido bien.

“The combination of immediacy, lack of encouragement and personal overvaluation necessarily leads to frustration. We overcome it by accepting the difficulty”

press or bad, but with a clear conscience. That's what we should all be looking for.

How do you forge a character to try everything to the end?

As Goethe said, "talent is educated in the calm and character in the storm". Character is built by actions; it cannot be built by words alone. It requires a certain toughness, being very demanding, and then reflection. When you aspire to something lofty, you have to bear in mind that it will not be easy and that you have to fight to the end. If you are used to enduring adversity from a young age, you have a better chance of forging a good character.

Is it possible to be happy in the midst of such adversity?

Of course! Man is a creature of habit. If adversity is of the highest order, it is more difficult to be happy, but what is adversity? Losing a tennis match? When I was passing by, I told Rafael that there are many people who lose their jobs or who try hard and don't succeed. They have reason to be frustrated or discouraged. We, at most, lose a match and there is no drama. There are moments when logically you feel bad. You can't lose the Wimbledon final and still feel as if you'd won it. I remember a film, *Family Business*, with Sean Connery and Dustin Hoffmann, about a family planning a robbery. They get caught and the grandfather is imprisoned. When the grandson visits him in prison, the grandfather reassures him by saying: "calm down, if you're not prepared to take the rap, don't do the crime". That's what happens in the world of sport, if you are not prepared to play and endure the adversity of defeat, don't play and do something else. There are jobs in life where you have no great joy or dissatisfaction. In sport you will have moments of euphoria, but also moments of sorrow.

Does an elite athlete have an obligation to be an example to society or is this an unfair responsibility?

They do not have the responsibility to be a social role model, but they should make an effort not to be a bad example. You have to be grateful when things have gone well for you.

How were your experiences at Paradores and do you have any special memories?

I have stayed in *Paradores* many times. I remember, for example, the one in Santiago de Compostela. Also others in Galicia and in the Basque Country... The truth is that I have always been very well treated. The *Paradores* were spectacular and the service was excellent. When you are in a *Parador*, you feel transported back in time and for me, in particular, this has given me great satisfaction. If you invite me, I'm sure I'll be delighted to go!

Mojacar

VOLVER
a sentir

mojacar.es



De la sima a la cima: el contraste infinito



Foto: Rafael Campos Camacho / Archivo fotográfico de la Reserva de la Biosfera

FROM THE PIT TO THE PEAK: INFINITE CONTRAST

Declarada Parque Nacional a finales de junio, la Sierra de las Nieves exhibe un universo de contrastes que oculta el laberinto de cuevas y galerías más complejo de Andalucía

/

Declared a National Park at the end of June, the Sierra de las Nieves exhibits a universe of contrasts which conceals the most complex labyrinth of caves and galleries in Andalusia



Fotos: Rafael Campos Camacho / Archivo Reserva de la Biosfera

Ubicado en el corazón de la provincia de Málaga, el Parque Nacional Sierra de las Nieves es un espacio único de un gran valor paisajístico y contrastes infinitos. Exhibe cimas de casi 2.000 m de altura junto a la sima más profunda de Andalucía –GESM– con 1.101 m de profundidad. Su relieve es un claro ejemplo de modelado kárstico y oculta uno de los laberintos de cuevas y galerías más complejo de toda la región.

Diversos ecosistemas se abrazan en este paraíso para los amantes de la montaña y la espeleología, donde las especiales condiciones climáticas ponen un acento singular a un entorno en el que se dan cita diez de los veintisiete sistemas naturales terrestres que exige la ley de Parques Nacionales. De gran riqueza botánica, con hasta 1.500 tipos de plantas, el protagonista principal es el pinsapo, un abeto mediterráneo reliquia de la época glaciaria de la península, que se extiende a lo largo de 2.000 ha, la mayor superficie mundial. Y acompañando el descenso, encinas, alcornoques, algarrobos y castaños que dan cobijo a la cabra montés, emblema animal, y multitud de especies de aves, como el águila real, la perdicera, el búho real, el azor o el gavián. Otras especies de interés, como el corzo o la nutria, encuentran albergue en el agua sus ríos.

A todo el conjunto se unen singulares pueblos blancos que no han perdido su identidad, con un rico patrimonio histórico y una sugerente gastronomía tradicional.

Un paraíso que se puede descubrir con multitud de rutas a pie, a caballo o en bicicleta y que fue reconocido por el Senado el pasado mes de junio como parque nacional, el tercero en Andalucía. La declaración resalta la importancia de municipios como El Burgo, Yunquera, Tolox, Monda, Istán, Benahavís, Parauta y Ronda; además de los periféricos de Alozaina, Casarabonela, Guaro, Igualeja, Ojén y Serrato.

La Sierra de las Nieves acoge el Pico Torrecilla, techo de la provincia. El ascenso está surcado por una diversidad paisajística sorprendente. Los primeros pasos arrancan en una zona de pinares que da paso a las piedras calcáreas que riegan el camino en la segunda parte. Muy pronto comienzan a divisarse los farallones de los barrancos y las montañas cerradas donde crecen los abetos prehistóricos de los pinsapos.

En un territorio sujeto a los caprichos de los vientos mediterráneos, los pinsapos se erigen como verdaderos protagonistas de la Sierra de las Nieves. La forma cónica de estos colosales se alza en la oscuridad, enraizando en zonas sombrías por encima de los mil trescientos metros y por debajo de los mil seiscientos, en la llamada Cañada del Cuerno.



“ En un territorio
sujeto a los caprichos
de los vientos
mediterráneos, los
pinsapos se erigen como
verdaderos protagonistas
de la Sierra de las Nieves

“In a territory subject to the
whims of the Mediterranean
winds, the Spanish firs are the true
stars of the Sierra de las Nieves”

Located in the heart of the province of Malaga, the Sierra de las Nieves National Park is a unique space of great scenic value and infinite contrasts. It has peaks of almost 2,000 m in height together with the deepest pit cave in Andalusia - GESM - at 1,101 m deep. Its relief is a clear example of karstic modelling and hides one of the most complex labyrinths of caves and galleries in the entire region.

A variety of ecosystems blend together in this paradise for mountain and speleology lovers, where the special climatic conditions add a singular touch to an environment in which ten of the twenty-seven natural terrestrial systems required by the National Parks Act come together. With a great botanical richness, with up to 1,500 types of plants, the main protagonist is the Spanish fir, a Mediterranean fir, a relic of the peninsula's glacial period, which extends over 2,000 hectares, the largest surface area in the world. And along the descent, holm oaks, cork oaks, carob and chestnut trees provide shelter for the mountain goat, an animal emblem, and a multitude of bird species, such as the golden eagle, Bonelli's eagle, eagle owl, goshawk and sparrowhawk. Other species of interest, such as the roe deer or the otter, find shelter in the water of its rivers.

In addition to all this, there are unique white villages which have not lost their identity, with a rich historical heritage and a suggestive traditional gastronomy. A paradise to be discovered with a multitude of routes on foot, on horseback or by bicycle, and which was recognised by the Senate last June as a national park, the third in Andalusia. The declaration highlights the importance of municipalities such as El Burgo, Yunquera, Tolox, Monda, Istán, Benahavís, Parauta and Ronda, as well as the outlying areas of Alozaina, Casarabonela, Guaro, Igualeja, Ojén and Serrato.

The Sierra de las Nieves is the location of Pico Torrecilla, the highest peak in the province. The climb is marked by a surprising diversity of landscapes. The first steps start in an area of pine woods which gives way to the limestone rocks watering the path in the second part. Soon one begins to spot the cliffs of the ravines and the enclosed mountains where the prehistoric fir trees of the Spanish firs grow.

In a territory subject to the whims of the Mediterranean winds, the Spanish firs are the true stars of the Sierra de las Nieves. The conical shape of these giants rises up in the darkness, taking root in shady areas above 1,300 metres and below 1,600 metres, in the so-called Cañada del Cuerno.

Senderismo

La mejor forma de conocer la Sierra de las Nieves es calzarse las botas y echar a andar. Los itinerarios a pie son de escasa dificultad y extraordinaria belleza.

Benahavís-Acequia de Las Angosturas: recorrido circular de aproximadamente cinco kilómetros. Debido a su escasa dificultad es perfecto para ir con niños.

Puerto Saucillo-Puerto Bellina: el pinsapo es el protagonista de esta ruta circular que une Puerto Saucillo con Puerto Bellina. Tiene una extensión cuatro kilómetros y discurre entre pinares, castaños y cedros, que dan cobijo a una rica fauna autóctona donde las cabras montesas se erigen como protagonistas.

Juanar-El Pozuelo: trayecto circular de casi seis kilómetros salpicados por diversos ecosistemas. Sale de Ojén y es aconsejable realizarlo en días claros por las numerosas panorámicas que regala todo el recorrido.

El Burgo-La Fuensanta: nace en El Burgo y se extiende a lo largo de cinco kilómetros con una dificultad baja. Al final del camino, en La Fuensanta, un antiguo molino ofrece un buen lugar de descanso después de dejar atrás singulares olivos centenarios.

Nada mejor para conocer la Sierra de las Nieves que alojarse en el Parador de Ronda, ubicado en el centro de la ciudad sobre la antigua Casa Consistorial con vistas únicas sobre el Tajo



Foto: Rafael Campos Camacho / Archivo Reserva de la Biosfera



“
There is nothing better to get to know the Sierra de las Nieves than to stay at the Parador de Ronda, located in the city centre on top of the old Town Hall with unique views over the Tajo

Hiking

The best way to get to know the Sierra de las Nieves is to put on your boots and start walking. The routes on foot are of little difficulty and extraordinary beauty.

Benahavís-Las Angosturas ditch: circular route of approximately five kilometres. Thanks to its low difficulty, it is perfect to hike with children.

Saucillo-Bellina Mountain Pass: the Spanish fir is the centrepiece of this circular route that connects the Saucillo Mountain Pass with the Bellina Mountain Pass. It is four kilometres long and runs through pine, chestnut and cedar woods, which are home to a rich native fauna where the mountain goats are the main attraction.

Juanar-El Pozuelo: This circular route is almost six kilometres long and is sprinkled with different ecosystems. It starts in Ojén and it is advisable to do it on clear days because of the numerous panoramic views along the route.

El Burgo-La Fuensanta: The trail begins in El Burgo and covers a distance of five kilometres with a low level of difficulty. At the end of the path, in La Fuensanta, an old mill offers a good place to rest after leaving behind unique centenary olive trees.



Cómo llegar

- ▶ Desde Málaga, por la A-357, primero, y luego por la A-354 que enlaza con Casarabonela y Alozaina o bien por la A-355 en dirección a Coín y desde allí llegar a Monda y Ojén o a Tolox y Alozaina por la A-366.
- ▶ Desde Marbella, por la A-355, que conduce hasta Ojén y más adelante conecta con el resto de los pueblos, o por la A-7176, que lleva a Istán.
- ▶ Desde Ronda, a través de A-366 dirección El Burgo y Yunquera o bien por la A-397 dirección Parauta y Igualeja.
- ▶ El Aeropuerto Internacional Pablo Ruíz Picasso (Málaga) y la estación de AVE María Zambrano se encuentran a tan sólo 40 minutos de dos de las localidades de entrada a la Sierra de las Nieves, Monda y Casarabonela.
- ▶ Sea por uno o por otro acceso, el viajero disfrutará acercándose a estas tierras de montaña, puesto que todas las carreteras de acceso atraviesan parajes espectaculares por su naturaleza y orografía.

Parador de Ronda

Nada mejor para conocer la Sierra de las Nieves que alojarse en el Parador de Ronda, ubicado en el centro de la ciudad sobre la antigua Casa Consistorial con vistas únicas sobre el Tajo. Dispone de dos restaurantes, uno de cocina Andaluza y Mediterránea y otro denominado "El Manzel de Ronda", con una cocina identificada con las comarcas de Málaga, informal, para compartir y con productos tradicionales.

Un paraje único rodeado por un entorno soberbio.

Costa de Ronda

There is nothing better to get to know the Sierra de las Nieves than to stay at the Parador de Ronda, located in the city centre on top of the old Town Hall with unique views over the Tajo. It has two restaurants, one with Andalusian and Mediterranean cuisine and the other called "El Manzel de Ronda", with an informal cuisine identified with the regions of Malaga where traditional products can be shared. A unique setting surrounded by a superb environment.



Cómo llegar


- ▶ From Malaga, take the A-357, first, and then the A-354 which leads to Casarabonela and Alozaina or the A-355 towards Coín and from there to Monda and Ojén or to Tolox and Alozaina on the A-366.
- ▶ From Marbella, take the A-355, which leads to Ojén and further on connects with the rest of the villages, or the A-7176, which leads to Istán.
- ▶ From Ronda, via the A-366 towards El Burgo and Yunquera or via the A-397 towards Parauta and Igualeja.
- ▶ The Pablo Ruíz Picasso International Airport (Malaga) and the AVE María Zambrano high speed train station are only 40 minutes away from two of the entrance towns to the Sierra de las Nieves, Monda and Casarabonela.
- ▶ Whether using one or the other access route, the traveller will enjoy approaching these mountainous lands, as all the access roads pass through spectacular natural and orographic landscapes.



Regálese la mejor cecina del Mundo



OFERTA ESPECIAL 10 SOBRES LONCHEADOS 80 EUROS

Entrega en 

Pedidos. 987 27-27-27 - 670-227-227



CÓRDOBA

· CIUDAD DE CONGRESOS ·
 · EL LUGAR DONDE VOLVER A REUNIRNOS ·



www.turismodecordoba.org



Santillana del Mar

DONDE LA NOVELA PICARESCA SE
CONVIERTE EN ALOJAMIENTO

📍 MARÍA JOSÉ RODRÍGUEZ PÉREZ

Santillana del Mar:

WHERE THE PICARESQUE NOVEL
BECOMES LODGING

Juan Antonio Güell y López (Comillas, 24 de junio de 1874 - Cala d'Ors, 17 de marzo de 1958), II conde de Güell y III marqués de Comillas, vicepresidente delegado general de Arte del Patronato Nacional de Turismo -de 26 de abril a 16 de noviembre de 1928- y presidente del mismo Patronato -de 16 de noviembre de 1928 a 6 de julio de 1930-. Fuente: Mujeres Españolas, n.º 24, 4 de agosto de 1929, p. 6.

Juan Antonio Güell López (Comillas, 24 June 1874 - Cala d'Ors, 17 March 1958), 2nd Count of Güell and 3rd Marquis of Comillas, General-Delegate Vice-President for Art of the National Tourist Board -from 26 April to 16 November 1928- and President of the same Board -from 16 November 1928 to 6 July 1930-. Source: Mujeres Españolas (Spanish Women), no. 24, 4 August 1929, p. 6.



Parador de Gil Blas (c. 1927). La doble puerta en la fachada principal permitía compatibilizar el uso hostelero con la residencia de los arrendadores y un teatro que tenía acceso desde la calle y el portal. Fuente: Miguel de Asúa, Santillana del Mar romántica y caballeresca, Valladolid: Taller gráfico Herrero, 1934, p. 49.

Parador de Gil Blas (c. 1927). The double door in the main façade made it possible to combine the hotel use with the landlords' residence and a theatre with access from the street and the doorway.

Source: Miguel de Asúa, Santillana del Mar romántica y caballeresca, Valladolid: Taller gráfico Herrero, 1934, p. 49.

El Parador de Gil Blas en Santillana del Mar nació como establecimiento privado en el verano de 1927 –anticipándose al parador de Gredos–, y con una denominación comercial que evocaba al personaje de la novela picaresca creado por Lesage en el siglo XVIII.

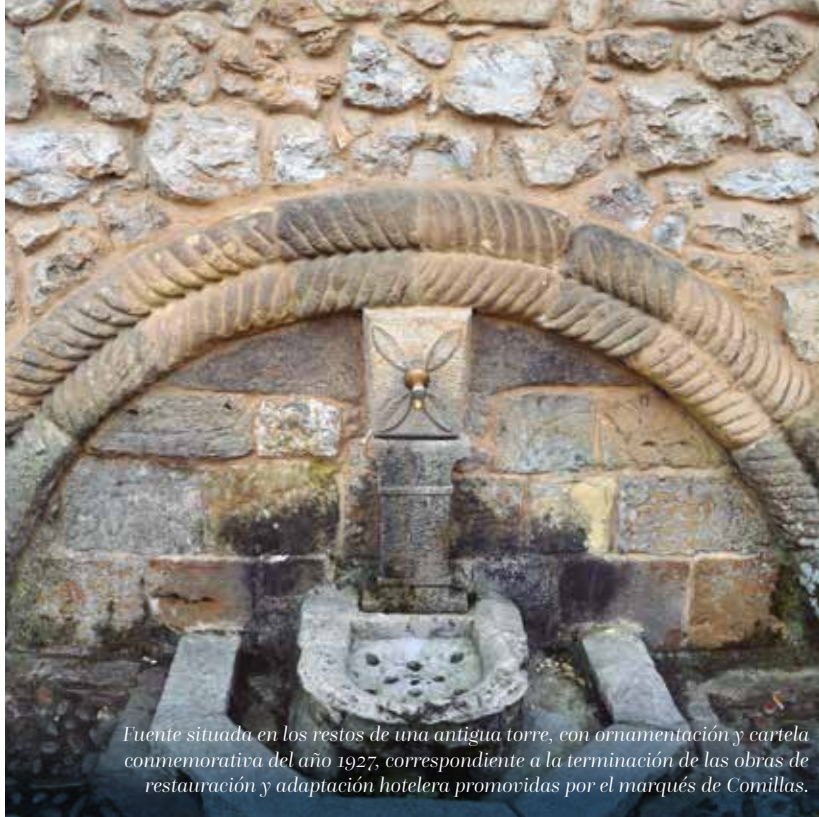
El descubrimiento de las cuevas de Altamira y la restauración del patrimonio monumental fueron el punto de partida para el desarrollo turístico de Santillana del Mar, como lugar de veraneo de la más selecta élite social; y todo aquello, incluido el parador, se debió a la iniciativa particular de Juan Antonio Güell y López, aristócrata y alto cargo del Patronato Nacional de Turismo.

La necesidad de alojamiento unida a la de adaptación al conjunto histórico urbano motivó la reutilización para uso hostelero de una antigua casa solariega de la familia Barreda-Bracho, que había estado ligada al linaje de los Güell. El edificio, propiedad de los marqueses de Benemejés de Sistol, conservaba elementos de una casa fuerte o torre del siglo XIV, que había sido reformada como casa montañesa, de estilo barroco, entre finales del siglo XVII y comienzos del XVIII. El parador se instaló en la casa-palacio en régimen de arrendamiento, convivió con otros usos, y la explotación a cargo de una dama noble, amiga del promotor, se mantuvo con subvenciones públicas del crédito hotelero.

Blasón de Bracho, de Cossío y de San Salvador, conservado en la fachada del parador. Existió un segundo blasón –dedicado a los Barreda y a los Ceballos–, que se recolocó en el portal de la Casa de Peredo.

The blazon of Bracho, Cossío and San Salvador, preserved on the façade of the Parador. There was a second blazon –dedicated to the Barreda and Ceballos families–, which was placed in the doorway of the Casa de Peredo.





Fuente situada en los restos de una antigua torre, con ornamentación y cartela conmemorativa del año 1927, correspondiente a la terminación de las obras de restauración y adaptación hotelera promovidas por el marqués de Comillas.

Fountain located in the remains of an old tower, with ornamentation and commemorative cartouche from 1927, corresponding to the completion of the works of restoration and hotel adaptation which were promoted by the Marquis of Comillas.

The Parador de Gil Blas in Santillana del Mar was born as a private establishment in the summer of 1927 -coming before the Parador de Gredos-, and with a commercial name that evoked the character from the picaresque novel created by Lesage in the 18th century. The discovery of the Altamira caves and the restoration of the monumental heritage were the starting point for the tourist development of Santillana del Mar as a summer resort for the most select social elite; and all this, including the parador, was due to the private initiative of Juan Antonio Güell y López, an aristocrat and high-ranking member of the National Tourist Board.

The need for lodging, together with the need to adapt the building to the historic urban complex, led to the reuse as a hotel and catering facility of an old ancestral home belonging to the Barreda-Bracho family, which had been related to the Güell family lineage. The building, owned by the Marquises of Benemejés de Sistallo, preserved elements of a 14th-century fortress or tower, which had been renovated as a mountain house in the Baroque style between the end of the 17th century and the beginning of the 18th century. The parador was installed on a leasehold basis in the house-palace where it coexisted with other uses. It was run by a noblewoman, a friend of the promoter, and was maintained with public subsidies from the hotel credit.

That private parador was in service during the Civil War to cater for tourists on the Northern War Route, a propaganda campaign by the Nationalist administration.

Its incorporation into the public hotel chain began with the state purchase of the property from the Marquise of Robledo de Chavela, daughter of the former marquises. After a comprehensive refurbishment with picturesque modifications of a functional nature, the parador reopened with 16 rooms, included in the public hotel network, on 21 June 1946, and was completed in the 1950s with a garage building, built separately in the vicinity of the parador. Deterioration due to the passage of time and the land led to an ambitious plan to extend the old house in the 1960s, which was redirected by Bellas Artes (Fine Arts) to make possible only the construction of a new pavilion in the back garden.

Today the Parador is celebrating its seventy-fifth anniversary in the hotel network, with the support of a second, regional-style Parador, built in the 1980s on the land formerly occupied by the old garages.

Rear façade of the Parador (c. 1950-1958). It retains the appearance of the refurbishment carried out by the architect José María Muguruza Otaño in the 1940s.

Source: Centro de Documentación Turística de España (Spanish Centre for Tourist Documentation - CDTE), sign. 398c26c.



Fachada trasera del parador (c. 1950-1958). Conserva el aspecto de la reforma que realizó el arquitecto José María Muguruza Otaño, en los años cuarenta. Fuente: Centro de Documentación Turística de España (CDTE), sign. 398c26c.



La misma fachada trasera con el pabellón de ampliación, mimético con el edificio histórico (c. 1966), tras la obra del arquitecto Jesús Valverde Viñas. Fuente: CDTE, sign. 39S0132.

Aquel parador privado estuvo en servicio durante la guerra civil para atender a los turistas de la Ruta de Guerra Norte, ideada con carácter propagandístico por la Administración del bando nacional.

El ingreso en la cadena hotelera pública se inició con la compraventa estatal del inmueble a la marquesa de Robledo de Chavela, hija de los antiguos marqueses titulares. Tras una reforma integral con modificaciones pintorescas de trasunto funcional, el parador reabrió con 16 habitaciones, incluido en la red hotelera pública, el 21 de junio de 1946, y se completó en los años cincuenta, con un edificio de cocheras, construido aparte en las inmediaciones del parador. El deterioro por el paso del tiempo y un cedimiento del terreno promovieron un ambicioso plan de ampliación de la vieja casona en los años sesenta, que recondujo Bellas Artes para posibilitar únicamente la construcción de un pabellón de nueva planta en el jardín trasero.

Hoy el parador celebra su septuagésimo quinto aniversario en la red, con el apoyo de un segundo parador, de estilo regional, construido en los años ochenta de nueva planta en el solar que habían ocupado las antiguas cocheras.

The same rear façade with the enlargement of the pavilion, mimetic with the historic building (c. 1966), after the work of the architect Jesús Valverde Viñas. Source: CDTE, sign. 39S0132.



Habitación principal del parador (c. 1966), con terraza abierta ex novo en la reforma de los años cuarenta. Fuente: CDTE, sign. 39S0275.

Main room of the parador (c. 1966), with terrace opened ex novo in the refurbishment of the 1940s. Source: CDTE, sign. 39S0275.

SAIL GP™

SPAIN SAIL GRAND PRIX
ANDALUCÍA-CÁDIZ

09-10 OCTUBRE
2021

ESPECTACULAR ¡VEN A VIVIRLO!



COMPRA TUS ENTRADAS
SAILGP.COM/SPAIN

LA



ANTI-

GUAVA

DE FUENTESAÚCO



TRADICIÓN Y PASIÓN

Saborea en cada bocado una tradición que enamora, mientras disfrutas de las mejores vistas en cada Parador y, de vuelta a casa, revive tus sensaciones con una promoción muy especial al escanear el QR.

quesoteca.com

Lecturas

Los Besos

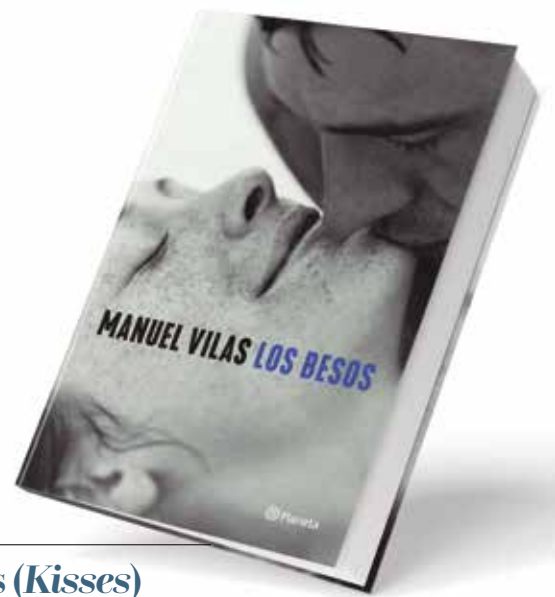
—Manuel Vilas—

En *Los Besos*, Manuel Vilas —uno de los mayores referentes de la literatura española actual— descubre el sentido más profundo de la vida y el equilibrio perfecto entre el erotismo y la ternura. Una obra luminosa que demuestra que enamorarse, a cualquier edad, es la auténtica salvación. Se trata de una novela de amor romántico e idealizado, pero también de piel y amor carnal, de cómo en mitad de una crisis universal dos seres humanos intentan regresar a la patria biológica y atávica del erotismo, ese lugar misterioso donde hombres y mujeres encuentran el sentido más profundo de la vida. Tras *Ordesa y Alegría*, *Los besos* es la primera obra, claramente de ficción, de Manuel Vilas, un autor cuyo estilo ha impactado con fuerza en las generaciones que van de los treinta a los sesenta años.

Los vencejos

—Fernando Aramburu—

Toni, un hombre de cincuenta y cinco años, divorciado y con un hijo que ya no vive con él es el protagonista de *Los vencejos*. Es profesor de filosofía en un instituto y vive en Madrid. Huraño y enemistado con el mundo, cree que que no merece la pena seguir en el mundo, por lo que pone fecha para quitarse la vida. Se concede un año para poner en orden todos sus asuntos y averiguar las razones de su determinación. Sólo la llegada de los vencejos, en primavera, le confirmará si ha tomado la decisión correcta. *Los vencejos* es un hermoso canto a lo verdaderamente importante: la amistad, el amor, la libertad y, sobre todo, la vida: una vida que puede tener sus sombras, pero que también es luminosa. Con un sentido del humor corrosivo, una gran dosis de ironía y una afiladísima mirada al mundo que vivimos, Fernando Aramburu consigue interpelar al lector con las numerosas cuestiones que plantea, pero sobre todo hace un retrato prodigioso de un hombre de nuestro tiempo, superado por los acontecimientos y víctima de una deficiente educación sentimental de otra época.



Los Besos (Kisses)

—Manuel Vilas—

In *Los Besos (Kisses)*, Manuel Vilas -one of the greatest references in Spanish literature nowadays- unveils the deepest meaning of life and the perfect balance between eroticism and tenderness. A brilliant work which proves that falling in love, at any age, is the true salvation. It is a novel of romantic and idealised love, but also of skin and carnal love, of how, in the midst of a universal crisis, two human beings try to return to the biological and atavistic homeland of eroticism, that mysterious place where men and women find the deepest meaning of life. After *Ordesa and Alegría*, *Los besos* is the first work, clearly a work of fiction, by Manuel Vilas, an author whose style has had a strong impact on generations ranging from thirty to sixty years old.

Los vencejos (Swifts)

—Fernando Aramburu—

Toni, a fifty-five-year-old man, divorced and with a son who no longer lives with him, is the main character in *Los vencejos*. He teaches philosophy at a secondary school and lives in Madrid. Sullen and at odds with the world, he believes that it is not worth living any longer, so he sets a date to take his own life. He gives himself a year to put his affairs in order and find out the reasons for his determination.

Only the arrival of the swifts in spring will confirm whether he has made the right decision. *Los vencejos* is a beautiful chant to what is truly important: friendship, love, freedom and, above all, life: a life that may have its shadows, but which is also bright. With a corrosive sense of humour, a large dose of irony and a razor-sharp look at the world we live in, Fernando Aramburu manages to challenge the reader with the many questions he raises, but most importantly, he creates a prodigious portrait of a man of our time, overwhelmed by events and a victim of a deficient sentimental education from another era.

De ninguna parte

–Julia Navarro–

De ninguna parte es un viaje a los confines de la conciencia de dos hombres que se ven obligados a vivir de acuerdo a unas identidades que no han escogido y de las que es difícil escapar, cuyas vidas se vuelven a cruzar años más tarde en Bruselas bajo el humo de las bombas con las que El Círculo, una organización islamista, siembra el terror en el corazón de Europa. La obra narra la vida de Abir, que se resume en matar y huir. A este joven libanés le mueve la venganza contra los asesinos de su familia, pero también las ganas de ser alguien, de hacer algo que le trascienda y le ponga ante los ojos del amor de su vida, Marion. Su vida en París no fue fácil. Ya no pertenece a Ein el-Helwe, el pueblo libanés donde nació; no es de ninguna parte y eso le hace creer que no es nadie. Y esa ansia de reafirmación será la que marque su existencia, para bien o para mal.

Inés y la alegría

–Almudena Grandes–

Con esta obra, la escritora Almudena Grandes inauguró en 2010 la serie *Episodios de una Guerra Interminable*, donde rescata pasajes desconocidos de la posguerra española. La obra comienza en Toulouse, en 1939. Carmen de Pedro, responsable en Francia de los diezmados comunistas españoles, se cruza con Jesús Monzón, un ex cargo del partido que alberga un ambicioso plan. Meses más tarde, Monzón, convertido en su pareja, ha organizado el grupo más disciplinado de la Resistencia contra la ocupación alemana y prepara la plataforma de la Unión Nacional Española. Cuenta con un ejército de hombres dispuestos a invadir España. Mientras tanto, Inés vive recluida y vigilada en casa de su hermano, delegado provincial de Falange en Lérida. Ha sufrido todas las calamidades desde que, sola en Madrid, apoyó la causa republicana durante la guerra. Cuando oye a escondidas el anuncio de la operación Reconquista de España en Radio Pirenaica, Inés se arma de valor para dejar atrás los peores años de su vida.



De ninguna parte

(From nowhere)

–Julia Navarro–



De ninguna parte ("From Nowhere") is a journey to the confines of the conscience of two men who are forced to live according to identities they have not chosen and from which it is difficult to escape, and whose lives cross paths again years later in Brussels under the smoke of the bombs with which The Circle, an Islamist organisation, sows terror in the heart of Europe. The play narrates Abir's life, which is all about killing and running away. This young Lebanese man is driven by revenge against the murderers of his family, but also by the desire to be someone, to do something that will make a difference and bring him before the eyes of the love of his life, Marion. His life in Paris was not easy. He no longer belongs to Ein el-Helwe, the Lebanese village where he was born; he is from nowhere and that makes him believe he is nobody. And it is this yearning for reaffirmation which will mark his existence, for better or for worse.

Inés y la alegría (Inés and joy)

–Almudena Grandes–

With this book, the writer Almudena Grandes inaugurated in 2010 the series *Episodios de una Guerra Interminable* ("Episodes of an Endless War"), in which she rescues unknown passages of the Spanish post-war period. The story begins in Toulouse, in 1939. Carmen de Pedro, in charge of the decimated Spanish communists in France, meets Jesús Monzón, a former party official who has an ambitious plan. Months later, Monzón, who has become her lover, has organised the most disciplined group of the Resistance against the German occupation and is preparing the platform of the Spanish National Union. He has an army of men ready to invade Spain. Meanwhile, Inés lives imprisoned and under surveillance in the house of her brother, provincial delegate of the Falange (Spanish Phalanx) in Lérida. She has suffered from all sorts of hardships since, alone in Madrid, she supported the Republican cause during the war. When she eavesdrops on the announcement of Operation Reconquest of Spain on Radio Pirenaica, Inés plucks up the courage to leave the worst years of her life behind her.

ESCAPADAS ENTRE VIÑEDOS: PAISAJE, VINO Y NATURALEZA

GETAWAYS BETWEEN VINEYARDS: LANDSCAPE, WINES AND NATURE

FINCA VALPIEDRA
D. O. Ca Rioja



FINCA ANTIGUA
D. O. La Mancha



FINCA MONTEPEDROSO
D. O. Rueda



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



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



FINCA ANTIGUA

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



FINCA MONTEPEDROSO

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



t. @FincaMontepedroso
f. /FincaMontepedroso
i. /fincomontepedroso

WINE MODERATION
BEBER CON MODERACIÓN

EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

www.familiamartinezbujanda.com
www.shopfamiliamartinezbujanda.com

FAMILIA
MARTINEZ
BUJANDA

Los Monteros®

¡¡El auténtico sabor Triguero!!

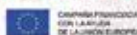
En conserva al natural, y en Aceite de Oliva



Centro-Sur, Soc. Coop. Andaluza

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

www.centro-sur.es



COMISIÓN EUROPEA
AGRICULTURA Y PESQUERÍA
DE LA UNIÓN EUROPEA

Volver a dónde

—Antonio Muñoz—

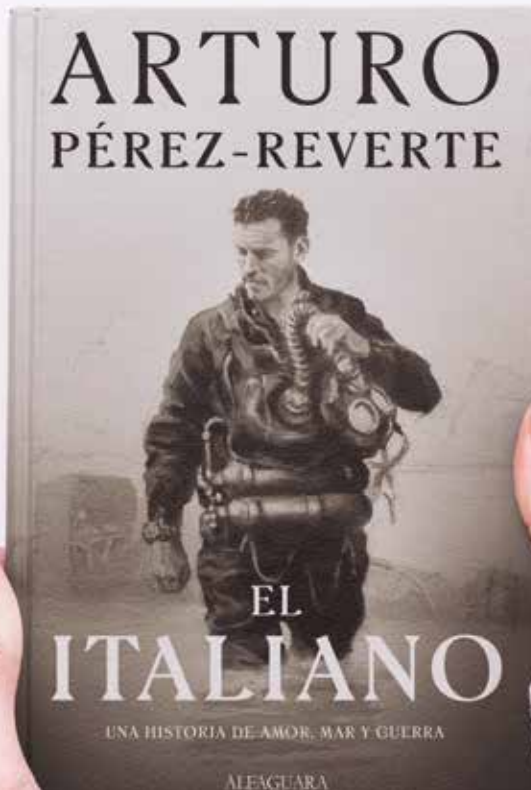
Volver a dónde es un libro de una belleza sobrecogedora que reflexiona sobre el paso del tiempo, sobre cómo construimos los recuerdos y cómo nos mantenemos en pie en momentos en que la realidad queda en suspenso; un testimonio imprescindible para entender un tiempo extraordinario y la responsabilidad que adquirimos con las nuevas generaciones. Certero observador de la actualidad, Muñoz Molina ofrece un lúcido análisis de la España actual, a la vez que refleja la transformación irreversible de nuestro país durante el último siglo.

Tras un encierro de tres meses, el narrador asiste desde su balcón al despertar de la ciudad a la llamada nueva normalidad, mientras revive los recuerdos de su infancia en una cultura campesina cuyos últimos supervivientes ahora están muriendo. A la dolorosa constatación de que con él desaparecerá la memoria familiar, se le suma la certeza de que en este nuevo mundo nacido de una crisis global sin precedentes aún prevalecen unas prácticas dañinas que podríamos haber dejado atrás.

El italiano

—Arturo Pérez Reverte —

1942 y 1943 son los años en los que se desarrolla la última y apasionante novela de Arturo Pérez Reverte, *El Italiano*. Basada en hechos históricos, Reverte rescata un episodio de guerra y espionaje sucedido en Gibraltar y la bahía de Algeciras, donde se entretienen el amor, el mar y la guerra. Durante la Segunda Guerra Mundial, catorce buzos de combate italianos hundieron o dañaron catorce barcos aliados en la zona de Algeciras. Uno de ellos es encontrado por una joven librera, que ignora cómo este hecho cambiará su vida.



Volver a dónde

(Back to where)

—Antonio Muñoz—

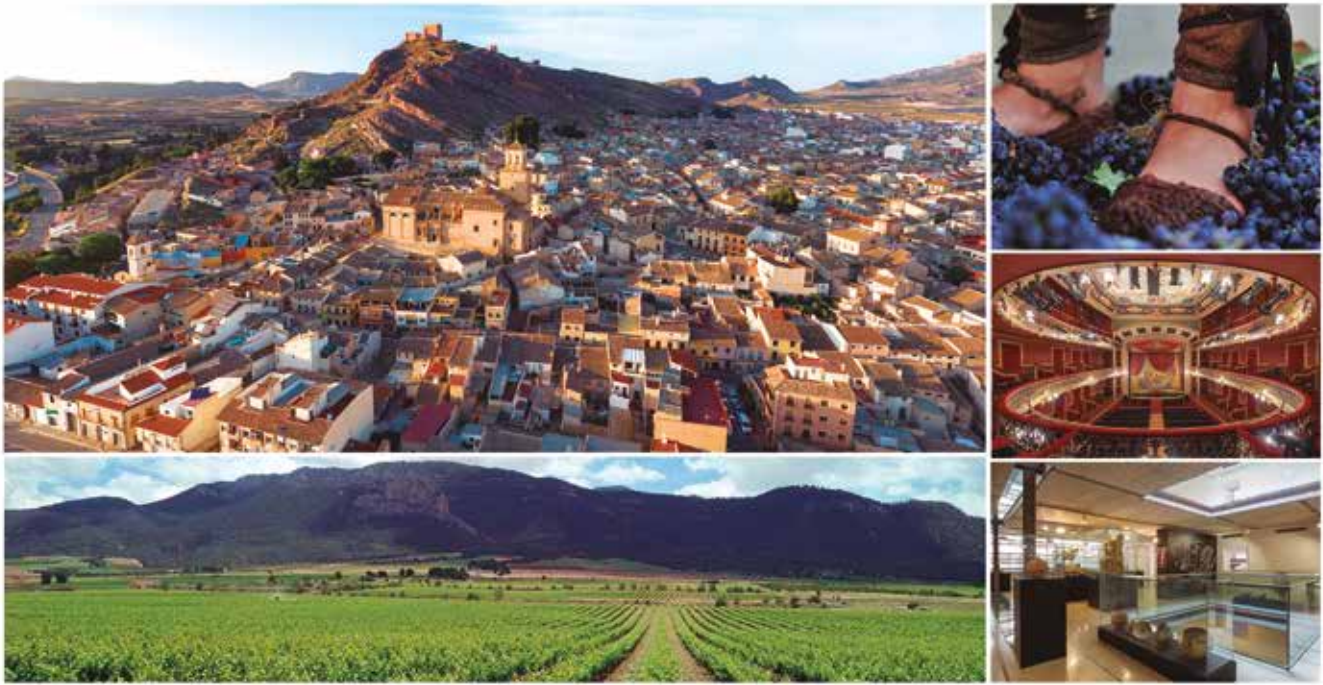
Volver a dónde ("Back to Where") is a book of overwhelming beauty which reflects on the passage of time, on how we create memories and how they keep us on our feet in moments when reality is suspended; an essential testimony to understand an extraordinary time and the responsibility we have towards the new generations. An accurate observer of current affairs, Muñoz Molina offers a lucid analysis of present-day Spain, while mirroring the irreversible transformation of Spain over the last century. After a three-month lockdown, the narrator witnesses from his balcony the city's awakening to the so-called new normality, as he relives his childhood memories of a peasant culture whose last survivors are now dying. In addition to the painful realisation that with him the family memory will disappear, there is the certainty that in this new world born of an unprecedented global crisis, harmful practices that we might have left behind still prevail.



El italiano (The Italian)

—Arturo Pérez Reverte—

1942 and 1943 are the years in which Arturo Pérez Reverte's latest and exciting novel, *El Italiano*, is set. Based on historical facts, Reverte rescues an episode of war and espionage which took place in Gibraltar and the Bay of Algeciras, where love, the sea and war are interwoven. During the Second World War, fourteen Italian combat divers sank or damaged fourteen Allied vessels in the Algeciras area. One of them is found by a young bookseller, who is unaware of how this will change her life.



SABOREA, RESPIRA Y SIENTE JUMILLA



www.jumillaturismo.es



MicoAragón

Gestión Sostenible y Valorización
del Recurso Micológico en Aragón

Disfruta de los Parques Micológicos de Aragón y ayúdanos a conservar nuestro patrimonio natural.



www.micoaragon.es



Consume productos de nuestra Tierra ...de la Dehesa a la Mesa



Ternera de Extremadura



VACA DE EXTREMADURA

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

CRIGP CARNE DE VACUNO DE EXTREMADURA



DIPUTACIÓN
DE CÁCERES



Ayuntamiento de
La Alberca

La escapada que te mereces



“Vas a volar, todo el cielo será tuyo”

LUIS SEPÚLVEDA

En globo Paseos

“YOU ARE GOING TO FLY. ALL THE SKY WILL BE YOURS”

 DIEGO ÁLVAREZ · FOTOS: AEROTOURS · GLOBOTUR

No hay palabras que mejor definan la sensación de viajar en globo que las de libertad total. Una experiencia que, lejos de sumar adrenalina y riesgo, aporta relax, expectación y seguridad. Y también silencio. Perspectivas diferentes para todos los gustos.

There are no words to better define the feeling of travelling in a hot-air balloon than total freedom. An experience that, far from adding adrenaline and risk, brings relaxation, expectation and safety. Silence, too. Different perspectives for every taste.

Aunque los pasajeros suelen tener la idea preconcebida de ver paisajes que quitan el hipo, la realidad supera las expectativas, porque los turoperadores que operan los paseos en globo no solo se centran en las espectaculares vistas que otorga una atalaya privilegiada. La intención es ir más allá y trasladar la sensación de sentirse como en una pompa de jabón que se pierde en el horizonte. Lo primero que seduce a los viajeros, vuelen donde vuelen, es el amanecer. Ver cómo sale el sol a 300 metros de altura con una sensación de paz y libertad total. Contemplar cómo desfila el mundo bajo sus pies, sobrevolar pueblos y descubrir los tesoros ocultos que poseen, completan una experiencia única.

Casi todos los pasajeros coinciden al describir una sensación de tranquilidad total, porque volar en globo no es adrenalina, sino relax. Y también silencio. No hay ruido mientras se vuela, porque el viaje se produce inmerso en el propio viento. “Un helicóptero puede hacer piruetas, pero con una contaminación sonora notable. En globo, todo es silencio”, asegura Javier Benítez Lázaro, CEO de Globotur, uno de los turoperadores que opera en España.

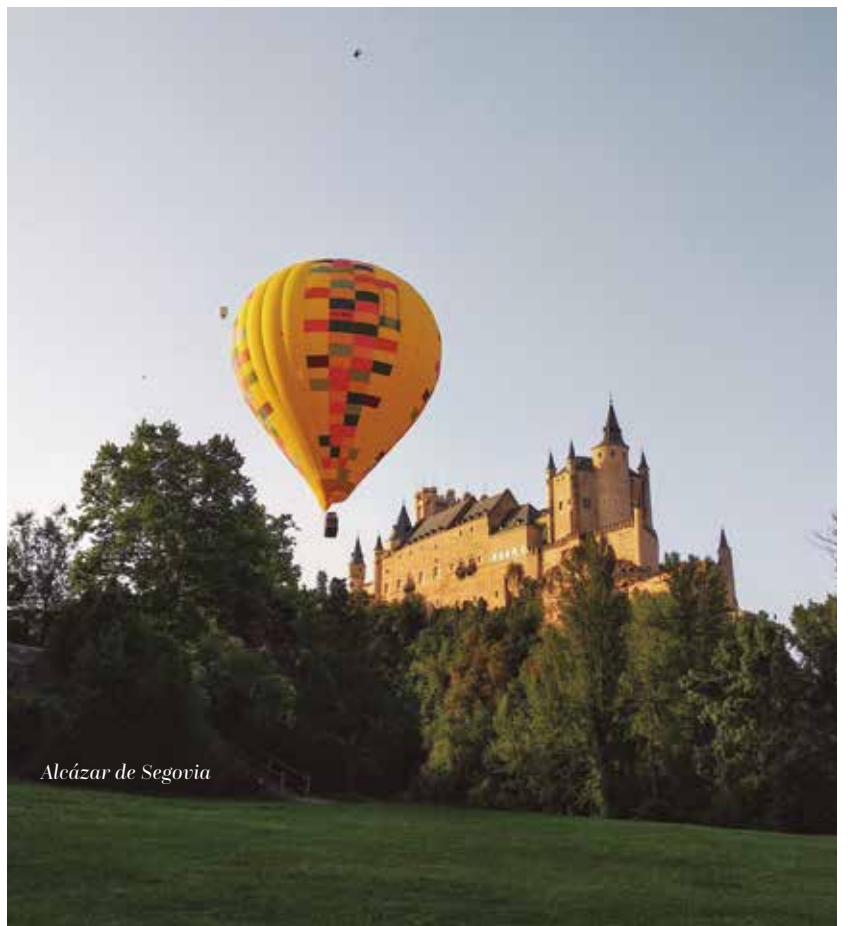
Más que una visita cultural, el globo proporciona un contacto directo con la naturaleza. Aunque sobrevolar Mérida, Cáceres, Segovia o Arcos de la Frontera, por ejemplo, permite disfrutar de sus monumentos desde otra perspectiva.

Es un medio muy susceptible a las condiciones meteorológicas, pero siempre con máxima seguridad. De hecho, los vuelos se confirman el día anterior. “Volar en globo es el medio más seguro que hay, ya que si el viento supera los 20 km/h no se despega”, aclara Benítez para tranquilidad de los más escépticos. “Los aterrizajes son suaves y es una experiencia totalmente segura y recomendable”, añade.

**“Volar en globo
no es adrenalina,
es relax”**



Vuelo sobre Segovia



Alcázar de Segovia

“

Sorprenden espacios más desconocidos, como los vuelos sobre León, que se extienden sobre Las Omañas y el río Luna, una de las zonas más sorprendentes del territorio nacional”

“More unknown spaces are also surprising, such as the flights over León, which fly over Las Omañas and the Luna river, one of the most astonishing areas of the national territory”

”



Mérida



Mérida

Although passengers often have the preconceived idea of seeing breathtaking landscapes, the reality exceeds expectations, because the tour operators who fly balloon rides do not only focus on the spectacular views from a privileged viewpoint. They try to go further and convey the sensation of feeling as if you were in a soap bubble disappearing over the horizon. The first thing to charm travellers, no matter where they fly, is the sunrise. Watching the sun rise at an altitude of 300 metres with a feeling of peace and total freedom. Watching the world parade beneath your feet, flying over villages and discovering the hidden treasures they hold, complete a unique experience.

Almost all passengers agree when they describe a feeling of absolute peace and quiet, because flying in a balloon is not adrenaline, but relaxation. Silence, too. There is no noise while flying, because the trip takes place immersed in the wind itself. "A helicopter can do pirouettes, but with considerable noise pollution. In a balloon, everything is silence," says Javier Benítez Lázaro, CEO of Globotur, one of the tour operators in Spain.

More than a cultural visit, the balloon provides direct contact with nature. Although flying over Mérida, Cáceres, Segovia or Arcos de la Frontera, for instance, allows you to enjoy their monuments from a different perspective.

It is very susceptible to weather conditions, but always with maximum security. In fact, flights are confirmed the day before. "Flying in a balloon is the safest way to fly, as if the wind exceeds 20 km/h, you won't take off", clarifies Benítez, to reassure the most sceptical ones. "The landings are soft and it is a totally safe and recommendable experience," he adds.

Para todos los públicos

El perfil de los viajeros en globo es muy variado. Para ser una actividad al aire libre abarca un rango de edades muy amplio, desde niños de 5-6 años de edad a adultos de más de 90. "Lo más habitual son parejas o grupos familiares que celebran un evento, aniversarios, pedidas de mano... El público extranjero es cada vez más creciente. Algunos vienen con la intención de sobrevolar Madrid y Toledo y se reservan un día para contemplar Segovia", afirma Anulfo González, director de Operaciones de Aerotours.

El vuelo sobre Segovia es una de las opciones estrella que permite contemplar el cielo del acueducto, la catedral y el alcázar. A la altura del río Eresma se alcanza gran altura para lograr la mejor perspectiva de la ciudad, de la Sierra de Guadarrama y de las dehesas al norte de Segovia. También sorprenden espacios más desconocidos, como la ciudad de León, con vuelos que se extienden sobre Las Omañas y el río Luna, una de las zonas más bonitas y sorprendentes del territorio nacional; o la Ribeira Sacra, en Galicia, otra zona espectacular. No falta quien repite en diferentes épocas del año para captar sensaciones distintas.

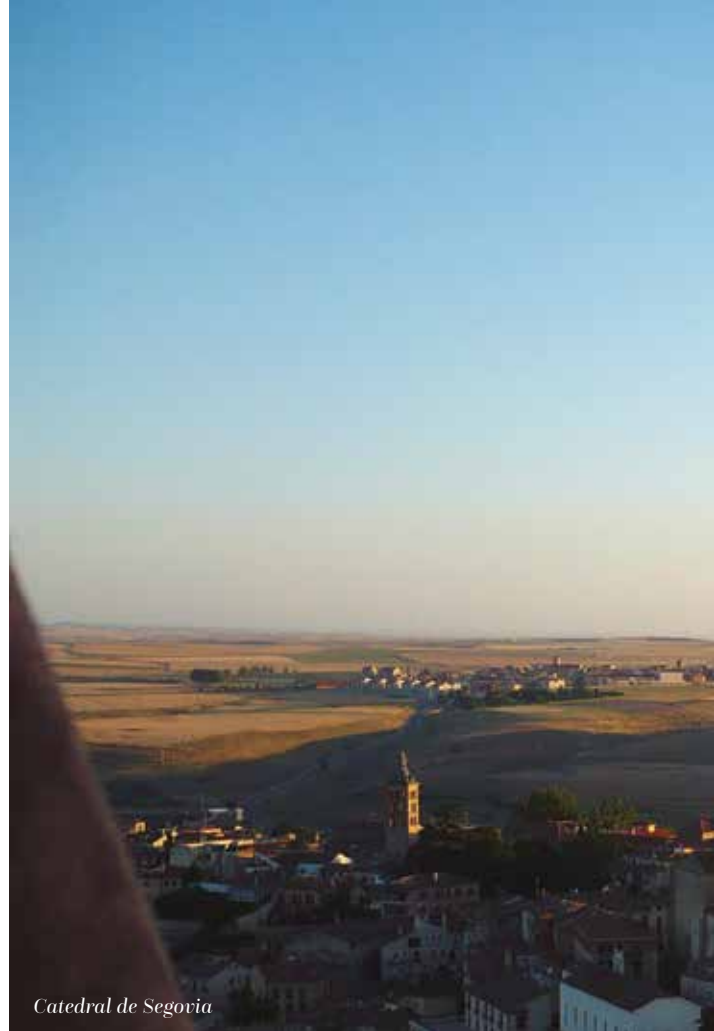
Experiencias diferentes que, por un lado, permiten contemplar los espacios naturales al amanecer, con la primera luz del día, y desde la altura que permite el globo, porque tiene la ventaja de poder volar muy bajo y muy lento, sin prisas. No hay sensación de vértigo, mareo o vacío.

For all audiences

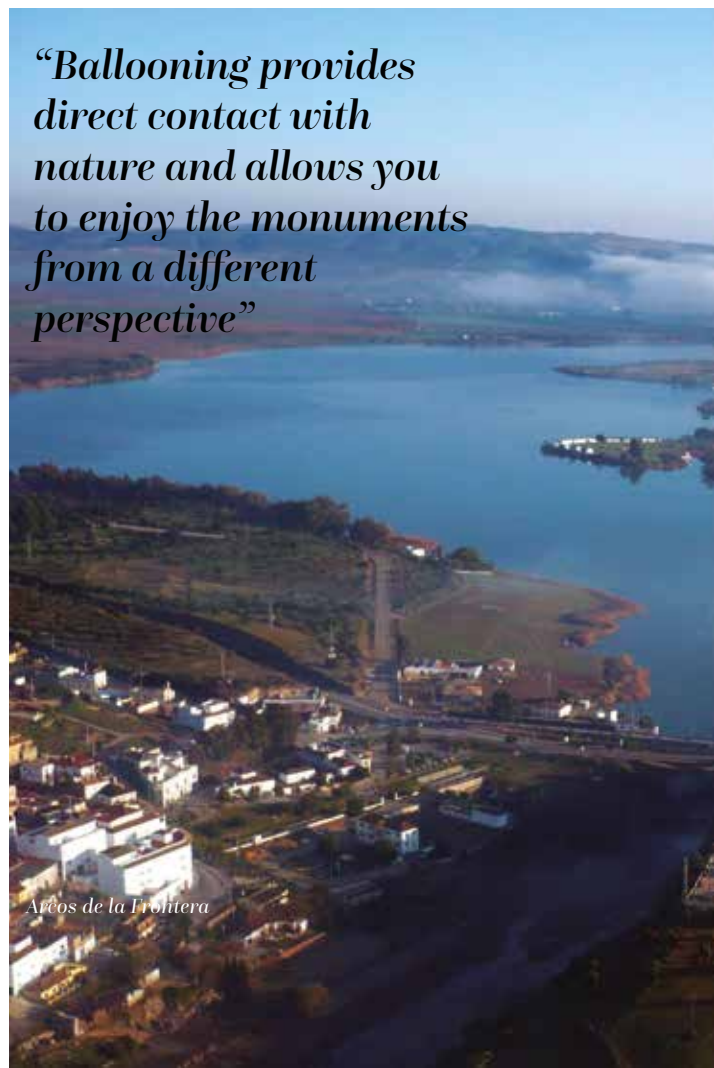
The profile of the balloon travellers is very diverse. For an open air activity, it covers a very wide age range, from children from 5-6 years old to adults over 90. "The most common are couples or family groups celebrating an event, anniversaries, engagement parties... The foreign public is increasingly growing. Some come with the intention of flying over Madrid and Toledo and book a day to see Segovia", says Anulfo González, Operations Director of Aerotours.

The flight over Segovia is one of the star options providing a view of the sky over the aqueduct, the cathedral and the Alcazar. At the height of the Eresma River, you can reach great heights to get the best view of the city, the Sierra de Guadarrama and the pastures to the north of Segovia. More unknown spaces are also surprising, such as the city of León, with flights over Las Omañas and the Luna river, one of the most beautiful and astonishing areas in Spain; or the Ribeira Sacra, in Galicia, another spectacular area. There are plenty of people who come back at different times of the year to enjoy different feelings.

Different experiences that, on the one hand, allow you to admire the natural spaces at dawn, with the first light of day, and from the height that the balloon allows, because it has the advantage of being able to fly very low and very slow, without unnecessary haste. There is no feeling of vertigo, dizziness or abyss.



Catedral de Segovia

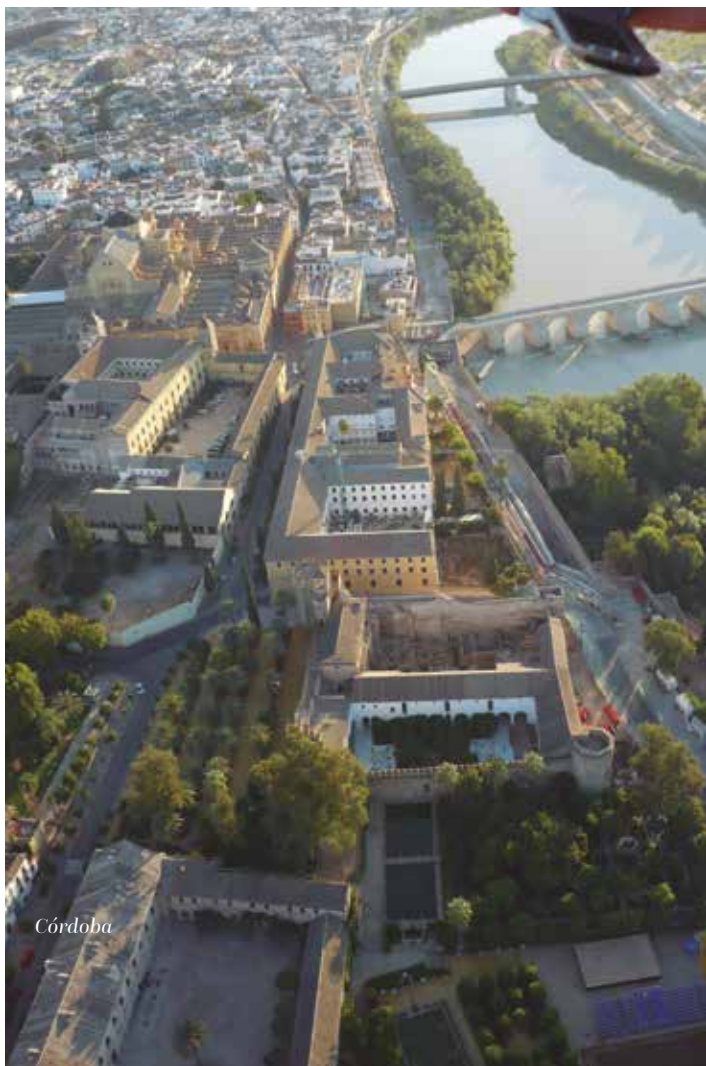


“Ballooning provides direct contact with nature and allows you to enjoy the monuments from a different perspective”

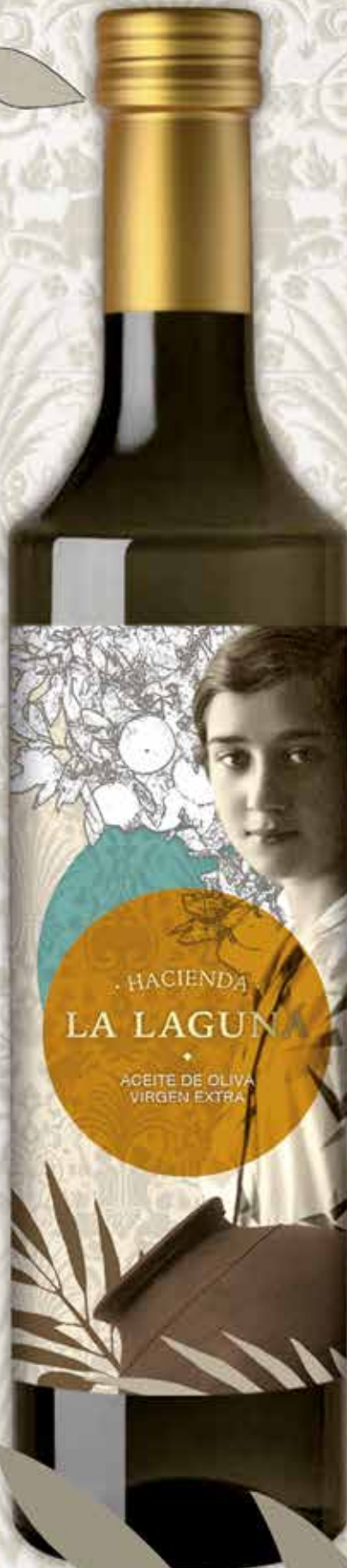
Arco de la Frontera



“
El globo proporciona
un contacto directo
con la naturaleza y
permite disfrutar los
monumentos desde otra
perspectiva”



Córdoba



· HACIENDA ·
LA LAGUNA

ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA

EXCLUSIVO JAÉN

SELECCIÓN 2021



CORTIJO LA LABOR SL
info@haciendalalaguna.es
T. (+34) 953 765 100
Camino de la Laguna s/n
23529 Puente del Obispo · Baeza, Jaén
www.aceiteshaciendalalaguna.com

EDICIÓN LIMITADA



FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO
CURADAS EN SAL ROSA
DEL HIMALAYA



10-15
FILETES
SERIE ROSA
EDICIÓN LIMITADA



Superficie de presentación



Garantiza:
Procedencia: Cantábico Primavera
Elaboración: En Cantabria

EDICION LIMITADA
Engratada en aceite ecológico

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




Producto de España

www.codesa.es



FUE NOTICIA EN PARADORES

NOMBRAMIENTOS

Pedro Saura, nuevo presidente-consejero delegado

El Consejo de Administración de Paradores de Turismo ha nombrado a Pedro Saura nuevo presidente-consejero delegado, que sustituye en el cargo a Óscar López. Saura ha ocupado la Secretaría de Estado de Transportes, Movilidad y Agenda Urbana del Ministerio de Fomento desde junio de 2018. Anteriormente, fue diputado del grupo socialista en las cuatro últimas legislaturas y portavoz de las comisiones de Economía, Hacienda y Presupuestos del Congreso y en la Asamblea Regional de Murcia. Es doctor en Economía y profesor titular de Fundamentos del Análisis Económico en la Universidad de Murcia. También ha desempeñado los cargos de director general de Economía y Planificación y secretario sectorial de Economía y Hacienda en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, además de ostentar la dirección de SEPES, empresa pública perteneciente al Ministerio de Fomento.

Pedro Saura, new chairman and chief executive officer

The Board of Directors of Paradores de Turismo has appointed Pedro Saura as its new Chairman and CEO, replacing Óscar López. Mr. Saura has held the post of Secretary of State for Transport, Mobility and Urban Agenda at the Ministry of Public Works since June 2018. Previously, he was a member of the Socialist group in the last four terms and spokesman of the Economy, Finance and Budget Commissions in Congress and in the Regional Assembly of Murcia. He holds a PhD in Economics and is a professor of Fundamentals of Economic Analysis at the University of Murcia. He has also held the posts of Director General of Economy and Planning and of Sectorial Secretary of Economy and Finance in the Autonomous Community of the Region of Murcia, as well as being Director of SEPES, a public company belonging to the Ministry of Development.

EFEMÉRIDES

El Parador de Ciudad Rodrigo cumple 90 años

En 1931 abrió sus puertas el Parador de Turismo de Ciudad Rodrigo. La inauguración, primero como hotel, se celebró el 2 de octubre de 1929. Está emplazado en el Castillo de Enrique II de Trastámara, una maciza construcción gótico militar situada en una de las cotas más altas de la ciudad que fue levantado en el año 1372. El edificio actual es el resultado de la última gran reforma que cubrió con vidrio el patio de armas y reubicó la entrada del parador en el acceso natural del castillo. Tras nueve décadas, continúa siendo una referencia en calidad y en la gastronomía de la comarca.



The Parador de Ciudad Rodrigo celebrates its 90th anniversary. In 1931 the Parador de Turismo de Ciudad Rodrigo opened its doors. The inauguration, first as a hotel, was held on 2 October 1929. The *Parador* is located in the Castle of Enrique II de Trastámara, a massive Gothic military construction situated on one of the highest points of the city, which was built in 1372. The current building is the result of the last major renovation, which covered the parade ground with glass and relocated the Parador's entrance at the natural entrance to the castle. After nine decades, the Parador de Ciudad Rodrigo continues to be a reference in quality and gastronomy in the region.

RESULTADOS

El mejor verano de los últimos 15 años

Paradores cerró julio y agosto con los mejores datos de ocupación y ventas de los últimos 15 años, con una ocupación media del 84,6% y un total de 306.863 habitaciones vendidas. En agosto, mes vacacional por excelencia, Paradores rozó el lleno, alcanzando una ocupación del 90,2% y llegó al 95% los fines de semana. El mejor dato registrado hasta la fecha correspondía a los meses de julio y agosto de 2006, cuando el porcentaje de ocupación se situó en el 82,6%.

The best summer of the last 15 years. *Paradores* ended July and August with the best occupancy and sales figures in the last 15 years, with an average occupancy rate of 84.6% and a total of 306,863 rooms sold. In August, the holiday month par excellence, *Paradores* was almost full, reaching an occupancy rate of 90.2% and 95% at weekends. The best figure ever registered to date was in July and August 2006, when the occupancy rate was 82.6%.



Bonito y merluza en la Ruta Xacobeo

Paradores colabora por tercer año consecutivo con la organización de Productores Pesqueros de Lugo (OPP Lugo) en la campaña de promoción de la merluza del pincho y del bonito de Burela. Bajo el lema "Orixe & Destino Galicia", la iniciativa combina la gastronomía, la calidad del producto pesquero y la importancia del origen y destino Galicia vinculándose con el Camino de Santiago, especialmente este año al coincidir con el "Año Xacobeo". La promoción se desarrolló a lo largo de diez semanas en los restaurantes de una decena de establecimientos de la cadena hotelera pública que, de jueves a domingo, ofrecieron recetas especiales elaboradas por sus chefs con esta excepcional materia prima.

Bonito and hake on the Way of St. James.

Paradores is collaborating now for the third year in a row with the organisation of Lugo Fish Producers (OPP Lugo) in the campaign to promote hake on a skewer and tuna from Burela. Under the slogan "Orixe & Destino Galicia", the initiative combines gastronomy, the quality of the fish product and the importance of Galicia as the origin and the destination, being related to the Way of St. James, especially this year as it coincides with the "Año Xacobeo" (Jacobean Holy Year). The promotion lasted ten weeks in the restaurants of a dozen establishments of the public hotel network which, from Thursday to Sunday, offered special recipes prepared by their chefs with this exceptional raw material.

"Restaurantes contra el hambre"

Paradores une sus fuerzas con la ONG "Acción contra el Hambre" para lograr que a nadie le falte un plato de comida en la mesa. La hotelera pública renovó su compromiso sumándose a la campaña "Restaurantes contra el Hambre", una acción que en 2021 cumple su duodécima edición con el objetivo de mejorar la vida de los más desfavorecidos. Entre el 15 de septiembre y el 15 de noviembre los comensales pueden sumarse a esta iniciativa solidaria en los restaurantes de los Paradores de Cádiz, El Saler, La Granja, Toledo, Santo Estevo, Santiago de Compostela (Restaurante Dos Reis), Alcalá de Henares (Restaurante Santo Tomás) y Granada. Los establecimientos donarán a "Acción contra el Hambre" una parte de las ventas realizadas a lo largo de estos dos meses.

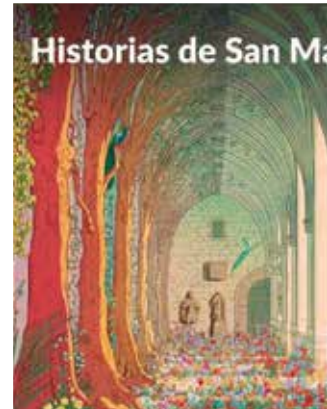


"Restaurants Against Hunger". Paradores joins forces with the NGO "Acción contra el Hambre (Action against Hunger)" to ensure that no one lacks a plate of food on the table. The public hotel company renewed its commitment by joining the "Restaurants against Hunger" campaign, an action which in 2021 celebrates its twelfth edition with the aim of improving the lives of the most underprivileged. Between 15 September and 15 November, guests can join this solidarity initiative by enjoying the restaurants of the Paradors of Cádiz, El Saler, La Granja, Toledo, Santo Estevo, Santiago de Compostela (Restaurant Dos Reis), Alcalá de Henares (Restaurant Santo Tomás) and Granada. The establishments will donate part of the sales made during these two months to "Acción contra el Hambre (Action against Hunger)".

COMUNICACIÓN

Primer podcast sobre San Marcos

"Historias de San Marcos" es el primer podcast producido por Paradores de Turismo; una ambientación sonora que sirve para dar a conocer la historia del Hostal de San Marcos de León. Sus cinco capítulos descubren los secretos de un edificio con más de 800 años de historia que ha sido hospedería, iglesia, cárcel y hospital de peregrinos. El podcast narra todas las curiosidades que rodean al edificio de la mano de una arqueóloga, la arquitecta encargada de la rehabilitación, historiadores, expertos en arte e incluso personajes históricos que se alojaron en él. Puede escucharse en la web de Paradores (<https://www.parador.es/es/historias-de-san-marcos>).



First podcast on the history of San Marcos de León. "Historias de San Marcos" ("Stories of San Marcos") is the first podcast produced by Paradores de Turismo; a soundtrack about the history of the Hostal de San Marcos in León. Its five chapters reveal the secrets of a building with more than 800 years of history which has been a hostelry, a church, a prison and a pilgrims' hospital. The podcast narrates all the curiosities surrounding the building from the hand of an archaeologist, the architect in charge of the restoration, historians, art experts and even historical figures who stayed there. It can be listened to on the Paradores website (<https://www.parador.es/es/historias-de-san-marcos>).

INVERSIONES

Guadalupe reabre tras una remodelación de dos millones de euros

El secretario de Estado de Turismo, Fernando Valdés, visitó el Parador de Guadalupe tras la finalización de las obras de remodelación acometidas en el establecimiento para adecuarlo a las nuevas demandas del turismo actual. Con una inversión cercana a los dos millones de euros (1.983.126 €), la reforma ha afectado, sobre todo, a las instalaciones del edificio. El proyecto de decoración ha servido para modernizar algunas estancias, como la recepción, y revisar la iluminación, con colores y textiles más acordes a las tendencias actuales.

Guadalupe reopens its doors after a two-million-euro renovation

The Secretary of State for Tourism, Fernando Valdés, visited the Parador de Guadalupe after the completion of the remodelling work undertaken at the establishment to adapt it to the new demands of nowadays tourism. With an investment of close to two million euros (€1,983,126), the refurbishment has mainly affected the building's facilities. The decoration project has served to modernise some rooms, such as the reception, and to revise the lighting, with colours and textiles more in line with current trends.

DESPLIEGUE FIBRA ÓPTICA



Todos los Paradores contarán con fibra óptica de Telefónica

Paradores ha seleccionado a Telefónica, a través de un concurso público, como socio tecnológico único para culminar su digitalización, implantando una red de alta disponibilidad y banda ancha ultrarrápida en sus 97 establecimientos. La evolución de los servicios de comunicaciones de Paradores es la base para desarrollar su plan de transformación digital que mejorará tanto la gestión interna como la experiencia del cliente. Además, sirve para ampliar su público con clientes que teletrabajan, viajeros digitales o turistas más jóvenes que buscan una atención sostenible gracias al uso de la tecnología.

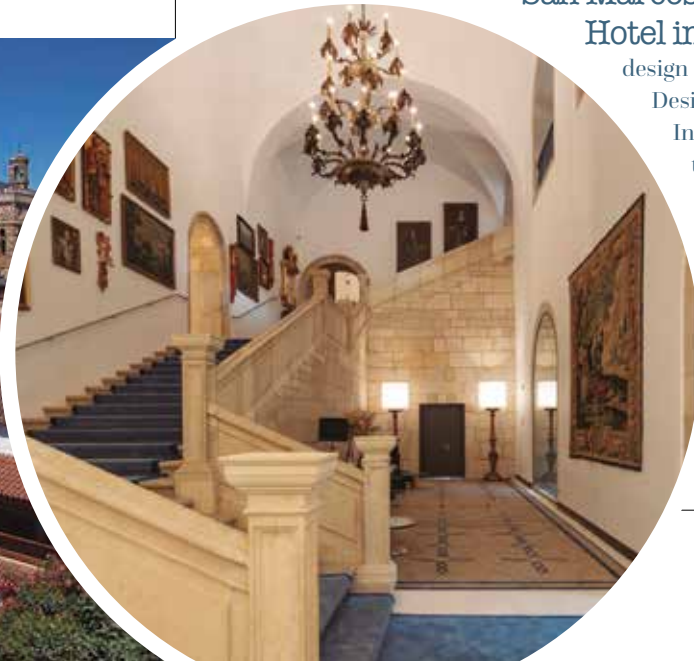
All Paradores will have fibre optics from Telefónica. Paradores has chosen Telefónica, through a public tender, as the sole technological partner to complete its digitalisation, implementing a high-availability network and ultra-fast broadband in its 97 establishments. The evolution of Paradores' communications services is the basis for developing its digital transformation plan, which will improve both internal management and customer experience. It also serves to broaden its audience with customers who work remotely, digital travellers or younger tourists seeking sustainable service thanks to the use of technology.

El interiorismo de San Marcos, premio al Mejor Hotel de Europa.

El nuevo interiorismo del Parador de San Marcos, a cargo de Merry Designs Studio, ha sido reconocido en los International Hotel & Property Awards con la distinción al Mejor Hotel de Europa en la categoría de hoteles de menos de 50 habitaciones. El premio, otorgado por la prestigiosa revista británica Design et al, avala el acierto del nuevo diseño, con un interiorismo que integra calidad y bienestar y realza la historia, el arte y la artesanía española desde un punto de vista contemporáneo.

San Marcos interior design wins Best Hotel in Europe award.

The new interior design of the Parador de San Marcos, by Merry Designs Studio, has been recognised at the International Hotel & Property Awards with the distinction of Best Hotel in Europe in the category of hotels with less than 50 rooms. The prize, awarded by the prestigious British magazine Design et al, endorses the success of the new design, with an interior design that combines quality and wellbeing and highlights Spanish history, art and craftsmanship from a contemporary point of view.



GALARDONES

Cuatro oros en los Premios de Creatividad y dos Laus de publicidad

La campaña de marca 2020 de Paradores ha sido galardonada con cuatro oros de los Premios Nacionales de Creatividad 2021 en la categoría "Craft-Illustración". Han sido premiadas las cuatro piezas que la hotelera pública presentó individualmente a esta sección: "Protectores" de Carmen García Huerta, "Acogedores" de Francesco Bongiorno, "Amores" de Carlone Hénaff y "Veraneadores" de Marga Castaño (Apèritiff). La idea original es del creativo Nacho Padilla. La campaña de Paradores ha sido la segunda que más oros ha obtenido en los Premios Nacionales de Creatividad 2021, después de 'Lola-Con mucho acento', de Ogilvy para Cruzcampo. Paradores también fue galardonado con los Premios ADG LAUS de Diseño Gráfico y Comunicación, dentro de la categoría de Publicidad, en los apartados campaña de publicidad en prensa y dirección de arte en medio impreso-ilustración.

Four gold awards at the National Creativity Awards and two Laus advertising awards. The Paradores 2020 brand campaign has been awarded four gold prizes at the National Creativity Awards 2021 in the "Craft-Illustration" category. The four pieces the public hotel company submitted individually to this section have been awarded: "Protectores (Protectors)" by Carmen García Huerta, "Acogedores (Cozies)" by Francesco Bongiorno, "Amores (Loves)" by Carlone Hénaff and "Veraneadores (Holidaymakers)" by Marga Castaño (Apèritiff). The original idea is by the creative Nacho Padilla. The Paradores campaign was the second most awarded gold prizes at the National Creativity Awards 2021, after 'Lola-Con mucho acento', by Ogilvy for Cruzcampo. Paradores also won the ADG LAUS Graphic Design and Communication Awards, in the Advertising category, in the sections of press advertising campaign and art direction in print-illustration.


PROTECTORES
Protegemos el medio ambiente.
Evitamos el plástico. Consumimos
electricidad 100% renovable y productos
de proximidad.



PROMOCIONES

Programa de fidelización de "Amigos"

Paradores ha diseñado varias promociones especiales para sus "Amigos" con motivo de la celebración del 25 aniversario del programa de fidelización. Todos los "Amigos" que reserven a través de la web obtendrán un 5% de descuento sobre la tarifa en cualquiera de sus establecimientos durante toda la semana, para disfrutar desde

el 1 de octubre hasta el 31 de diciembre de 2022 en habitaciones doble estándar con el desayuno opcional, al que también se aplica un 5% de descuento. Además, los "Amigos" disfrutarán de ofertas exclusivas de alojamiento, sorteos en redes sociales, invitación a eventos exclusivos, promociones, detalles para los más pequeños, etc.

Loyalty programme: "Friends". Paradores has designed several special promotions for its "Friends" to celebrate the 25th anniversary of the loyalty programme. All "Friends" who book through the website will receive a 5% discount on the rate at any of its establishments throughout the week, to be enjoyed from 1 October to 31 December 2022 in standard double rooms with optional breakfast, to which a 5% discount is also applied. In addition to the advantages already offered by the loyalty programme, "Friends" will be able to enjoy exclusive lodging offers, prize raffles on social networks, invitations to exclusive events, promotions, gifts for the youngest members of the family, etc.



MEDIO AMBIENTE

"Tortugas en el Mediterráneo"

La Fundación Oceanogràfic presentó en el Parador de El Saler (Valencia) la iniciativa "Tortugas en el Mediterráneo", en la que participan cerca de 56 municipios costeros de la Comunitat Valenciana, Murcia e Illes Balears. La campaña de sensibilización conlleva la colocación de carteles divulgativos en los que se informa sobre la presencia de la tortuga boba ("Caretta, caretta") en las costas y qué hacer en caso de que se produzca un avistamiento. Posteriormente, los asistentes, voluntarios de la Fundación Oceanogràfic y clientes del Parador de El Saler, limpiaron parte de la playa de la Dehesa, como muestra de concienciación para evitar la acumulación de residuos.

"Turtles in the Mediterranean". The Oceanogràfic Foundation introduced the initiative "Turtles in the Mediterranean" at the Parador de El Saler (Valencia), in which around 56 coastal municipalities of the Valencia Region, Murcia and the Balearic Islands are taking part. The awareness campaign involves the display of informative posters providing information on the presence of loggerhead turtles ("Caretta, caretta") on the coasts and what to do in the event of a sighting. Afterwards, the participants, volunteers from the Oceanogràfic Foundation and guests of the Parador de El Saler, cleaned part of the Dehesa beach, as a sign of awareness to prevent the accumulation of waste.



Trujal Tudela
ALMAZARA



Sin filtrar y 100% monovarietales

Aceite de Oliva Virgen Extra, sin filtrar, recién cosechado con todo el sabor y la frescura de lo natural. Entra en nuestra web www.trujaldetudela.com y descubre nuestros productos.

Consigue tu descuento
con el código:

PARADORES10

www.trujaldetudela.com



¿Cuánto sabes de Paradores?

Paradores *How much do you know?*

01		Ganadora/Winner: Lara Jiménez Martín	
02		IN&OUT <i>concurso</i>	Parador de Granada Parador de La Palma Parador de Tui Parador de Benicarló
		SOLUCIÓN NÚMERO ANTERIOR	
03	04	Si algo caracteriza a Paradores es la riqueza del patrimonio artístico que atesora. ¿Sabrías relacionar estas fantásticas obras con el parador que les da cobijo? If anything characterizes Paradores is the richness of the artistic heritage that it holds. Could you relate these amazing works with the Parador that houses them?	
		PREGUNTA QUESTION	

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 enero:

prensa@parador.es

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

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

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*.



RED DE JUDERÍAS DE ESPAÑA



#DESCUBRESEFARAD

Ciudades que te harán descubrir un pueblo

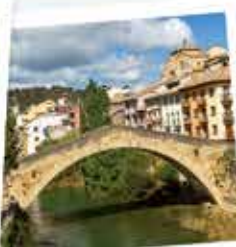
ÁVILA · BARCELONA · BÉJAR · CÁCERES · CALAHORRA · CÓRDOBA · ESTELLA-LIZARRA · HERVÁS · JAÉN · LEÓN · LORCA · LUCENA · MONFORTE DE LEMOS · PLASENCIA · RIBADAVIA · SAGUNTO · SEGOVIA · TARAZONA · TOLEDO · TUDELA · TUI



#PUEBLOS



#PERSONAJES



#PAISAJES



#ARQUITECTURA



#GASTRONOMÍA



REDJUDERIAS.ORG
DESCUBRESEFARAD.COM
DESCUBRIDORES@REDJUDERIAS.ORG



CAMINOS DE
SEFARAD
RED DE JUDERÍAS DE ESPAÑA

SOL

HISTORIA



SUR

Este otoño *disfruta en Lorca*

