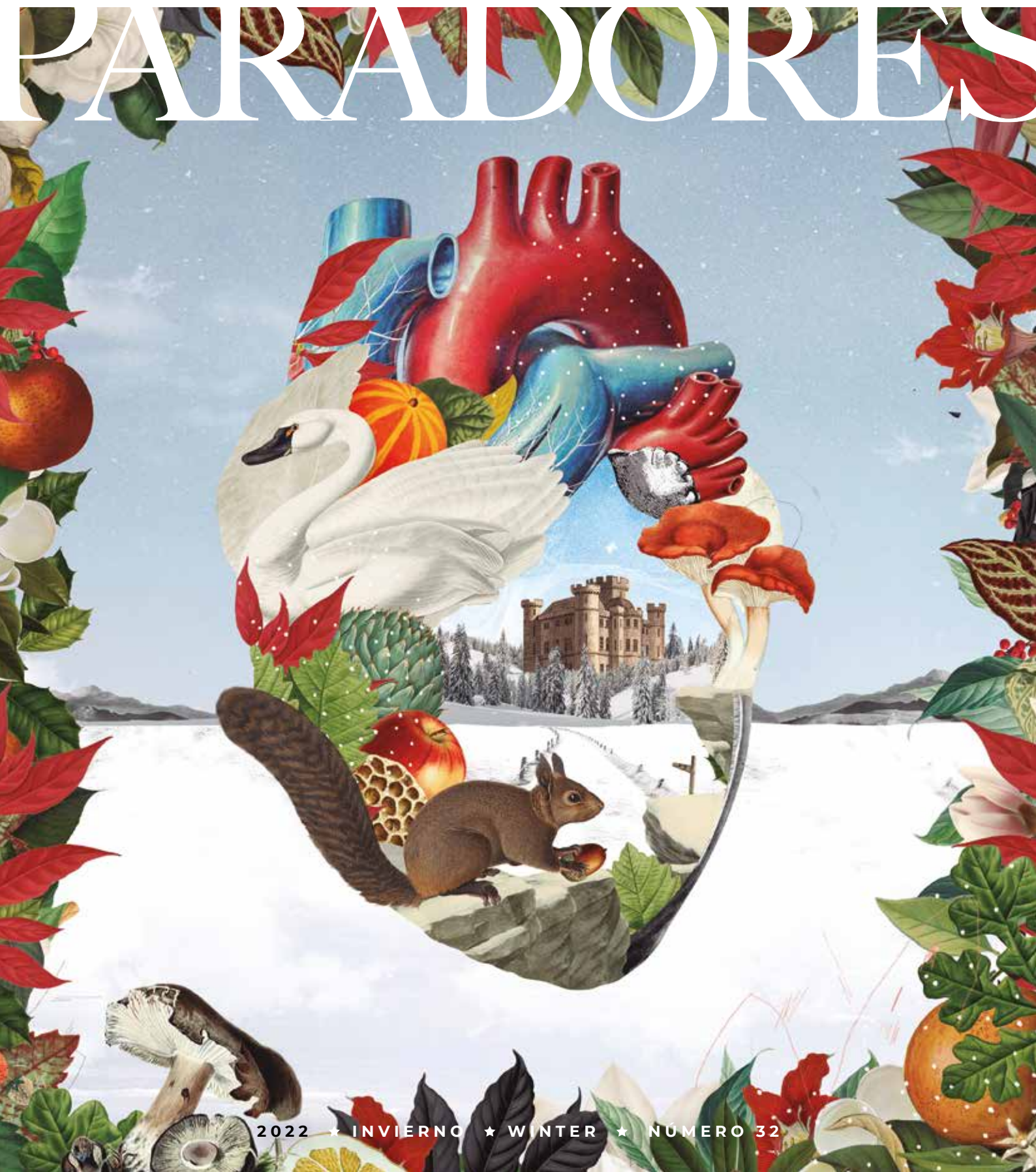


CANARIAS la eterna primavera

HOSTERÍA DEL ESTUDIANTE el renacer de un mito

VELADAS LITERARIAS vocación por la cultura de calidad

PARADADORES



COMPOSTELA
2021
2022
AÑO SANTO

SANTIAGO DE
COMPOSTELA

¡Tu historia!



Abrimos las puertas de nuestro año, de nuestra memoria y de nuestra historia.
Este Año Santo Compostelano es, más que nunca, una oportunidad única.

#Santiagotuhistoria



CONCELLO DE
SANTIAGO

www.santiagoturismo.com/tuhistoria
FACEBOOK_TWITTER_INSTAGRAM



SANTIAGO DE
COMPOSTELA
TURISMO

LUGARES SEGUROS que encienden EL CORAZÓN

*Safe places
that brighten the heart*

En estos días de nueva expansión del virus, quiero expresarles el mayor de mis deseos de que no se haya visto afectada su salud, y mi más calurosa gratitud por la confianza que han seguido depositando en Paradores y nuestros servicios. Desde que empezó la pandemia, la seguridad sanitaria ha sido la prioridad número uno en nuestros establecimientos, tanto para cuidar la salud de nuestros empleados como la de nuestros clientes y proveedores. En ese empeño no hemos bajado la guardia y por eso, recientemente, hemos renovado el sello que nos certifica como Turismo Seguro, pues lo que queremos es que sigan viajando sabedores de que nuestros entornos son seguros y además les van a brindar enriquecedoras experiencias vitales.

Unas experiencias que queremos les lleguen a todos ustedes desde cada rincón de Paradores. Nuestros emblemáticos edificios son los rincones que mejor conocen. Es el caso del Parador de Mérida, un conjunto monástico cuya historia les contamos en esta edición de la revista. Pero también pasa por el descubrimiento de nuevas rutas, como son esos caminos menos transitados que nos llevan al apóstol Santiago; o por el laberinto de calles de las Juderías; o por las ciudades amuralladas, o por la arquitectura modernista, con sus formas sinuosas y estilizadas. Igualmente, descubrir que hay otras formas de viajar por la nieve en compañía de los amigos y la familia; o de realizar un viaje gastronómico por toda España si se acude a la Hostería del Estudiante de Alcalá de Henares, ahora que hemos reabierto sus puertas. Si hay que apostar por el transporte sostenible, y el ferrocarril lo es, es momento de tomar el tren y llegar a esas estaciones cargadas de historia y belleza. Y si hablamos de vivencias artísticas, nada mejor que ir en este invierno al Festival de Música de Canarias y mostrar su solidaridad con la Isla Bonita, o disfrutar de nuestras Veladas Literarias, unas actividades que en este 2022 van a traer algunas maravillosas sorpresas.



These days, with the virus curve going up, I would like to express my best wishes that your health has not been affected, and my warmest gratitude for the trust you have continued to place in Paradores and our services. Since the pandemic began, health safety has been the number one priority in our establishments, both for the health of our employees and for the health of our customers and suppliers. We have not let our guard down in this endeavor and that is why we have recently renewed the seal that certifies us as Safe Tourism, because what we want is for you to continue to travel in the knowledge that our environments are safe and will provide you with enriching life experiences.

Experiences that we want to bring to all of you from every corner of Paradores. Our emblematic buildings are the corners you know best. This is the case of the Parador de Mérida, a monastic complex whose history we tell you in this number of our magazine. But it also involves discovering new routes, such as those less-traveled roads that lead us to the apostle Santiago; or the labyrinth of streets in the Jewish quarters; or the walled cities, or modernist architecture, with its sinuous and stylized forms. You can also discover that there are other ways of traveling through the snow in the company of friends and family; or take a gastronomic trip around Spain if you go to the Hostería del Estudiante in Alcalá de Henares, now that we have reopened its doors. If you are committed to sustainable transport, and the railway is one of them, it is time to take the train and get to those stations full of history and beauty. And if we are talking about artistic experiences, there is nothing better this winter than going to the Canary Islands Music Festival and showing your solidarity with the Isla Bonita, or enjoying our Literary Evenings, activities that in 2022 are going to bring some wonderful surprises.

Esas propuestas de experiencias se extienden hasta nuestro propio stand de Fitur, un recinto diseñado como una Galería Museo que se abre, en su parte central, a un espléndido claustro realizado con malla metálica que supone una reinterpretación contemporánea de ese elemento conventual tan característico de Paradores. Todos los materiales del stand serán reutilizados o reciclados, acorde con nuestros principios de sostenibilidad que han servido para ganar por dos años consecutivos el premio de stand más sostenible de Fitur. A su lado, una caja con tres "videowall" brindará a los visitantes una experiencia inmersiva de luz, imagen, color y música. Sin olvidar a nuestros queridos Amigos, ya que seguimos celebrando el 25 aniversario del programa.

Viajar es liberador y es necesario para nuestro propio bienestar y salud, más en este contexto de restricciones que han limitado nuestra movilidad. Hay que recuperar sus beneficios en esos términos de enriquecimiento de la experiencia vital, de descubrimiento, de libertad y alegría. En Paradores queremos que ustedes recuperen esas vivencias en unos destinos que no sólo sean seguros sino que además, como dice nuestro eslogan de esta campaña de invierno y que de forma tan ilustrativa aparece en la portada de esta edición, sea un lugar donde se encienda su corazón.

PEDRO SAURA

PRESIDENTE DE PARADORES

“ Since the pandemic began, health safety has been the number one priority in our establishments, both for the health of our employees and for the health of our customers and suppliers”

These experience proposals extend to our stand at Fitur, an area designed as a Gallery Museum that opens, in its central part, to a splendid cloister made of metal mesh which represents a contemporary reinterpretation of that conventual element so characteristic of Paradores. All the materials used in the stand will be reused or recycled, in line with our principles of sustainability which have served us to win the prize for the most sustainable stand at Fitur for two consecutive years. Next to our stand, a box with three "videowalls" will provide visitors with an immersive experience of light, image, color, and music. Not forgetting our dear *Amigos*, as we continue to celebrate the 25th anniversary of our fidelity program.

Traveling is liberating and necessary for our wellbeing and health, especially in this context of restrictions that have limited our mobility. We must regain its benefits to enrich our life experience, discoveries, freedom, and joy. At Paradores we want you to reclaim these experiences at destinations that are not only safe but also, as our slogan for this winter campaign says and as it appears so illustratively on the cover of this edition, a place where your heart is set alight.

“ Desde que empezó la pandemia, la seguridad sanitaria ha sido la prioridad número uno en nuestros establecimientos, tanto para cuidar la salud de nuestros empleados como la de nuestros clientes y proveedores”

Hostería del Estudiante



La vida *es más* vida
cuando *nos* encontramos.



UN LUGAR *para* ENCONTRARNOS

Mahou
★ ★ ★ ★ ★

Mahou recomienda el consumo responsable. 5,5°

CONTENIDO

contents

CARTA DEL PRESIDENTE 03

Lugares seguros
que encienden el corazón
Safe places that brighten the heart

AÑO SANTO COMPOSTELANO 08

Los caminos olvidados
The forgotten trails



AGENDA 19

ESCAPADAS DE INVIERNO 24

Canarias, la eterna primavera
Canarias, the eternal spring



PARA NO PERDERSE 36

10 citas imprescindibles en 2022
10 essential dates in 2022

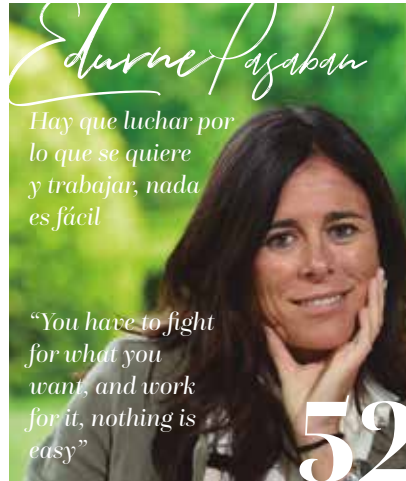
ESCENARIOS DE INVIERNO

Paraíso blanco
White paradise



44

EN PRIMERA PERSONA 52



Hay que luchar por lo que se quiere y trabajar, nada es fácil

"You have to fight for what you want, and work for it, nothing is easy"

NATURALEZA HECHA ARTE 59

Modernismo, naturaleza hecha arte
Modernism: Nature made art



TRAVESÍAS GASTRO 67

Hostería del Estudiante
Producto de cercanía y regional
A close and regional product



74



SUGERENCIAS GASTRO

Los Maridajes de Paradores

NOVEDADES GASTRO 79

Detalles pequeños, corazón grande
Little details, big heart



CORAZÓN GASTRO 84



"Nuestra pasión es buscar la máxima expresión de la tierra y de la viña"

"Our passion is to seek the maximum expression of the land and the vineyard"

VIAJES SINGULARES 93

Viaje a través del tiempo
A journey through



101

CIUDADES AMURALLADAS 101

Fortalezas inexpugnables
Unimpregnable fortresses

OFICIOS OLVIDADOS 111

La resina, oficio de ida y vuelta
Resin, a two-way trade



CARA A CARA 121

Carmen Mola
JORGE DÍAZ, ANTONIO MERCERO
Y AGUSTÍN MARTÍNEZ



*“Lo mejor para el lector es, al final,
lo mejor para nosotros”*
*“What is best for the reader is, in
the end, what is best for us”*

129

Paloma
Sánchez
Garnica

*“El exceso de individualidad
nos convierte en seres egoístas y
egocéntricos”*
*“Excess of individuality turns
us into selfish and egocentric
beings”*



VALORES LITERARIOS 134

Veladas literarias en Paradores
Literary evenings at Paradores

LECTURAS 137

FESTIVALES 145

PASEO POR LA ESPAÑA
JUDÍA
147

Recuerdos tallados
en piedra
Memories
carved in stone



PATRIMONIO NACIONAL 155

Mérida
Crónica del reuso arqueológico
Chronicle of archaeological

FITUR 2022 160

Un paisaje etéreo y mágico en
Fitur 2022
An ethereal and magical landscape
at Fitur 2022



FUE NOTICIA



IN & OUT 168

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

REVISTA OFICIAL
DE PARADORES DE TURISMO
DE ESPAÑA
2022 | INVIERNO | WINTER | NÚMERO 32



PRESIDENTE
CONSEJERO DELEGADO
Pedro Saura

SECRETARIO GENERAL
Francisco Ferrer

DIRECTOR DE SOSTENIBILIDAD,
TRANSFORMACIÓN DIGITAL Y MARCA
José Miguel Moreno

CONSEJO EDITORIAL
Conchi Antón
Ana Martínez

REDACCIÓN
Editorial MIC

DIAGRAMACIÓN Y DISEÑO
Editorial MIC

FOTOGRAFÍA
Archivo Paradores
Editorial MIC

PUBLICIDAD

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

PRODUCCIÓN EDITORIAL



Editorial MIC

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

www.editorialmic.com

D. L.: LE-1041-2013

2022 / INVIERNO / WINTER / ∞ / AÑO SANTO COMPOSTELANO

Los caminos olvidados

🕯 M^a JOSÉ PRIETO / FOTOS: ÓSCAR ROGAR Y XUNTA DE GALICIA

THE FORGOTTEN TRAILS



Los senderos para llegar al corazón de Santiago surgían como arterias intrincadas. En 2015 se declaró a las vías menos transitadas Patrimonio Mundial de la UNESCO, adhiriéndolas así al reconocimiento del Camino Francés, que triunfó a partir del siglo XII como trayecto más ventajoso. Sin embargo, la esencia de la Ruta Jacobea se encuentra en el sosiego de los caminos del norte; un recorrido envuelto entre parajes bucólicos, ajenos a la provocación de la modernidad.

/

The trails leading to the heart of Santiago emerged as intricated arteries. In 2015, the less transited paths were declared UNESCO World Heritage Sites, joining the recognition of the Camino Francés which since the 12th century has been seen as the most advantageous route. Nonetheless, the essence of the Jacobean Route is found in the calm of the northern trails; a journey surrounded by bucolic landscapes oblivious to the provocations of modern life.

Desde su prodigioso nacimiento en el siglo IX, cientos de senderos se ramificaron como venas de un sistema circulatorio que procedía de todos los confines de la tierra

Since its fabulous birth in the 9th century, hundreds of trails branched as veins of a circulatory system coming from all earth's ends

Corría un día de los años 70, sin fecha precisa. Los copos de nieve caían como puños y el frío se colaba hasta las entrañas. Podría decirse que por el alto de O Cebreiro no asomaban el hocico ni las bestias y las pocas personas que habitaban esos montes andaban arremolinadas al calor de la lumbre, convencidas de que la furia de la naturaleza sucumbiría de aburrimiento.

Mientras la nieve borraba las huellas con porfiada voracidad, el párroco de O Cebreiro, Elías Valiña, se desvivía por acoger a los peregrinos que llegaban exánimes y desorientados. Angustiado por el destino de los caminantes, lejos de amilanarse ante la tempestad, se propuso señalar el trayecto. Para ejecutar la obra, encontró en el almacén botes de pintura amarilla y, sin más miramientos, señaló a brochazos la calzada con un amarillo chillón, sin advertir que la señalética fortuita se convertiría en símbolo del Camino de Santiago. En la actualidad, es reconocido internacionalmente con ese vistoso color, al que se han añadido posteriormente el azul y la concha, como signos inequívocos de la Ruta Jacobea.

Azares aparte, las señales del Camino nacen en la noche de los tiempos. Desde su prodigioso nacimiento en el siglo IX, cientos de senderos se ramificaron como venas de un sistema circulatorio que procedía de todos los confines de la tierra.

En julio de 2015 se declaró a las vías menos transitadas Patrimonio Mundial de la UNESCO, incluyendo las cuatro rutas de los caminos del norte: Camino Costero, Camino Primitivo, Camino Lebaniego y Camino Interior Vasco-Riojano, por constituir las auténticas raíces de la peregrinación jacobea; aunque, a partir del siglo XI, fueran sustituidas por el Camino Francés como principal vía de comunicación.



Faedo de Ciñera





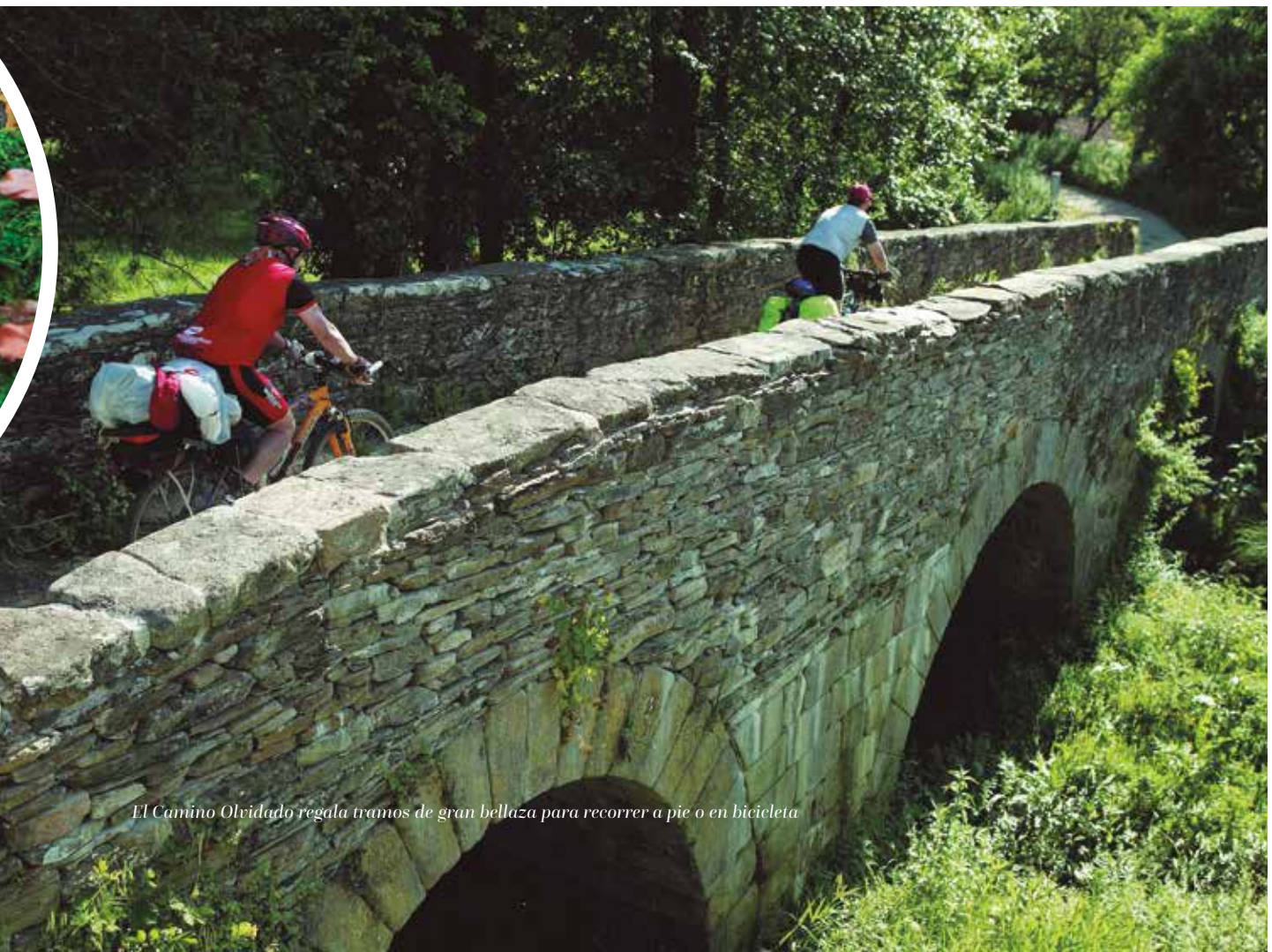
El trayecto del Camino Olvidado por la provincia leonesa ha sido señalado. Imagen de La Robla

It was a day in the seventies, of imprecise date. Huge snowflakes fell and the cold cut through. Not even beasts could be seen around O Cebreiro, and the few people living on those hills huddled around the hearths, convinced that nature's fury would succumb to pure boredom.

While the stubborn snow erased footprints voraciously, O Cebreiro's parish priest, Elías Valiña, struggled to give shelter to the lifeless and disoriented arriving pilgrims. Anguished about them getting lost, far from being discouraged by the tempest he decided to mark the trail. Finding some yellow paint cans in a storage room, he marked the road with flashy yellow brushstrokes, not knowing that this random sign would become a symbol of the Camino. Today it is internationally known by this color, to which later were added the blue and the shell as unequivocal emblems of the Jacobean Route.

Chance aside, signs on the Camino get lost in the mists of time. Since its fabulous birth in the 9th century, hundreds of trails branched as veins of a circulatory system coming from all earth's ends.

In July 2015 these less transited trails, including the four northern routes –Camino Costero, Camino Primitivo, Camino Lebaniego y Camino Interior Vasco-Riojano– were declared UNESCO World Heritage sites for being the



El Camino Olvidado regala tramos de gran belleza para recorrer a pie o en bicicleta

genuine roots of Jacobean pilgrimage, even though from the 11th century they were replaced by the Camino Francés as main arteries of transit.

“ *The Forgotten Path is, doubtlessly, one of the most beautiful ways to Santiago* ”

El Camino Olvidado es, sin duda, uno de los trayectos más bellos para llegar a Santiago

El Camino Olvidado

El nombre evoca la visión de un territorio virginal, ausente de los estropicios causados por el hombre, donde el paisaje despliega un portentoso tapiz salpicado de hojas y árboles tan antiguos como la propia senda jacobea. El Camino Olvidado es, sin duda, uno de los trayectos más bellos para llegar a Santiago. Serpentea entre fértiles valles y montañas señoriales, acompañando el tintineo de las aguas cristalinas que refrescan unos bosques incólumes al paso del tiempo. Abandonado durante siglos, su origen se remonta a la Edad Media, en los tiempos pretéritos del dominio musulmán, y su columna vertebral arranca en Bilbao, para culminar en Villafranca del Bierzo, en la provincia de León. Entre los siglos IX y XII era frecuentado por peregrinos que huían de las incursiones musulmanas; pero, a medida que la Reconquista avanzaba, perdió fuelle en favor del Camino Francés; más llano, seguro y con las comodidades propias de la época: hospitales, animadas urbes, iglesias y despensas dispuestas a ofrecer succulentos pucheros a los hambrientos peregrinos.





The forgotten path

The title evokes a virginal land without manmade destruction, where landscapes unfolds a portentous tapestry splattered with trees and leaves old as the Jacobean Route. The Forgotten Path is, doubtlessly, one of the most beautiful ways to Santiago. It meanders through fertile valleys and imposing mountains, joined by the tinkling of crystal-clear waters which refresh forests unscathed by time. Abandoned for centuries, its origins go back to the old days of Muslim Spain in the Middle Ages, and its backbone goes from Bilbao to Villafranca del Bierzo, in the province of Leon. From the 9th to the 12th centuries it was popular to pilgrims wary of Muslim raids; later with the advance of the Reconquista it lost prominence to the Camino Francés; flatter, safer, and dotted with the amenities of the times: hospitals, lively towns, churches and inns offering delicious stews to hungry pilgrims.



Cascada de Aguas Blancas (La Pola de Gordón)

Estampas bucólicas

La esencia del Camino Olvidado se palpa en la versatilidad del paisaje. En Vizcaya la ruta transita entre la hipermodernidad del Guggenheim y la bucólica estampa de los bosques de hayedos y los árboles centenarios. El paso por Burgos viene acompañado por burbujeantes cascadas. El agua ha moldeado virtuosamente las moles calcáreas y decorado con formas inverosímiles las efigies pétreas que otorgan un aspecto museístico al paisaje. Con la entrada a Cantabria, los sentidos se deslumbran ante el verdor de las suaves praderas que acolchan los fatigados pies del peregrino. El itinerario ondula entre los amplios valles donde antaño reverberaba el eco de los peregrinos y los monjes.

El tramo que atraviesa la provincia de Palencia sorprende por el soberbio conjunto de iglesias románicas. En su tramo final, la provincia de León brinda a los peregrinos un espectáculo sublime, fruto de la majestuosidad de la naturaleza y la resignada convivencia del hombre que ha aceptado las exigencias del entorno. En estos parajes montaraces irradia una naturaleza que atesora joyas de valor incalculable amparadas bajo la catalogación de reservas de la biosfera.

El trayecto hacia Villafranca del Bierzo es una sucesión de viñedos, manzanos y huertas. En cada estación, los campos se visten de intensos colores: rojos, amarillos y verdes que se funden en un manto cargado de vivacidad y frescura. El Bierzo es una tierra de prolífica fertilidad donde la vista balancea entre la llanura de las vaguadas y el ascenso a los montes gallegos.

Villafranca espera a los caminantes con la famosa puerta del Perdón, en la que el peregrino puede ganar el jubileo, solo si carece de fuerzas para llegar a Santiago o la salud se lo impide. Desde esta pintoresca localidad, el Camino Olvidado se une al Francés para adentrarse en la magia de los parajes de Galicia.



Camino del Norte (Ribadeo)

Cultivo del vino en las laderas de las montañas de Belesar (Ribeira Sacra)





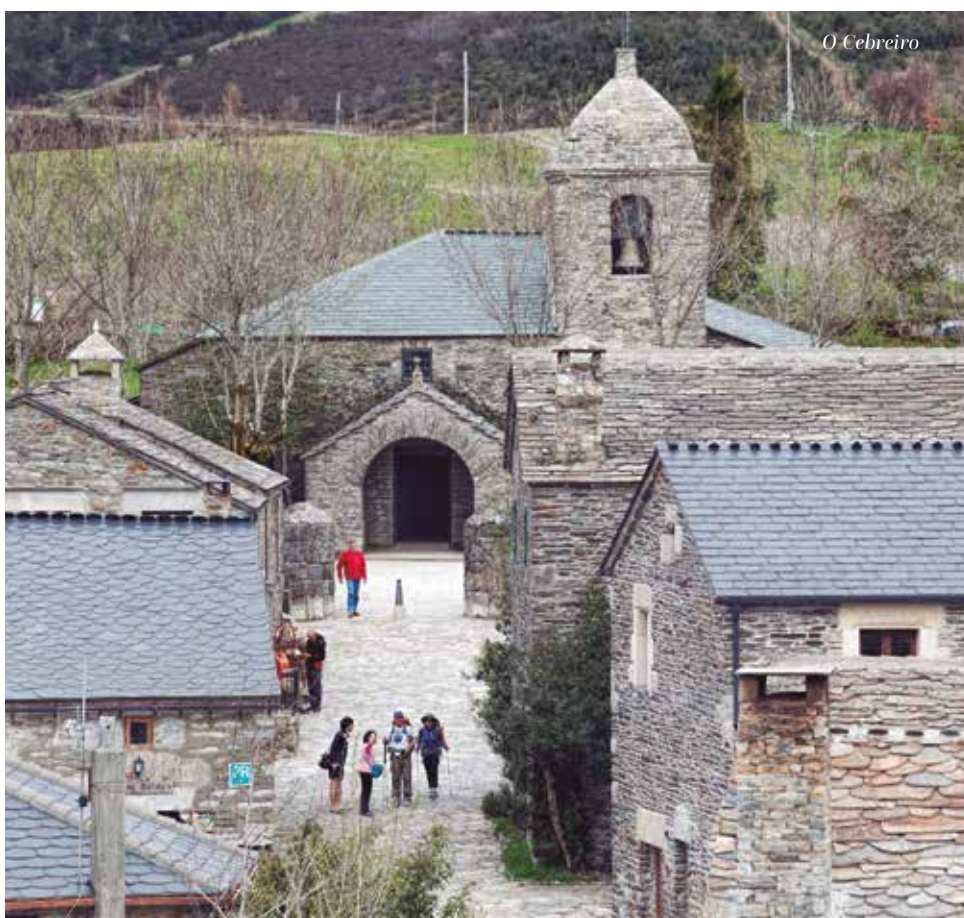
Idyllic silhouettes

The essence of the Forgotten Path becomes obvious in the versatility of its landscapes. In Vizcaya the trail goes between the hyper-modernity of the Guggenheim Museum and the bucolic images of ash forests and centenary trees. Through Burgos it is joined by bubbling waterfalls, which have given shape to the limestone and decorated the rocks with impossible figures which give a museum-like aspect to the landscapes. Entering Cantabria, senses are blinded by the green of the smooth meadows that pilgrims' tired feet. The trail meanders through wide valleys where echoes of monks and wayfarers once used to resonate.

The stretch crossing the province of Palencia impresses with its superb group of Romanic churches. On the final part of the route, the province of Leon offers pilgrims a sublime spectacle, fruit of the majesty of nature, and the resigned life of men who have accepted the demands of its environment. In these mountainous lands nature shelters jewels of incalculable value under the categorization of biosphere reserves.

The trail towards Villafranca del Bierzo is a succession of vineyards, apple orchards, and farms. On each season the countryside gets dressed in intense colors: reds, yellows, and greens that melt in a mantle loaded with life and freshness. El Bierzo is a land of prolific fertility where views go from flat riverbeds to the ascending Galician mounts.

Villafranca awaits travelers with its famous Puerta del Perdon (Gate of Forgiveness), through which the pilgrim can earn the jubilee if tiredness or health issues impede the arrival to Santiago. From this picturesque town, the Forgotten Path joins the Camino Francés to enter the magic of the Galician region.

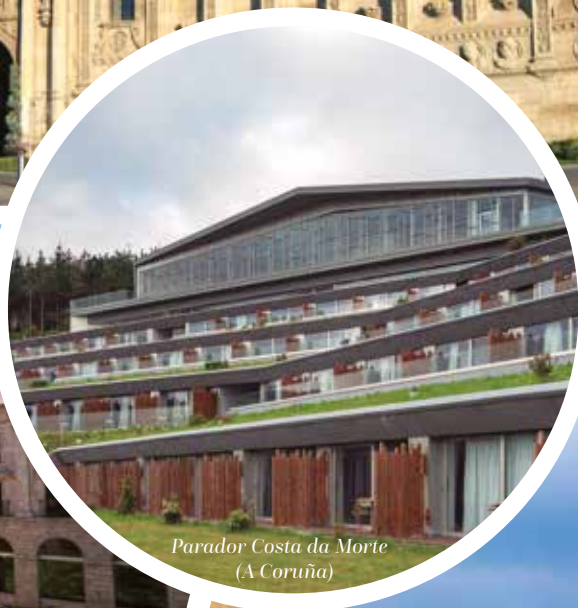




Parador Hostel San Marcos de León



Parador de Corias (Asturias)



Parador Costa da Morte (A Coruña)



Parador de Baiona (Pontevedra)

El legado jacobeo

La vertiente norte de España alberga extraordinarios paradores donde disfrutar de la experiencia de peregrinar a Santiago. Acogidos por un paisaje voluptuoso, los edificios recuerdan la impresionante herencia de la historia jacobea que irrumpió como un torrente artístico procedente de Europa. Desde los establecimientos del País Vasco, Cantabria, Asturias y Galicia, a los que se adentran en el interior, como los de Navarra, La Rioja o Palencia. La Ruta Jacobea continúa siendo un camino de introspección que fascina a quien lo emprende.

The Jacobean legacy

The northern side of Spain hosts extraordinary Paradores where you can enjoy the Santiago pilgrimage experience. Surrounded by a voluptuous landscape, the buildings remind of the impressive heritage of Jacobean history, which burst in from Europe like an artistic torrent. From the establishments in País Vasco, Cantabria, Asturias, and Galicia to the ones situated further inland in Navarra, La Rioja, or Palencia, the Jacobean Route remains an introspective path that fascinates whoever takes it.



Saborea Hellín

VISITAR **HELLÍN** OFRECE UN SORPRENDENTE PANORAMA EN LA CIUDAD Y EN SUS DOCE PEDANÍAS. CUENTA CON **DOS BIENES PATRIMONIALES** DECLARADOS PATRIMONIO POR LA UNESCO: COMO PATRIMONIO MUNDIAL EL ARTE RUPESTRE DEL ARTE LEVANTINO -DEL QUE UNO DE LOS EJEMPLOS MÁS ESPECTACULARES ES SU ABRIGO GRANDE DE **MINATEDA-** Y **LAS TAMBORADAS DE HELLÍN Y AGRAMÓN**, PATRIMONIO MUNDIAL INMATERIAL, Y UN PLAN DE SOSTENIBILIDAD RECIENTEMENTE APROBADO PARA DESARROLLAR TODO EL SUR DEL MUNICIPIO, UN DIAMANTE EN BRUTO CON VÍAS FERROVIARIAS, EMBALSES, RÍOS, CAÑONES, ZONAS BIC, ARROZALES, LOCALIDADES RURALES Y UN ENTORNO RURAL Y PATRIMONIAL SORPRENDENTE.

PLAN DE SOSTENIBILIDAD VÍA VERDE DEL CAMARILLAS

Con la aprobación del Plan de Sostenibilidad Turística, Hellín contará con un importante apoyo económico de Europa. Tendrá seis ejes de actuación, enfocados al desarrollo turístico rural de la parte meridional del municipio, incluyendo las pedanías, y que pretende que sea baza del desarrollo de toda la parte sur de la provincia de Albacete.

El Plan de Sostenibilidad Turística Destino Hellín 2 Patrimonios 2022-2024 lleva como título "Desarrollo del corredor turístico de Minateda a Las Minas, Vía Verde del Camarillas". Se desarrollarán seis ejes en los próximos dos años: uno para crear la gestión del Destino, el segundo sería realizar centros de recepción de visitantes, el tercero la puesta en valor de recursos turísticos de alto potencial, con el Cañón de los Almadenes y la Vía Verde del Tren de las Minas. El eje 4 sería la puesta en valor de recursos de alojamiento, que está centrado

en la pedanía de Cañada de Agra al poner en valor su camping; el eje 5 con la recuperación de Patrimonio Cultural (BIC) de las Torres medievales de la pedanía de Isso, que además es paso obligado a la Sierra del Segura, territorio de reconocido valor para el turismo de naturaleza; y terminaríamos con el eje 6 llamado Promoción de Hellín como Destino Turístico.

Las antiguas vías del Camarillas nos llevan al Fin del Mundo, en Las Minas, para encontrar las Juntas de sus dos ríos, el Mundo y el Segura; su arroz bomba D.O Calasparra, con paisajes de cultivos más propios de Camboya o de Vietnam; y su vino, D.O.P. Jumilla, que conforman una gastronomía de gran calidad con claras influencias murcianas y manchegas donde lo mejor es sentarse en cualquiera de sus establecimientos para saborear sus productos. Hellín es un diamante en bruto cuya visita promete una experiencia para los sentidos.



Hellín2Patrimonios



AYUNTAMIENTO DE CASTRILLÓN

UNA MINA BAJO EL MAR



MUJERES DE LA ABSTRACCIÓN

BILBAO

EXPOSICIÓN MUJERES DE LA ABSTRACCIÓN

Fecha: hasta el 27 de febrero

Dónde: Museo Guggenheim de Bilbao

Horarios: de 11 a 19 h

Entradas: guggenheim-bilbao.eus

El museo pretende dar voz a las artistas de la abstracción de los siglos XX y XXI. Esta nueva exposición muestra el trabajo de un centenar de pintoras de diferentes disciplinas y procedentes de diversas partes del mundo. Ofrece información inédita sobre los momentos clave de este movimiento, sobre los factores que han invisibilizado el trabajo de investigación de estas creadoras injustamente olvidadas y recorre sus mejores obras.

The museum pretends to give a voice to female abstract artists of the 20th and 21st centuries in a new exhibition. The exhibition includes around 100 painters, all women from different disciplines and from different parts of the world. It provides previously untold information about the key moments of this movement, about the factors that have made the research work of these unjustly forgotten women creators invisible, and looks at their best works.



GEN CATALUÑA

LA VOLTA CICLISTA A CATALUNYA 2022

Fecha: del 21 al 27 de marzo

Dónde: Cataluña

La Volta Ciclista a Catalunya celebra su edición número 101. Sus siete etapas presentan un recorrido con muchas novedades y sorpresas históricas, algo digno de La Volta, que es nada más y nada menos que la tercera prueba ciclista por etapas más antigua del mundo y un evento que, año tras año, se posiciona como una de las carreras más destacadas del primer trimestre del calendario UCI World Tour. Esta edición partirá de Sant Feliu de Guíxols y finalizará en Barcelona, recorriendo lugares como La Seu d'Urgell o Perpiñán.

La Volta Ciclista a Catalunya celebrates its 101st edition. Its seven stages present a route with many novelties and historical surprises, something worthy of the Volta, which is more and nothing less than the third oldest cycling stage race in the world and an event that year after year is positioned as one of the most important races in the first quarter of the UCI World Tour calendar. This edition will start from Sant Feliu de Guíxols and end in Barcelona, touring stops such as La Seu d'Urgell or Perpiñán.

Date: from 21 to 27 March

Place: Cataluña.

SEVILLA

SALÓN INTERNACIONAL DE LA MODA FLAMENCA 2022

Fecha: del 3 al 6 de febrero

Dónde: Palacio de Exposiciones y Congresos de Sevilla

Horarios: simof.es

Entradas: simof.es

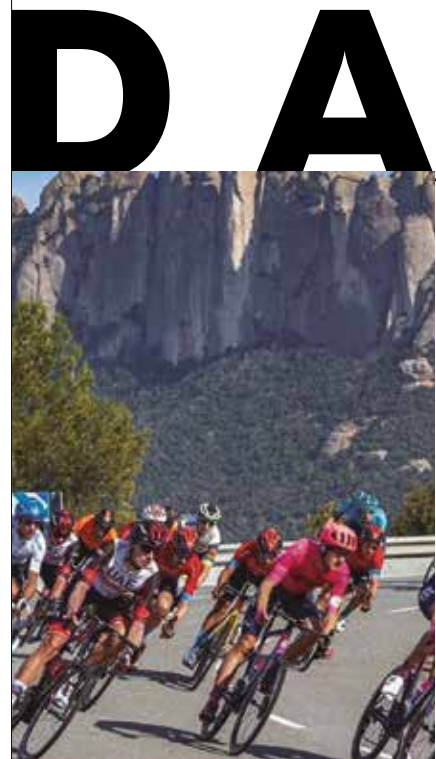
Sevilla acogerá la 27ª edición del Salón Internacional de la Moda Flamenca, que, una vez más, ha elegido esta ciudad para sus pasarelas de vestidos de flamenca exclusivos en los que da visibilidad tanto a diseñadores de talla internacional como a diseñadores noveles. SIMOF es el principal escaparate de la única indumentaria tradicional que admite modas y que se contagia de las tendencias más actuales, reinventándose y abriéndose paso en el escaparate internacional.

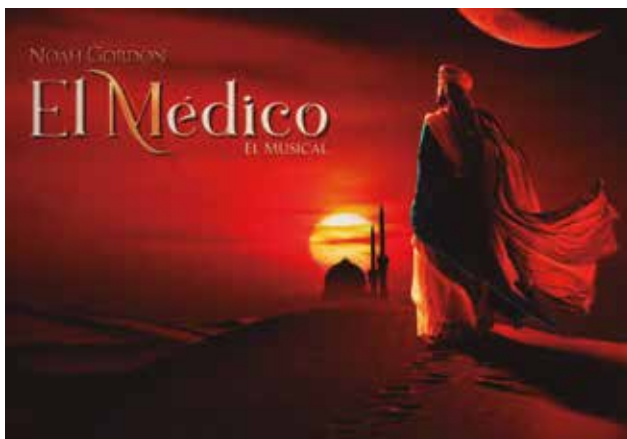
Sevilla will host the 27th Salón Internacional de la Moda Flamenca edition, which once again has chosen this city to showcase exclusive flamenco dresses and give visibility to international designers as well as new designers. SIMOF is the main showcase of the only traditional clothing that admits fashions and catches the latest trends, reinventing itself and making its way into the world of international fashion.

Date: from 3 to 6 February

Place: Palacio de Exposiciones y Congresos de Sevilla

Time: simof.es | **Tickets:** simof.es.





JAEN

EL MÉDICO, EL MUSICAL

Fechas: del 3 al 6 de febrero

Dónde: Teatro Infanta Leonor, Jaén

Horarios: días 3 y 4 a las 20 h, día 5 a las 17 h, y día 6 a las 18 h

Entradas: elcorteingles.es

“El Médico, el Musical” está basado en la aclamada novela de Noah Gordon, titulada bajo el mismo nombre, que se ambienta en el Londres del siglo XI. Protagonizada por el huérfano Rob J. Cole, la historia cuenta su recorrido por Inglaterra como aprendiz de un cirujano barbero, hasta que descubre su pasión por la medicina y se muda a Persia, haciéndose pasar por judío para estudiar en una escuela con el mejor médico de la época y convertirse así en su alumno favorito.

“The Physician, the Musical” is based on the acclaimed Noah Gordon’s novel, titled under the same name, which is set in London in 11th century. Starring the orphan Rob J. Cole, the story tells of his journey through England as an apprentice to a barber-surgeon until he discovers his passion for medicine and moves to Persia posing as a Jew to study in a School with the best doctor of the time and becoming his favourite pupil. The musical will make you relive the novel as it has never been seen before.

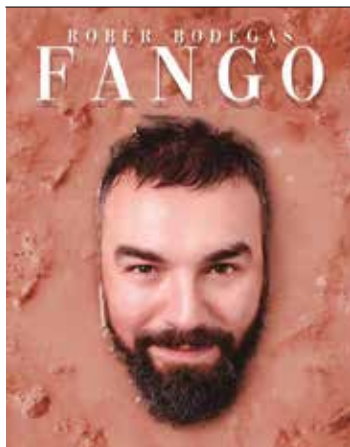
EL MÉDICO, EL MUSICAL

Date: from 3 to 6 February

Place: Teatro Infanta Leonor, Jaén

Time: days 3 and 4 at 20.o.ch., day 5 at 17.o.ch., day 6 at 18.o.ch.

Tickets: elcorteingles.es



MADRID

Fechas: del 9 de enero al 27 de febrero | **Dónde:** Pequeño Teatro Gran Vía, Madrid

Horarios: 21 h | **Entradas:** elcorteingles.es

El monólogo FANGO llega de la mano de un comediante de largo recorrido en televisión, en vivo, en radio y en las redes sociales. Se trata de Rober Bodegas y lo que pretende es dar al público una variedad de temas controvertidos que no escucharían en cualquier otro monólogo. Reír y salir airoso del aprieto en que se meterá tanto él mismo como los espectadores, marcará la dinámica de esta cita en el Pequeño Teatro Gran Vía.

The monologue comes from the hand of a comedian with a long career in television, live, radio and social networks. It’s about Rober Bodegas, and he aims to give the audience a variety of controversial topics that they wouldn’t hear in any other monologue. Laughing and getting out of the predicament in which both himself and the spectators will find themselves will mark the dynamics of this date at the Pequeño Teatro Gran Vía.

Date: from 9 January to 27 February

Place: Pequeño Teatro Gran Vía, Madrid

MADRID

STEVE MCCURRY, ICONS

Fechas: hasta el 13 de febrero

Dónde: Colegio Oficial de Arquitectos de Madrid

Horarios: de 10 a 21 h

Entradas: web oficial de Steve McCurry Icons

Una de las exposiciones más esperadas del año llega a Madrid. Hasta el 13 de febrero se expone una de las retrospectivas más completas del famoso fotoperiodista estadounidense Steve McCurry, cuyo trabajo contiene rostros de todos los continentes, en especial, el africano. Se podrá disfrutar de 100 de sus fotografías más legendarias, todas exhibidas en el COAM, entre ellas, la famosa “Niña Afgana”.

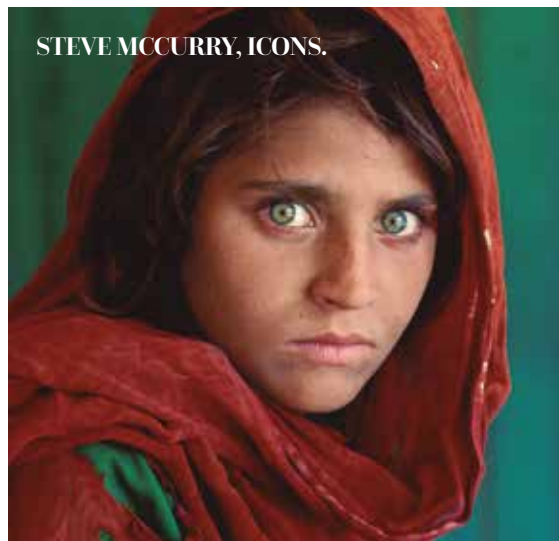
One of the most eagerly awaited exhibitions of the year arrives in Madrid. Until 13th february is on show one of the most complete retrospectives of the famous american photojournalist Steve McCurry, whose work contains faces from all continents, especially Africa. You can enjoy 100 of his most legendary photographs, all of them exhibited at COAM, among them the “Afghan Girl”

Date: till 13 February

Place: Colegio Oficial de Arquitectos de Madrid

Time: from 10.o.ch. to 21.o.ch.

Tickets: Steve McCurry Icons Official Web



STEVE MCCURRY, ICONS.



EL OCASO DE LOS DIOS
26 ENE - 27 FEB

LISETTE OROPESA*
30 MAR

IA LA BIN, A LABAN,
A LA LUDWIG VAN!
IBEETHOVEN, BEETHOVEN
Y NADIE MÁS!
30 ABR

JAKUB JÓZEF OMLŃSKI*
23 ABR

BALLET BOLSHOI
17 - 21 MAY

LANG LANG
25 ABR

YA A LA VENTA

Las grandes citas con la ópera y la danza te esperan en el Teatro Real

TR TEATRO REAL
CERCA DE TI



COMPRA YA TUS ENTRADAS
TEATROREAL.ES TAQUILLAS · 900 24 48 48

*Salida a venta público general: 20 enero 2022.

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

Administraciones Públicas



MADRID

Mecenas principal tecnológico



Mecenas principal energética



Mecenas principales



Mecenas



#Cultura Segura



ALCALÁ DE HENARES

la mejor ciudad

Alcalá de Henares, la mejor ciudad del mundo

La mejor ciudad del mundo es Alcalá de Henares. Así la describió la escritora Isabel Allende cuando paseaba hace unos años camino del Teatro Cervantes para recoger su premio Ciudad de Alcalá de las Artes y las Letras. Ella decía que las ciudades, además de lindas, deben estar vivas y en plena ebullición. Y comprobó con muchos otros invitados que la Ciudad Patrimonio de la Humanidad de Alcalá de Henares es un centro turístico y cultural de primera magnitud.

La Ciudad de Cervantes vive un auge como destino turístico. Está realizando el Plan de Sostenibilidad Turística impulsado por el Ministerio de Turismo, la Comunidad de Madrid y el Ayuntamiento de Alcalá de Henares, que está dimensionando las posibilidades del sector turístico en Alcalá en todos los aspectos. El Consistorio ha planteado una estrategia turística basando su esquema en el turismo cultural, en sus festivales culturales internacionales como el Festival de la Palabra, Clásicos en Alcalá o El Festival de Cine. Igualmente lo hace apoyando con sus grandes Fiestas de Interés Turístico Nacional como son la Semana Cervantina, Don Juan en Alcalá o la Semana Santa Complutense. De la misma forma, la Ciudad de Alcalá está inmersa en nuevas ayudas turísticas como el Plan Impulsa Patrimonio o los Planes Extraordinarios de Sostenibilidad Turística que pondrán aún en más valor el carácter peatonal del



► LAS FAMOSAS CIGÜEÑAS DE ALCALÁ

► CATEDRAL-MAGISTRAL DE ALCALÁ DE HENARES





del mundo



► CERVANTES PRESIDE EL CIELO COMPLUTENSE

Casco Histórico de la Ciudad, acontecimiento éste que ha multiplicado las posibilidades turísticas y culturales de la ciudad de Alcalá.

Firmadas por el excelente fotógrafo Rubén Gámez, los lectores de estas páginas pueden comprobar qué extraordinarios son algunos de los inconfundibles paisajes urbanos de la ciudad de Alcalá de Henares. A su constante y contrastada programación habitual unen proyectos de primer orden cultural. Por ejemplo, en la Antigua Fábrica Gal, recuperada por el Ayuntamiento de Alcalá para la realización de grandes eventos, tiene lugar desde este trimestre la Gran Exposición histórica de la Historia de la Moto en España, una magnífica apuesta por recuperar alguna de las joyas que han quedado grabadas para siempre en la iconografía del siglo XX español. Un tesoro con un fondo documental de más de 1.200 motos de museo que harán las delicias de los ciudadanos, visitantes y turistas.

A ALCALÁ DE HENARES
AYUNTAMIENTO



► RUINAS DEL YACIMIENTO ARQUEOLÓGICO DE COMPLUTUM



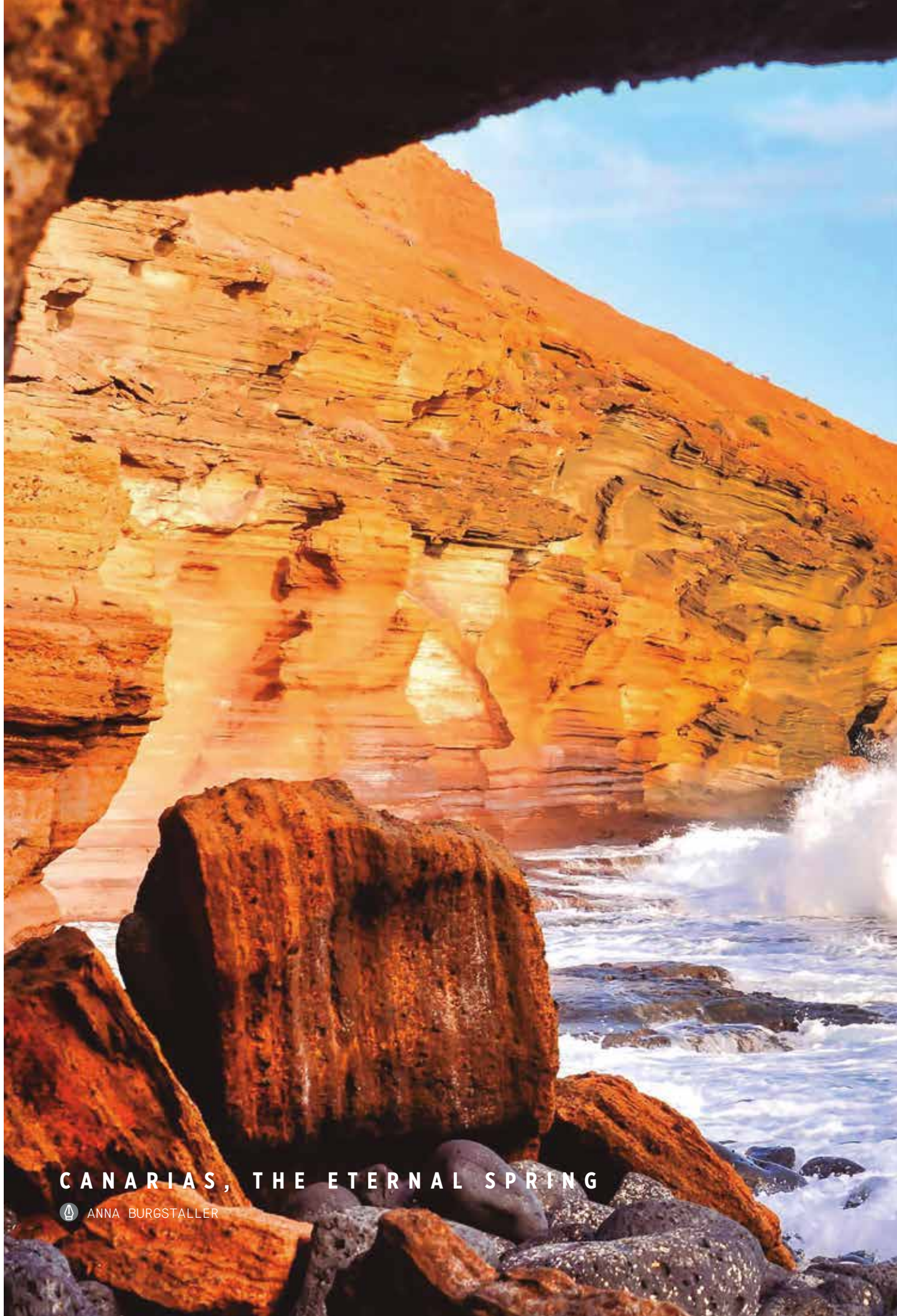
► PILA BAPTISMAL DE MIGUEL DE CERVANTES

Los turistas tienen un millón de motivos para visitar Alcalá de Henares, una ciudad con dos mil años de historia desde que la vieja Complutum, figurara como la ciudad romana más importante del centro de España. La Universidad de Alcalá, la Catedral Magistral, la Capilla del Oidor, el Corral de Comedias, el Museo de Arqueología Regional o el Yacimiento de Complutum son sólo alguno de esos tesoros de incalculable valor.

No lo piense más; Alcalá le espera con los brazos abiertos!!! Y allí encontrará el espíritu de Miguel de Cervantes!!!



► PLAZA DE CERVANTES



CANARIAS, THE ETERNAL SPRING

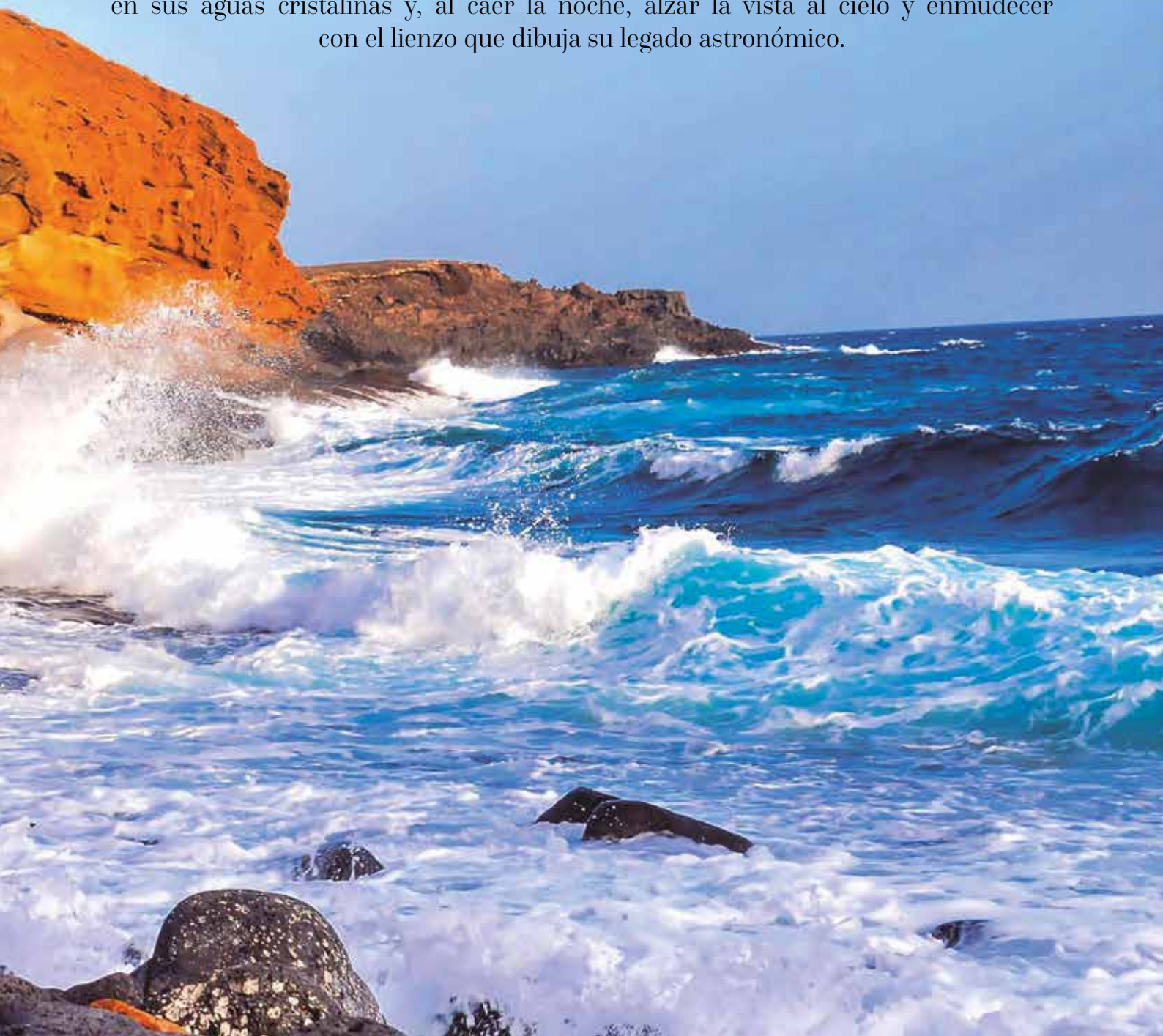


ANNA BURGSTALLER

Canarias

LA ETERNA PRIMAVERA

Allí donde el invierno nunca tiene lugar, ocho islas afortunadas regalan al visitante paisajes paradisiacos y experiencias infinitas para olvidar la rutina y entregarse al descanso eterno. Parajes que, debido a su naturaleza volcánica, adquieren un singular aspecto lunar propio de otro mundo. Playas, parques naturales, pueblos con encanto y una naturaleza de escándalo se funden con arte, cultura y gastronomía en las Islas Canarias. Un destino ideal para practicar senderismo, bucear y surfear en sus aguas cristalinas y, al caer la noche, alzar la vista al cielo y enmudecer con el lienzo que dibuja su legado astronómico.



“La cercanía entre ellas y las cómodas comunicaciones desde la Península, las convierten en capricho al alcance de cualquiera”



Fuerteventura, Tenerife, Gran Canaria, La Palma, El Hierro, La Gomera, Lanzarote y La Graciosa alimentan con su belleza el mito griego de las Islas Afortunadas, que surge cuando los primeros navegantes empiezan a descubrir lugares nuevos, más allá del mundo conocido; entre ellos, unas islas alejadas de las Columnas de Hércules que requerían atravesar el Océano Atlántico. Estas Islas Afortunadas o Bienaventuradas fueron descritas como paraíso salvaje de tierras fértiles y, con el tiempo, se relacionó con el archipiélago canario o algún otro de la Macaronesia. Sea como fuere, es difícil escoger una de estas maravillas como destino para una escapada, porque uno se enamora de todas al instante. La cercanía entre ellas y las cómodas comunicaciones desde la Península, las convierten en capricho al alcance de cualquiera. Islas de contrastes, poseen Reservas de la Biosfera de la Unesco que avalan su exótica belleza virgen.

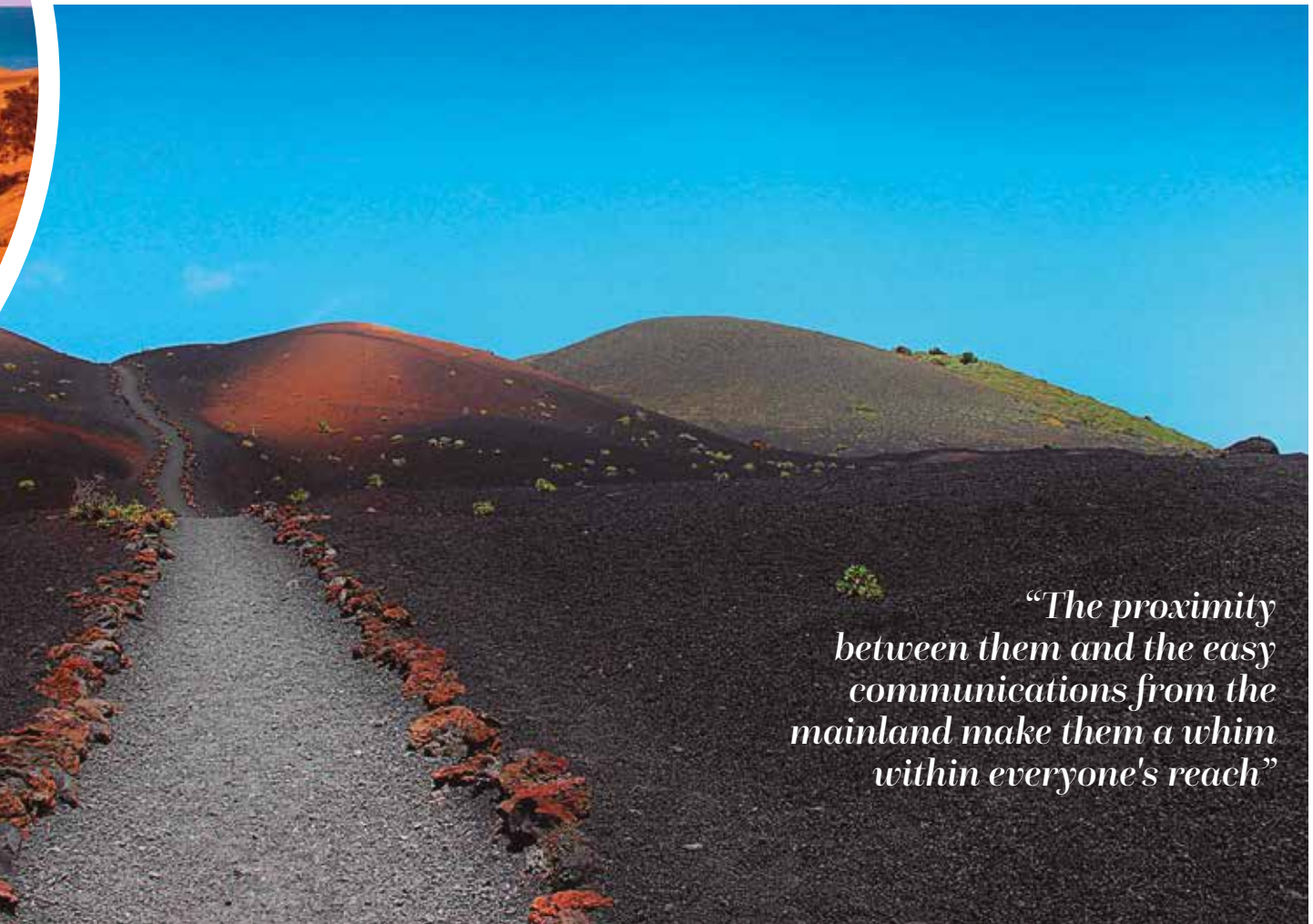
Merece la pena descubrir todo su patrimonio, tanto natural como cultural, recorrer sus pueblos, visitar sus museos, faros, volcanes. Contagiarse de la magia que desprende la hospitalidad canaria, gente de trato cercano y calmado y tradiciones milenarias. Porque sea cual sea la que se visite, despertará las ganas de conocer el resto.





There where winter never takes place, eight fortunate islands offer visitors paradisiacal landscapes and infinite experiences to forget the routine and rest. These are places that, due to their volcanic nature, take on a singular lunar aspect, like something from another world. Beaches, natural parks, charming villages, and stunning nature combine with art, culture, and gastronomy in the Canary Islands. An ideal destination for hiking, diving, and surfing in its crystal-clear waters and, at nightfall, to raise your eyes to the sky and be struck dumb by the canvas drawn by its astronomical legacy.

Fuerteventura, Tenerife, Gran Canaria, La Palma, El Hierro, La Gomera, Lanzarote, and La Graciosa feed with their beauty the Greek myth of the Fortunate Islands, which arose when the first navigators began to discover new places, beyond the known world; among them, islands far from the Pillars of Hercules that required crossing the Atlantic Ocean. These Fortunate or Blissful Islands were described as a wild paradise of fertile land and, in time, they became associated with the Canary Islands or some other archipelago in Macaronesia. Be that as it may, it is difficult to choose one of these wonders as a getaway destination, because you fall in love with them all at once. The proximity between them and the easy communications from the mainland make them a whim within everyone's reach. Islands of contrasts, they have UNESCO Biosphere Reserves that endorse their exotic virgin beauty. Both their natural and cultural heritage is worth discovering, exploring their villages, visiting their museums, lighthouses, and volcanoes. Soaking up the magic of Canarian hospitality, its friendly and calm people, and its age-old traditions. Because whichever one you visit, it will awaken the desire to discover the rest.



“The proximity between them and the easy communications from the mainland make them a whim within everyone's reach”

Un abanico de culturas y sabores

Canarias ha presumido siempre de un envidiable eclecticismo. Los puertos de piratas, bereberes, conquistadores y viajeros han alentado una fama merecida. También sus estrechos lazos con Venezuela y todo el continente americano, que hacen que la cultura guanche originaria se haya enriquecido con un sinnúmero de matices. Estas aportaciones se observan especialmente en su gastronomía, repleta de productos de la zona que se preparan con singular esmero según sea la influencia de un lado u otro del océano. Papas con mojo, gofio, potajes, puchero canario, embutidos variados o pescados como el cherne, la vieja o la corvina, que en sus múltiples preparaciones nos ofrecen todo el abanico de sabores que uno pueda desear. De las frutas tropicales que solo allí pueden crecer, nada que decir, salvo disfrutar de su sabor y color; papaya, aguacate, higo o el imprescindible plátano de Canarias.

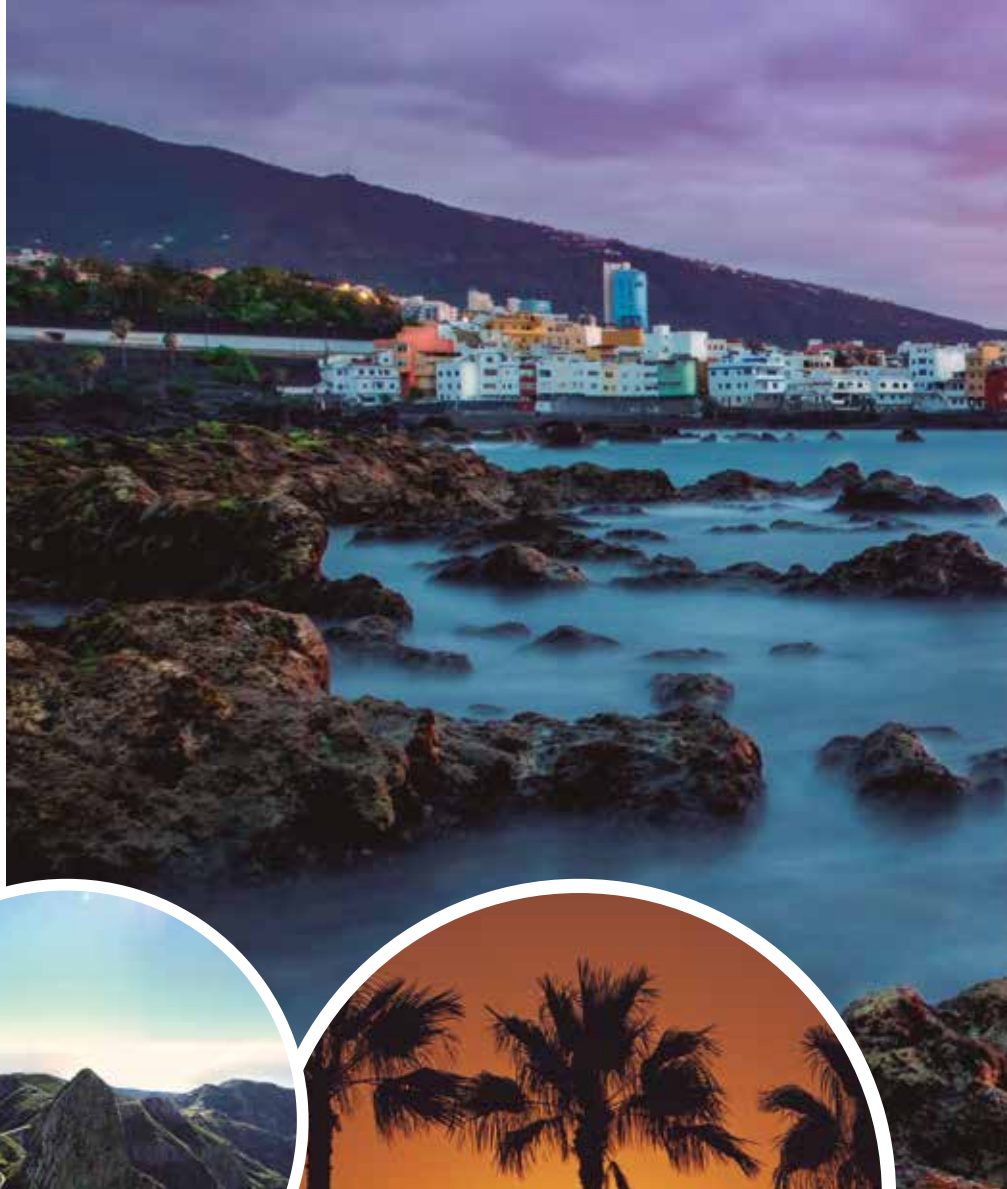


Festival Internacional de Música de Canarias

No es de extrañar que tantas virtudes juntas conviertan a las Islas Afortunadas en escenario de eventos culturales de referencia, como el Festival Internacional de Música de Canarias, que este año celebra la 38ª edición. Desde el 12 de enero y hasta el 16 de febrero, más de 50 conciertos tienen lugar en el archipiélago, en un certamen que cuenta con solistas internacionales de renombre, grandes orquestas de plantilla sinfónica y conciertos de alto nivel.

Canary Islands International Music Festival

It is not surprising that so many virtues together make the Fortunate Islands the setting for major cultural events, such as the International Music Festival of the Canary Islands, which this year celebrates its 38th edition. From 12th January to 16th February, more than 50 concerts will take place in the archipelago, in an event that features renowned international soloists, large symphony orchestras, and concerts of the highest level.





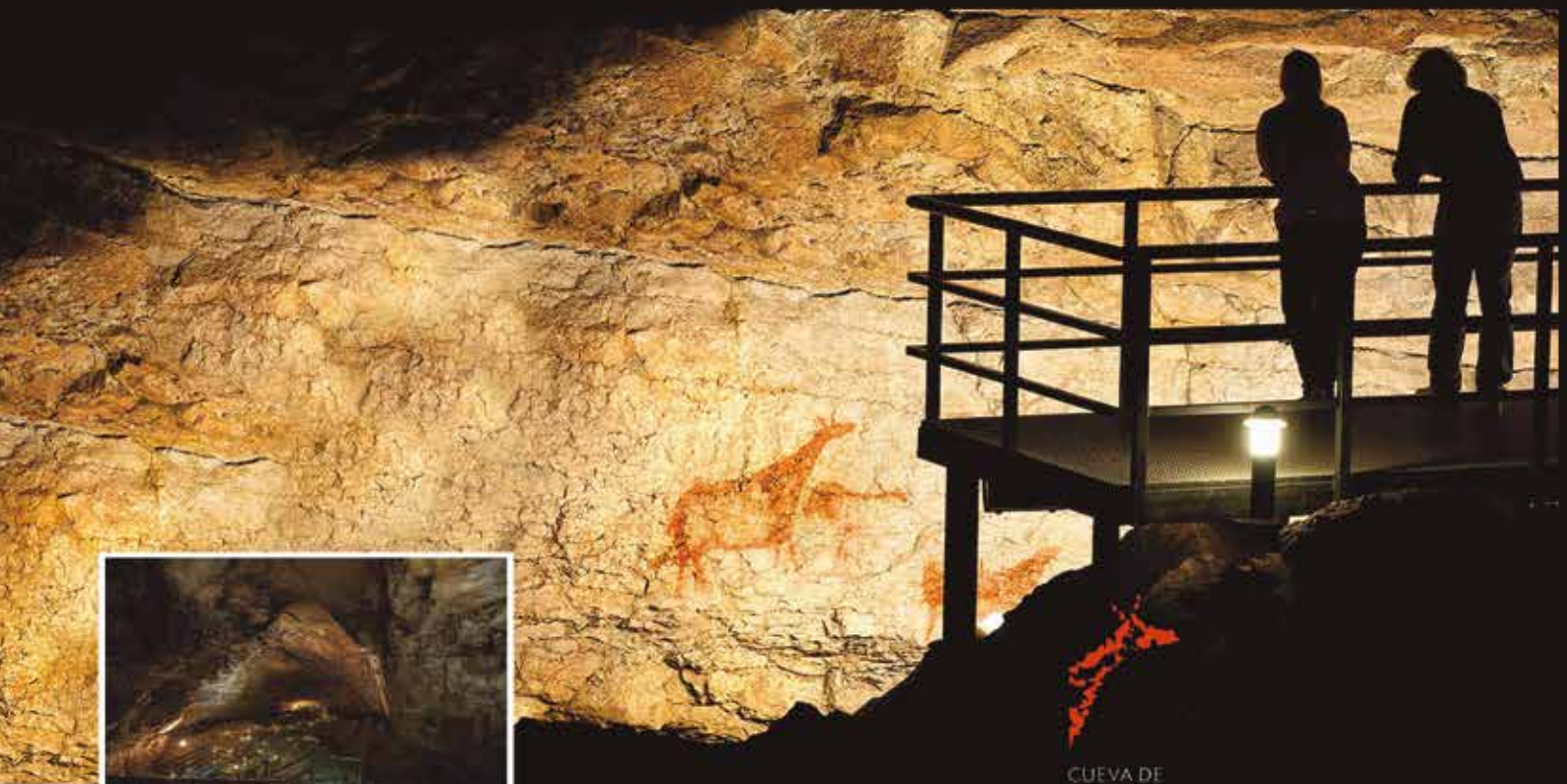
Wide range of cultures and flavors

The Canary Islands have always boasted an enviable eclecticism. The ports of pirates, Berbers, conquistadors, and travelers have fostered well-deserved fame. Its close ties with Venezuela and the entire American continent have enriched the original Guanche culture with a myriad of nuances. These contributions can be seen especially in its cuisine, which is full of local products that are prepared with special care depending on the influence from one side of the ocean or the other. Potatoes with mojo sauce, gofio, stews, Canarian stew, a variety of sausages and fish such as wreckfish, "la vieja" or sea bass, which in their many preparations offer the whole range of flavors you could wish for. There is nothing to say about the tropical fruits that can only grow there, except to enjoy their flavor and color; papaya, avocado, figs, or the must-have Canary Island banana.



CAMARGO

Un tesoro por descubrir



CUEVA DE
EL PENDO
PATRIMONIO
MUNDIAL

El municipio de Camargo (Cantabria) cuenta con importantes atractivos turísticos sustentados esencialmente en uno de los patrimonios arqueológicos más destacados del mundo. De entre todos sus tesoros destaca la Cueva de El Pendo. Fue declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en 2008, y su estudio ha sido clave para conocer la evolución del pensamiento abstracto del ser humano, al haber estado habitada por nuestros antepasados desde hace unos 82.000 a.C. hasta el 1.500 a.C. Cuenta también con un espectacular friso de pinturas de 20.000 años de antigüedad.



CAMARGO!
turismo



Cultural route
of the Council of Europe
Itinerario cultural
du Conseil de l'Europe



En 2022 se cumplen veinte años de la declaración de la isla de La Palma como Reserva de la Biosfera por la UNESCO. Su excepcional orografía y especiales condiciones climáticas permiten la existencia de, quizás, la mayor riqueza natural y paisajística del archipiélago. El parque nacional de la Caldera de Taburiente justifica por sí solo una distinción que pone en valor unos recursos naturales de excelencia. Ubicado en el corazón de la isla, encierra fascinantes rutas de senderismo donde se permite acampar y pasar la noche disfrutando del espectáculo astronómico que tiñe el cielo noche tras noche. No en vano, la isla posee la certificación Reserva Starlight y uno de los complejos de telescopios más completos del mundo: el observatorio del Roque de Los Muchachos. Recién estrenado su centro de visitantes –con permiso del volcán Cumbre Vieja, que ha dejado de emitir los gases y nubes que dificultaban la visibilidad desde los 2.400 metros de altura– se antoja imprescindible recalar en este lugar que aglutina físicos, estudiosos, curiosos y contadores de estrellas.

Todoque, Aridane, Teneguía o Cumbre Vieja forman parte de la toponimia local que ha sonado con fuerza en los últimos meses tras la actividad de un volcán empeñado en mostrar su naturaleza indómita. Las erupciones ocurridas en el pasado siglo ampliaron la superficie de la isla y originaron nuevos paisajes volcánicos que regalan un plus de belleza. Conos volcánicos, mantos de pequeños fragmentos de roca, campos de lava, colores negros, ocre y rojizos... Y verdes. Porque La Palma es, sobre todo, verde. Y mucho más...

De sus secretos hablan los exuberantes bosques de laurisilva, como el de Los Tilos, con especies vegetales propias del Terciario que aquí encontraron refugio. El recorrido por las sendas de este tupido bosque fantasmagórico y húmedo traslada a un cuento de hadas bañado de sorprendente realidad.

Y para rematar la experiencia con buen sabor de boca, postres, licores, frutas, frutos secos, carnes y pescados conforman una singular gastronomía palmera, sustentada en la cocina sencilla y tradicional, pero abierta a los toques más elaborados y vanguardistas.

2022 marks the twentieth anniversary of the declaration of the island of La Palma as a Biosphere Reserve by UNESCO. Its exceptional orography and special climatic conditions allow for the existence of perhaps the greatest natural and scenic wealth of the archipelago. The Caldera de Taburiente National Park alone justifies this distinction, which highlights its excellent natural resources. Located in the heart of the island, it contains fascinating hiking trails where you can camp and spend the night enjoying the astronomical spectacle that colors the sky night after night. It is not for nothing that the island has Starlight Reserve certification and one of the most complete telescope complexes in the world: the Roque de Los Muchachos observatory. Having recently opened its visitor center - with the permission of the Cumbre Vieja volcano, which has stopped emitting the gases and clouds that hindered visibility from an altitude of



La Isla Bonita
LA PALMA

2,400 meters - it is essential to visit this place that brings together physicists, scholars, the curious and star counters.

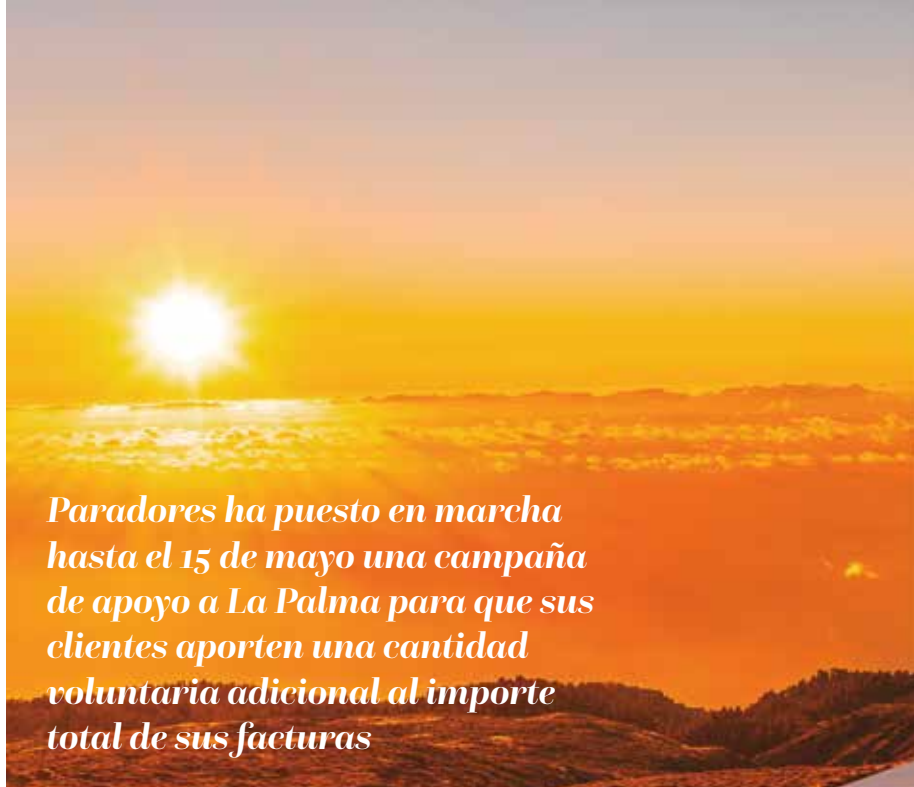
Todoque, Aridane, Teneguía or Cumbre Vieja form part of a local toponymy that has been loudly heard in recent months following the activity of a volcano determined to show its untamed nature. The eruptions of the last century have enlarged the surface of the island and created new volcanic landscapes that offer an added bonus of beauty. Volcanic cones, mantles of small rock fragments, lava fields, black, ochre, and reddish colors... And green. Because La Palma is, above all, green. And much more...

The lush laurisilva forests, such as Los Tilos, speak of its secrets, with plant species from the Tertiary period that have found refuge here. A walk through the paths of this dense, damp, ghostly forest will transport you to a fairy tale bathed in surprising reality.

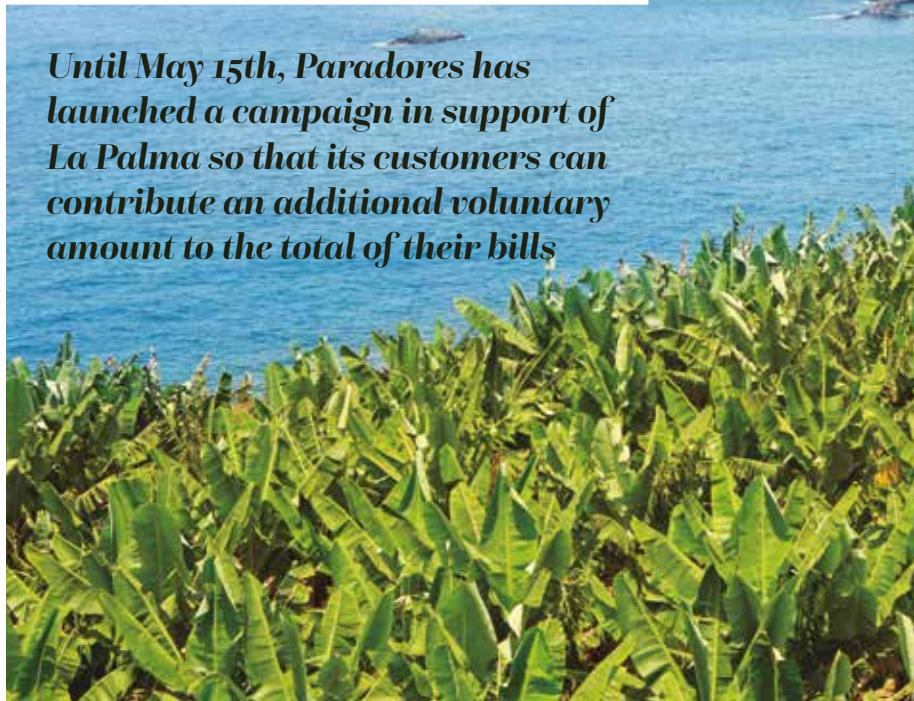
And to round off the experience with a good aftertaste, desserts, liqueurs, fruit, nuts, meat and fish make up the unique gastronomy of the island, based on simple, traditional cuisine, but open to the most elaborate and avant-garde touches.

Parador de La Palma, the best green option

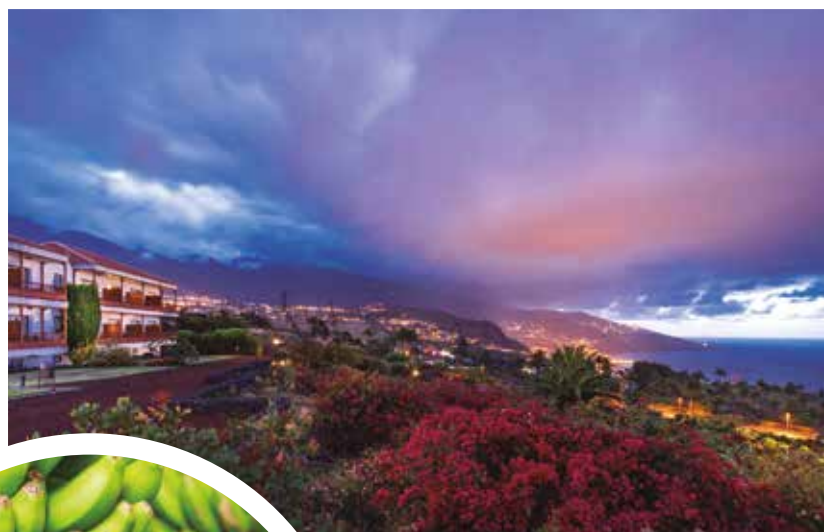
The exotic vegetation of its garden blends in with the surrounding natural environment which, together with the hypnotic views of the Atlantic, make it a perfect choice for any visitor. The Parador, a building of traditional Canarian architecture, will undergo a thorough remodeling of its facilities to make it a more eco-friendly establishment. To this end, it will be equipped with infrastructures based on renewable and more efficient energies such as photovoltaic canopies, solar thermal and aerothermal installations. These improvements will be made thanks to the investment of 2 million euros as part of the "Plan Renace", a new package of measures provided by the Ministry of Industry, Trade and Tourism to support the self-employed and SMEs and contribute to the promotion of tourism on the Isla Bonita. The improvement project includes the redecoration of all its rooms and common areas, and improvements to its swimming pool and kitchen and interior infrastructures.



Paradores ha puesto en marcha hasta el 15 de mayo una campaña de apoyo a La Palma para que sus clientes aporten una cantidad voluntaria adicional al importe total de sus facturas



Until May 15th, Paradores has launched a campaign in support of La Palma so that its customers can contribute an additional voluntary amount to the total of their bills



Parador de La Palma, apuesta sostenible

La vegetación exótica de su jardín se funde con el entorno natural de los alrededores que, junto a las hipnóticas vistas al Atlántico, conforman una elección perfecta para cualquier visitante. El Parador, un edificio de arquitectura tradicional canaria se someterá a una profunda remodelación de sus instalaciones que lo convertirán en un establecimiento más sostenible. Para ello se dotará de infraestructuras basadas en energías renovables y más eficientes como marquesinas fotovoltaicas, instalaciones de solar térmica y aerotérmicas. Estas mejoras se harán gracias a la inversión de 2 millones de euros enmarcadas en el “Plan Renace”, un nuevo paquete de medidas aportadas por el ministerio de Industria, Comercio y Turismo para apoyar a los autónomos y pymes y contribuir a la promoción turística de la Isla Bonita. El proyecto de mejora incluye la redacción de todas sus habitaciones y zonas comunes, obras de mejora en su piscina y cocina e infraestructuras interiores.

El eterno descanso

PARADOR DE LA GOMERA, UN OASIS DE PAZ. En un enclave privilegiado sobre la ciudad de San Sebastián de La Gomera, el Parador es un oasis de paz en medio del Atlántico. De arquitectura isleña, su decoración hace un guiño a la época colombina. Un opción perfecta para quien busca relax total.

PARADOR DEL HIERRO, DESCONEXIÓN ABSOLUTA. Ubicado entre la montaña volcánica y el azul del océano, es el destino ideal para los amantes del buceo y quienes deseen desconectar de la rutina y el ruido. La isla ha sido declarada Reserva Mundial de la Biosfera por la UNESCO.

PARADOR DE LAS CAÑADAS DEL TEIDE, ENCLAVE IDÍLICO. En el corazón del Parque Nacional del Teide, regala vistas únicas del pico más alto del Archipiélago. El ambiente acogedor compete con la exquisita y tradicional cocina canaria, concentrada en una carta repleta de extraordinarios productos locales.

PARADOR DE CRUZ DE TEJEDA, DESTINO DE SENDERISTAS. Está enclavado en un hermoso entorno con vistas al Paisaje Cultural del Risco Caído y los espacios sagrados de montaña de Gran Canaria. Los senderistas encuentran en este hotel el lugar ideal para combinar deporte con descanso y máximo confort en uno de los lugares más bellos de la isla.



Parador de La Gomera



Parador de El Hierro



Parador de Las Cañadas del Teide



Parador de Cruz de Tejeda

Timeless rest

PARADOR DE LA GOMERA, AN OASIS OF PEACE. In a privileged enclave above the city of San Sebastián de La Gomera, the Parador is an oasis of peace in the middle of the Atlantic. With its island architecture, its decoration is a nod to the Columbus era. A perfect option for those looking for total relaxation.

PARADOR DEL HIERRO, AN ABSOLUTE BREAK. Located between the volcanic mountain and the blue ocean, it is the ideal destination for diving lovers and those wishing to disconnect from routine and noise. The island has been declared a World Biosphere Reserve by UNESCO.

PARADOR DE LAS CAÑADAS DEL TEIDE, AN IDYLIC ENCLAVE. In the heart of Teide National Park, it offers unique views of the highest peak of the archipelago. The cozy atmosphere suits the exquisite and traditional Canarian cuisine, condensed in a menu full of extraordinary local products.

PARADOR DE CRUZ DE TEJEDA, A HIKERS DESTINATION. Set in beautiful surroundings with views of the Risco Caído Cultural Landscape and the sacred mountain areas of Gran Canaria, hikers will find in this hotel the ideal place to combine sport with rest and maximum comfort in one of the most beautiful places on the island.

Pescados[®] Basiliso

Pastor



PESCADOS BASILISO

C/ Fuentecilla, 24

45340 Ontigola, Toledo

☎ 665 950 997-8-9

info@pescadosbasiliso.com

10 citas

IMPRESCINDIBLES EN 2022

10 ESSENTIAL DATES IN 2022

📍 CARLES LLUSÀ

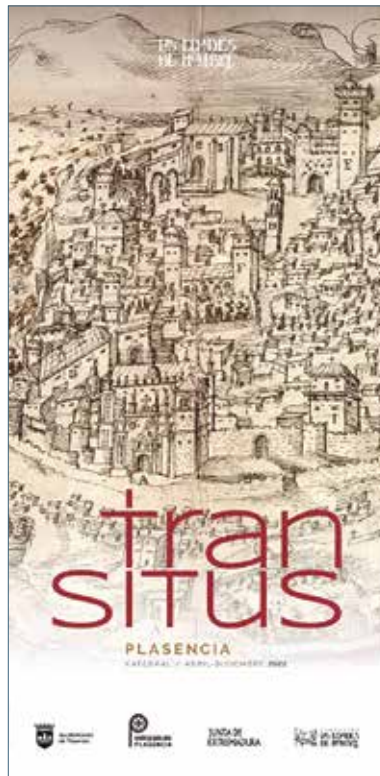
36 / PARA NO PERDERSE

1

Las Edades del Hombre llega, por primera vez, a Plasencia, en Extremadura

Fundada como ciudad por el rey Alfonso VIII de Castilla en 1186, Plasencia destaca por su impresionante conjunto histórico, declarado bien de interés cultural. De abril a diciembre la ciudad acogerá Las Edades del Hombre 2022, célebre exposición de arte sacro, que da el salto a Extremadura en la Diócesis de Plasencia, abarcando una veintena de municipios de Castilla y León con Béjar entre los principales.

Bajo el título de "Transitus", las dos catedrales de Plasencia albergarán la vigésima sexta edición de la muestra, en el centro de la Plasencia medieval, justo al lado del Parador, un antiguo monasterio adaptado en el que cada habitación es una celda, la combinación perfecta para trasladarnos al medievo.



Las Edades del Hombre arrives, for the first time, to Plasencia, in Extremadura.

Founded as a city by King Alfonso VIII of Castile in 1186, Plasencia stands out for its impressive historical ensemble, declared a site of cultural interest. From April to December, the city will host Las Edades del Hombre 2022, a famous exhibition of sacred art, which will be held in Extremadura in the Diocese of Plasencia, covering some twenty municipalities of Castilla y León, with Béjar among the main ones. Under the title "Transitus", the two cathedrals of Plasencia will host the twenty-sixth edition of the exhibition, in the center of the medieval Plasencia, right next to the Parador, an old monastery adapted in which each room is a cell, the perfect combination to transport us to the Middle Ages.



2

Ampliación en Carrión de los Condes y Sahagún

El vocablo latino 'LUX' dio nombre a la vigésima quinta edición de la exposición de Las Edades del Hombre que tuvo lugar en Burgos, Carrión de los Condes y Sahagún en 2021. Las dificultades para visitarla derivadas de la pandemia, han provocado una ampliación temporal en Carrión de los Condes y Sahagún hasta el 25 de septiembre de 2022. El relato tendrá como hilo conductor la figura de la Virgen María, muy presente por las advocaciones marianas de muchas de las catedrales y multitud de iglesias, ermitas y monasterios que jalonan la Ruta Jacobea. Especial visita merecen la iglesia de Santa María del Camino en Carrión de los Condes y el Santuario de la Peregrina en Sahagún.



2022 / INVIERNO / WINTER /

3

Valencia: Capital Europea del Turismo Inteligente

Competiendo con una treintena de ciudades de 16 países y recogiendo el legado que Málaga dejó el año pasado, Valencia ha sido elegida Capital Europea del Turismo Inteligente 2022, reconociendo así a la ciudad como un referente en accesibilidad, sostenibilidad, digitalización, patrimonio cultural y creatividad. El jurado destacó el carácter vanguardista e histórico de una ciudad cosmopolita y mediterránea que preserva importantes patrimonios –materiales e inmateriales– de la Unesco, como las Fallas, la Lonja de la Seda y el Tribunal de las Aguas; además de la apuesta por declarar la paella como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. Está situada a orillas del río Turia, en la costa levantina de la península ibérica, justo en el centro del golfo de Valencia, y destaca por su impresionante Catedral, la Ciudad de las Artes y las Ciencias o la playa de La Malvarrosa. A los más cosmopolitas les fascinará el ambiente nocturno de la ciudad, donde las noches se prolongan hasta el amanecer en un abrir y cerrar de ojos.

Valencia: European Capital of Smart Tourism

Competing with some thirty cities from 16 countries and picking up the legacy left by Malaga last year, Valencia has been elected European Capital of Smart Tourism 2022, recognizing the city as a benchmark in accessibility, sustainability, digitization, cultural heritage and creativity. The jury highlighted the avant-garde and historic character of a cosmopolitan and Mediterranean city that preserves important heritages -material and immaterial- of Unesco, such as the Fallas, the Lonja de la Seda and the Tribunal de las Aguas; in addition to the commitment to declare paella as Intangible Heritage of Humanity. It is located on the banks of the Turia River, on the Levantine coast of the Iberian Peninsula, right in the center of the Gulf of Valencia, and stands out for its impressive Cathedral, the City of Arts and Sciences or the beach of La Malvarrosa. Cosmopolitans will be fascinated by the city's nightlife, where nights last until dawn in the blink of an eye.

4

Año Santo Jacobo, en Galicia.

En una situación de excepcionalidad, el Año Santo Jacobo se extiende también a 2022. Una gran inversión para la conservación de las rutas xacobeas ha mejorado y ampliado la accesibilidad y los recorridos que llegan a Santiago. Xacobeo 2022 ofrecerá un granado programa de actividades que incluye conciertos, exposiciones de arte, congresos, charlas, cine, actividades educativas, académicas, turismo, voluntariado, gastronomía... Todas las ciudades, provincias y comunidades por las que transitan los distintos caminos a Santiago mantienen activa una generosa oferta de actividades que hacen de 2022 el momento ideal para descubrir un sinfín de posibilidades.

Jacobean Holy Year in Galicia.

In an exceptional situation, the Jacobean Holy Year is also extended to 2022. A large investment for the preservation of the Xacobeian routes has improved and expanded the accessibility and the routes leading to Santiago. Xacobeo 2022 will offer a rich program of activities that includes concerts, art exhibitions, congresses, lectures, cinema, educational and academic activities, tourism, volunteering, gastronomy... All the cities, provinces and communities through which the different routes to Santiago pass are keeping active a generous offer of activities that make 2022 the ideal time to discover endless possibilities.

Expansion in Carrión de los Condes and Sahagún

The Latin word 'LUX' gave its name to the twenty-fifth edition of the Ages of Man exhibition held in Burgos, Carrión de los Condes and Sahagún in 2021. The difficulties in visiting it due to the pandemic have led to a temporary extension in Carrión de los Condes and Sahagún until September 25, 2022. The story will have the figure of the Virgin Mary as a guiding thread, very present in the Marian advocations of many cathedrals and a multitude of churches, hermitages and monasteries that mark out the Jacobean Route. The church of Santa María del Camino in Carrión de los Condes and the Santuario de la Peregrina in Sahagún deserve a special visit..

LES EDADES DEL HOMBRE

25 EDICIÓN

LUX

JUNIO - DICIEMBRE 2021

BURGOS: [www.burgos.es](#)
CARRIÓN DE LOS CONDES: [www.carrión.es](#)
SAHAGÚN: [www.sahagun.es](#)



5

Sanlúcar de Barrameda, Capital Española de la Gastronomía

En pleno Golfo de Cádiz se alza la ciudad andaluza de Sanlúcar de Barrameda, que ostentará el título de Capital Española de la Gastronomía 2022, la mayor plataforma de promoción gastronómica del país. El galardón se enmarca en el programa de las acciones conmemorativas del V Centenario de la Primera Vuelta al Mundo, de Magallanes y Elcano. El apoyo ciudadano, sus tesoros gastronómicos, su clima excepcional, la naturaleza incomparable de Doñana y la tradicional hospitalidad son argumentos imbatibles. La ciudad (por primera vez la elegida no es capital) propone una extraordinaria oferta de productos de tierra y mar, excelentes y genuinos, representados por el langostino y la manzanilla, pero también las papas aliñás o las tortillitas de camarones, entre gran variedad de pescados y mariscos, hortalizas y patatas, junto a una cocina que equilibra tradición e innovación.

Sanlúcar de Barrameda, Spanish Capital of Gastronomy

In the heart of the Gulf of Cadiz stands the Andalusian city of Sanlúcar de Barrameda, which will hold the title of Spanish Capital of Gastronomy 2022, the largest gastronomic promotion platform in the country. The award is part of the program of commemorative actions for the V Centenary of the First Round the World Voyage by Magellan and Elcano. Citizen support, its gastronomic treasures, its exceptional climate, the incomparable nature of Doñana and the traditional hospitality are unbeatable arguments. The city (for the first time the chosen city is not a capital) offers an extraordinary range of excellent and genuine land and sea products, represented by the prawns and manzanilla, but also the "papas aliñás" or the "tortillitas de camarones", among a great variety of fish and seafood, vegetables and potatoes, together with a cuisine that balances tradition and innovation.

6 *Olvera (Cádiz), Capital del Turismo Rural*

Olvera es un paraíso en el corazón de los Pueblos Blancos, una ladera de casas encaladas y callejuelas erigida entre olivares y coronada por un exuberante conjunto monumental. Las calles de su Conjunto Histórico, que se retuercen caprichosas en la pendiente del terrero, guardan con firmeza el aroma de las plantas que adornan tapias y ventanas y que se asoman a contemplar la figura colosal de su Castillo, testigo mudo de su historia. También, en lo alto, la Iglesia Parroquial Nuestra Señora de la Encarnación. Entre el caserío, diversas iglesias elevan sus torres hacia el cielo, ofreciendo en su conjunto una postal digna de cuento. La ciudad obtuvo el título de Capital del Turismo Rural el 2021, haciendo resaltar sus cualidades históricas y gastronómicas. Entre las delicias gastronómicas que ofrece cabe destacar el aceite de oliva virgen como un básico imprescindible. Sopas, gazpachos, revueltos de espárragos trigueros, perdiz de caza, carnes a la brasa, jamón de bellota, callos, flamenquines caseros, patatas zapateras, pajarilla a la plancha, sangre encebollada, la tradicional "sopas pegás", solomillo relleno, arroz con conejo y los revueltos, además de excelentes quesos de cabra y vaca o el cordero de la zona, todos configuran una gastronomía que no te dejará indiferente.



Olvera (Cádiz), Capital of Rural Tourism

Olvera is a paradise in the heart of the Pueblos Blancos, a hillside of whitewashed houses and narrow streets built among olive groves and crowned by a lush monumental complex. The streets of its Historical Complex, which twist capriciously on the slope of the land, firmly keep the aroma of the plants that adorn walls and windows and look out to contemplate the colossal figure of its Castle, silent witness of its history. Also, at the top, the Parish Church of Nuestra Señora de la Encarnación. Among the hamlet, several churches raise their towers to the sky, offering a postcard worthy of a fairy tale. The city was awarded the title of Capital of Rural Tourism in 2021, highlighting its historical and gastronomic qualities. Among the gastronomic delights it offers, virgin olive oil is an essential staple. Soups, gazpachos, wild asparagus scrambled eggs, partridge, grilled meats, acorn-fed ham, tripe, homemade flamenquines, patatas zapateras, grilled pajarilla, sangre encebollada, the traditional "sopas pegás", stuffed sirloin, rice with rabbit and scrambled eggs, as well as excellent goat and cow cheeses or the local lamb, all make up a gastronomy that will not leave you indifferent.

Toledo y Sevilla: 800 aniversario de Alfonso X el Sabio

El 23 de noviembre de 2021 se cumplieron 800 años del nacimiento del rey Alfonso X (1221 – 1284) en Toledo. Una efeméride que se celebró en varias ciudades del país y que se alarga al 2022. La ciudad imperial acogerá una gran exposición en el Museo de Santa Cruz de marzo a junio de este año, titulada

«Alfonso X: El legado de un Reino precursor». Esta muestra imprescindible pondrá de relieve la trascendencia de un rey moderno, integrador, apasionado de las ciencias y de la cultura. Un motivo más para visitar el laberinto de historia viva y compartida que se encuentra en esta ciudad Patrimonio de la Humanidad.

Alfonso X también supuso una figura fundamental para Sevilla. Fue el impulsor del Palacio Gótico del Real Alcázar y de iglesias parroquiales construidas en el siglo XIII, como las de Santa Ana, San Julián, Santa Lucía o Santa Marina. De este rey procede el emblema de la ciudad que ha llegado hasta nuestros tiempos y está enterrado en la Capilla Real de la Catedral de Sevilla: una excusa perfecta para visitar la ciudad y conocer su legado.



Toledo and Seville: 800th anniversary of Alfonso X the Wise

November 23, 2021 marked the 800th anniversary of the birth of King Alfonso X (1221 - 1284) in Toledo. An ephemeris that was celebrated in several cities of the country and that will be extended to 2022. The imperial city will host a major exhibition at the Museum of Santa Cruz from March to June this year, entitled "Alfonso X: The Legacy of a Precursor Kingdom". This essential exhibition will highlight the transcendence of

a modern, integrating king, passionate about science and culture. Another reason to visit the labyrinth of living and shared history to be found in this World Heritage City.

Alfonso X was also a fundamental figure for Seville. He was the driving force behind the Gothic Palace of the Royal Alcázar and parish churches built in the thirteenth century, such as Santa Ana, San Julian, Santa Lucia and Santa Marina. From this king comes the emblem of the city that has survived to our times and is buried in the Royal Chapel of the Cathedral of Seville: a perfect excuse to visit the city and learn about his legacy.

8

Menorca, Región Europea de la Gastronomía

El Instituto Internacional de la Gastronomía, la Cultura, las Artes y el Turismo (IGCAT) reconoció Menorca como Región Europea de Gastronomía, un reconocimiento que ostentará durante todo el año y cuya sede será el Museo de Menorca, en Maó. La celebración incluirá también una serie de actos vinculados a los quince miembros de la Plataforma Europea de Gastronomía, de modo que más de medio centenar de actividades previstas girarán en torno a la cocina, la cultura local, el territorio y la sostenibilidad como grandes ejes motores de este reconocimiento.

Menorca, European Region of Gastronomy

The International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism (IGCAT) recognized Menorca as a European Region of Gastronomy, a recognition that will be held throughout the year and whose headquarters will be the Museum of Menorca, in Maó. The celebration will also include a series of events linked to the fifteen members of the European Gastronomy Platform, so that more than fifty activities planned will revolve around the cuisine, local culture, territory and sustainability as major driving forces of this recognition.





Zaragoza: “Goya, viajero y artista del Grand Tour”

Hasta el 3 de abril de 2022 se podrá visitar en el Museo de Zaragoza la exposición “Goya, viajero y artista del Grand Tour”, en el que se conmemorará el 275 aniversario del nacimiento de Francisco de Goya, haciendo un viaje por la vida del artista y todas sus etapas. La muestra se articula en tres ámbitos: El viaje; Roma: academia y heterodoxia y El recuerdo; y se podrá disfrutar de un total de 73 obras procedentes de instituciones públicas, privadas y colecciones particulares de España, Alemania, Francia, Italia y Suecia como la escultura “Minotauro” fechada en el siglo I d. C.

Zaragoza: “Goya, viajero y artista del Grand Tour”

Zaragoza: "Goya, traveler and artist of the Grand Tour". Until April 3, 2022, the exhibition "Goya, traveler and artist of the Grand Tour" can be visited at the Museum of Zaragoza, commemorating the 275th anniversary of the birth of Francisco de Goya, making a journey through the artist's life and all its stages. The exhibition is divided into three areas: The journey; Rome: academy and heterodoxy and The memory; and it will be possible to enjoy a total of 73 works from public and private institutions and private collections from Spain, Germany, France, Italy and Sweden, such as the sculpture "Minotaur" dated in the 1st century AD.

10

Barcelona, Ciudad Europea del Bosque

Barcelona propone la celebración a lo largo del 2022 de actividades diversas bajo el tema central del impacto de la bioeconomía circular en entornos urbanos, en un intento de superar la tradicional dicotomía entre espacios urbanizados y espacios naturales. De forma simultánea, la propuesta de Barcelona pretende definir una visión para el futuro urbano de lo que se denominan biociudades. La candidatura incluye también un programa educativo sobre bosques y biociudades, relacionado con la reforestación del planeta y la promoción de la biodiversidad, el desarrollo de un festival de cine y ecología, etc.

Barcelona, Ciudad Europea del Bosque

Barcelona, European City of Forest in 2022. Barcelona proposes the celebration throughout 2022 of various activities under the central theme of the impact of the circular bioeconomy in urban environments, in an attempt to overcome the traditional dichotomy between urbanized spaces and natural spaces. Simultaneously, Barcelona's proposal aims to define a vision for the urban future of what are called biocities. The candidacy also includes an educational program on forests and biocities, related to the reforestation of the planet and the promotion of biodiversity, the development of a film and ecology festival, etc.

TOLEDO

PATRIMONIO MUNDIAL


¡Un año de 10!

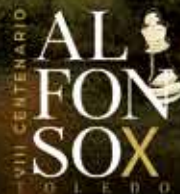


Ciudad Histórica de Toledo
Inscrita en la lista
del Patrimonio Mundial
en 1986



AYUNTAMIENTO DE TOLEDO

turismo.toledo.es



Compromiso
de Calidad Turística

Castillos y torres de Álava

Álava fue tierra de paso durante siglos, territorio en permanente disputa entre los reinos de Navarra y Castilla, y esta circunstancia histórica explica la abundancia de castillos y torres defensivas que se levantan a lo largo y ancho de la provincia. El Castillo de Portilla y la Torre de los Varona son dos ejemplos emblemáticos y bien conservados.

El Castillo de Portilla se levanta sobre un impresionante cerro en el sur de Álava vigilando la localidad que le da nombre. Su origen es discutido, aunque las últimas investigaciones apuntan a que fue construido en el siglo XI por el rey pamplonés Sancho Garcés III el Mayor o su hijo García Sánchez III dentro del proceso de expansión del reino de Pamplona.



Forma parte del Conjunto Monumental de Portilla, recuperado estos últimos años mediante la consolidación de sus muros, la habilitación de accesos y la musealización del espacio, gracias al gran trabajo de los vecinos de Zambrana, la Universidad del País Vasco y las instituciones. Hoy es un referente turístico y cultural de Euskadi por su riqueza patrimonial y paisajística.

Las vistas desde la fortaleza son, sencillamente, espectaculares.

Quienes tras recorrer el interior de sus muros quieran más... lo tienen fácil porque muy cerca, protegiendo el pueblo de Ocio, luce orgulloso el Castillo de Lanos. Lanos controlaba el valle del Inglares y su salida hacia el valle del Ebro, y el acceso a la villa de Salinillas de Buradón, donde existía también otro castillo con ese nombre.

Se puede llegar al Castillo de Lanos en coche, pero lo recomendable es hacerlo a pie a través de una pista de apenas un kilómetro que parte del pueblo de Ocio. Este agradable paseo permite disfrutar de un maravi-

lloso entorno natural hasta la puerta de entrada donde unos paneles informativos explican perfectamente su distribución.

Portilla y Lanos están unidos por una atractiva ruta de senderismo bautizada, como no podría ser de otra forma, como la 'Ruta de los Castillos'.

La Torre de los Varona (s. XIV-XV) es otro buen ejemplo de edificación medieval de carácter defensivo que tiene, como punto fuerte, el rico patrimonio que cobija en su interior. Estamos, sin duda, ante el conjunto fortificado mejor conservado de Álava con sus almenas, troneras, saeteras y un foso con agua que salvan dos pequeños puentes.

Una visita guiada gratuita permite conocer su interior y disfrutar de un interior donde destacan los papeles pintados, la colección de cerámica y arcones.

Toda la información sobre los castillos y casas-torre de Álava, así como los nueve conjuntos monumentales de la provincia, está disponible en una publicación de casi 90 páginas descargable en alavaturismo.eus



Castillo de Portilla



Torre de los Varona (exterior)



Torre de los Varona (interior)

Paraiso blanco

PARA DISFRUTAR CON RAQUETAS

 ANNA BURGSTALLER

Montañas y valles teñidos de un níveo impoluto. Paisajes cubiertos por un manto de nieve impertérrito dibujando el más idílico de los escenarios invernales. La naturaleza se adueña del oro blanco que cae, copo a copo, recreando un escenario óptimo para los amantes de los deportes de invierno. Un goce mayúsculo que se viene gestando desde otoño, con las generosas nevadas que dejaron, ya en noviembre, el escenario preparado para disfrutar de la belleza invernal al aire libre.

Mountains and valleys tinged with pristine snow. Landscapes covered by an unperturbed blanket of snow, creating the most idyllic of winter scenes. Nature takes possession of the white gold that falls, flake by flake, recreating an optimal scenario for winter sports lovers. It is a great delight that has been brewing since autumn, with the generous snowfalls that in November left the stage ready to enjoy the beauty of winter in the open air.





Aunque el esquí sigue siendo el deporte estrella de todos los inviernos, otras disciplinas, en especial las raquetas de nieve, ganan terreno entre las prácticas favoritas de pequeños y mayores. Su éxito no es exiguo. No en vano, cada año son más los excursionistas que las usan para divertirse en familia, con amigos o para evadirse en solitario.

La técnica que precisan es sencilla y, salvo en rutas muy complicadas, no requiere de gran forma física. De ahí que la mayoría de los que prueban, repiten. La sensación de caminar con raquetas, pisar nieve virgen y abrirse camino entre las faldas de montaña es, sencillamente, maravillosa.

Su origen es milenario. Dicen que los pueblos prehistóricos del Asia Central ya idearon, hace más de 10.000 años, utensilios rudimentarios –que poco tienen que ver con las raquetas actuales– usando pieles de animales para desplazarse sin hundirse en la nieve y así perpetuar sus actividades de caza durante el invierno. Con el tiempo, cada civilización los fue adaptando a las necesidades de terreno y del clima y, hasta los años 90, no se popularizó como deporte en gran parte del mundo.



White paradise

Though skiing is still the star every winter other disciplines, especially snowshoeing, are gaining ground among the favorite activities of young and old alike. This success is not insignificant. Not surprisingly, every year more and more hikers use them to have fun with their families, with friends, or to go out on their own.

The technique required is simple and, except on very complicated routes, does not require great physical fitness. That's why most of those who try it repeat. The sensation of walking with snowshoes, treading virgin snow, and making your way through the mountain slopes is simply marvelous.

Its origins go back thousands of years. It is said that the prehistoric peoples of Central Asia already devised more than 10,000 years ago rudimentary utensils - which have little to do with today's snowshoes - using animal skins to move without sinking into the snow and thus continue their hunting activities during the winter. Over time each civilization adapted them to the needs of terrain and climate, yet it was not until the 1990s that snowshoeing became popular as a worldwide sport.



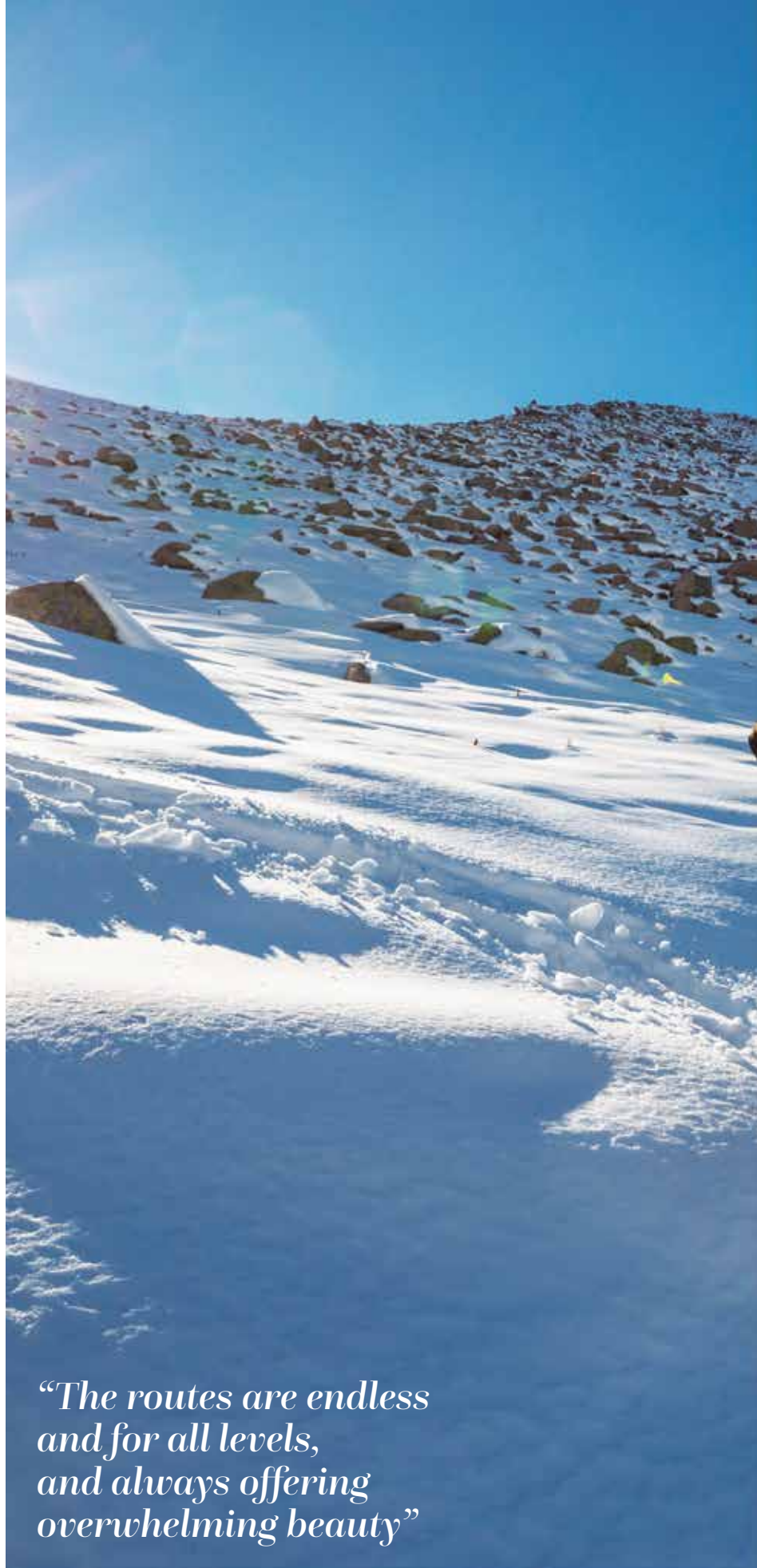
“Las rutas de abrumadora belleza, infinitas y para todos los niveles”

La Vall d’Aran, el sueño de los excursionistas

Para los incondicionales de las raquetas existe un lugar paradisiaco: La Vall d’Aran. Su privilegiado entorno natural, singulares paisajes y montañas abruptas, hacen de este rincón del Pirineo occidental de Cataluña un lugar para soñar. Las rutas son infinitas y para todos los niveles, pero siempre de abrumadora belleza.

Es muy aconsejable informarse antes en las oficinas de Turismo de la zona, para adecuar lo máximo posible la excursión al nivel de cada persona. Entre las más populares, destacan:

- **Salardú-Unha-Gessa.** Ruta ideal para hacer en familia, con trayectos muy asequibles. Se compone de unos 4 kilómetros, la mayoría para hacer con raquetas si el tiempo lo permite. De tipo circular, tiene una duración aproximada de una hora. Uno de los mayores reclamos de la excursión es conocer Gessa, uno de los pueblos más pintorescos del valle.
- **Pla de Beret-Montgarri.** Ruta circular de poco más de diez kilómetros, ideal para quien quiera iniciarse en el mundo de las raquetas de nieve. Recorre el río Noguera Pallaresa desde su nacimiento, en el Pla de Beret, hasta el santuario de Montgarri.
- **Tuc d’Aubàs-Còth de Baretja.** Ubicada en uno de los lugares más conocidos de la Vall d’Aran, quizás precise de una forma física notable. A pesar de no ser un recorrido muy largo, acumula 800 metros de desnivel.



“The routes are endless and for all levels, and always offering overwhelming beauty”



La Vall d'Aran, a hiker's dream come true

There is a Paradise for snowshoeing enthusiasts: La Vall d'Aran. Its privileged natural surroundings, unique landscapes, and rugged mountains make this corner of the western Catalan Pyrenees a place to dream of. The routes are endless and for all levels, and always offering overwhelming beauty.

It is highly advisable to get information beforehand from the local tourist offices, in order to adapt the excursion as much as possible to the level of each person. Among the most popular are the following:

- **Salardú-Unha-Gessa.** This is an ideal family route, with very accessible legs. It is about 4 kilometers long, most of which can be done on snowshoes if the weather allows. It is a circular route and lasts approximately one hour. One of the main attractions of the excursion is to visit Gessa, one of the most picturesque villages in the valley.
- **Pla de Beret-Montgarri.** A circular route of just over ten kilometers, ideal for those who want to get started in the world of snowshoeing. It runs along the Noguera Pallaresa river from its source, in Pla de Beret, to the sanctuary of Montgarri.
- **Tuc d'Aubàs-Còth de Baretja.** Located in one of the best-known places in the Vall d'Aran, it may require considerable physical fitness. Though not a very long route, it accumulates 800 meters in grade.



Parador de Arties, máximo confort al calor de la chimenea

Después de una larga ruta con raquetas, ¿qué mejor que reponer fuerzas y descansar al calor de la chimenea del Parador de Arties? Su confortabilidad se respira en cada una de sus estancias de techos abuhardillados y vigas de madera. Se trata de un edificio típico de la arquitectura aranese de los siglos XIV y XV, ideal para disfrutar de unas vistas increíbles a las casitas del pueblo o la montaña y a tan solo siete km de la estación de Baqueira Beret. Un auténtico placer con múltiples opciones de turismo activo. Imprescindible reservar con tiempo una mesa en el restaurante - bar "La Cuina de Portolá".



Parador de Vielha, en clave de cuento

A pocos kilómetros de Arties se encuentra otro destino estrella: el Parador de Vielha, ideal para disfrutar de la naturaleza del Valle de Arán y de la nieve en las cercanas pistas de esquí de Baqueira-Beret. Emplazado en lo alto de un cerro, a la entrada de Vielha, presume de vistas panorámicas y grandes jardines que rodean el precioso comedor circular. Y de premio, un fantástico spa, servicio de masajes, piscina interior y exterior, solárium para tomar el sol de invierno... ¿Se puede pedir más?

Parador de Vielha, a fairytale setting

A few kilometers from Arties there is another great destination: the Parador de Vielha, ideal for enjoying the nature of the Aran Valley and the snow on the nearby ski slopes of Baqueira-Beret. Perched atop a hill at the entrance to Vielha, it boasts panoramic views of the Catalan Pyrenees mountains and large gardens surrounding a beautiful circular dining room. As a bonus, a fantastic spa, massage service, indoor and outdoor swimming pool, solarium for winter sunbathing... What more could you ask for?



Parador de Arties, maximum comfort by the fireplace

After a long snowshoeing route, what better way to recharge your batteries than to rest by the fireplace at the Parador de Arties? The comfort of the Parador can be felt in each of its rooms with sloping ceilings and wooden beams. It is a building typical of Aranese architecture from the 14th and 15th centuries, ideal for enjoying incredible views of the village houses or the mountains, and just seven kilometers from the Baqueira Beret ski resort. A real pleasure with a wide range of active tourism options. It is essential to book a table in advance at the restaurant-bar "La Cuina de Portolá".





el ibérico...
100% IBÉRICO



BEHER
AUTÉNTICO

JAMONES, PALETAS, LOMOS y EMBUTIDOS
de **BELLOTA** y **CEBO DE CAMPO 100% IBÉRICOS**

| www.beher.com |



Bernardo Hernández, S.L. | C/ Oriente 18, 37770 GUIJUELO (Salamanca) España

@jamonbeher



EDURNE

Pasaban

“Hay que luchar por lo que se quiere y trabajar, nada es fácil”



DIEGO ÁLVAREZ RAMOS

“YOU HAVE TO FIGHT FOR WHAT YOU WANT,
AND WORK FOR IT, NOTHING IS EASY”

Edurne Pasaban es la primera mujer del planeta en subir los 14 ochomiles. Fue alpinista de élite y encontró el equilibrio entre su afición y su mayor anhelo: formar una familia. Ha sabido reinventarse y ser una mujer de éxito. Tras su rica experiencia vital, no vacila al invitar a los jóvenes a ser valientes y escucharse a sí mismos: “que se tomen tiempo para reflexionar, tienen toda la vida por delante, que no quieran ser lo que les digan, sino lo que desean”. Un consejo de altura de quien subió el Mont Blanc con tan solo 16 años y se forjó una carrera como alpinista ascendiendo al Everest con 28. “Los jóvenes se encuentran en un momento de oportunidad, para decidir qué quieren hacer. Hay que luchar por lo que se quiere, nada es fácil, hay que trabajar”.



Edurne Pasaban is the first woman on the planet to climb the fourteen eight-thousander peaks, she was an elite mountaineer and found the balance between her hobby and her greatest desire, to start a family. She has managed to reinvent herself and become a successful woman. After her rich life experience, she does not hesitate to invite young people to be brave and listen to themselves: "take time to reflect, you have your whole life ahead of you, do not want to be what you are told to be, but what you desire to be". A piece of high-level advice from someone who climbed Mont Blanc at the age of 16 and forged a career as a mountaineer by ascending Everest at the age of 28. "Young people are at a time of opportunity to decide what they want to do. You have to fight for what you want, nothing is easy, you have to work for it".

“Sufrí una depresión y tuve que luchar para salir de ahí. Para mí fue el ochomil más difícil”

Cuando echa la vista atrás una deportista de éxito, empresaria, madre y cabeza de familia... ¿qué balance suma en su cabeza?

Pienso que he perseguido mi pasión, lo que a mí más me gustaba. Seguí el camino de la montaña. Haciendo una retrospectiva, fue un camino difícil que me exigió dejar cosas a un lado, como la carrera de ingeniero, seguir en la empresa familiar o ser madre. No fue fácil. Pero ahora me doy cuenta de que todo se puede hacer. Para cada cosa hay un tiempo y los tiempos van cambiando. Puedes hacer una carrera deportiva, una carrera empresarial y conseguir tener una familia, quizás a otro ritmo, pero se puede. Creo que debemos desterrar los estereotipos creados. La sociedad está cambiando poco a poco y nuestros jóvenes piensan de forma diferente a nosotros...

Tras su experiencia como montañista de élite y su gran experiencia vital, ¿cree que la esencia de la vida está en la sencillez?

Para cada persona la sencillez puede ser diferente. Intentamos buscar la motivación en grandes logros, en grandes objetivos. “Si trabajo mucho tendré una casa muy buena, tendré, tendré... No nos damos cuenta de que lo que nos motiva realmente a seguir cada día, lo importante, son cosas muy simples y sencillas. Esto me lo ha enseñado la montaña, la motivación se encuentra en las cosas sencillas.

Dice que la verdadera cumbre del Everest es el campamento base. ¿Cuál es la cumbre de su vida?

Para mí la cumbre de la vida es encontrar el equilibrio y la felicidad, tarea muy difícil. El hecho de que pasen los años y al hacer un balance final, tengas la sensación de que lo que has hecho tiene sentido, de ha-

ber encontrado la plenitud y rozar la felicidad.

No solo es una superviviente de la montaña sino también de la vida.

Dejó atrás una etapa como “ochomilenista” y superó una fuerte depresión que casi acaba con su vida.

¿Siente orgullo de sí misma?

Orgullo igual no. Me siento como una persona que ha perseguido y conseguido sus retos y sus sueños. El logro de seguir mi pasión y convertirla en un propósito de vida. Mi devoción por la montaña me levó a conquistar 14 ochomiles, pero como todo en la vida nada es fácil. En el camino sufrí una depresión y tuve que luchar para salir de ahí. Para mí fue el ochomil más difícil. Mi historia no es muy diferente a la de otras personas que se han propuesto algo en la vida y han tenido mejores y peores momentos.

¿Considera que debería haber un plan nacional que ayude a visibilizar las enfermedades mentales?

Sí, sí, sí. Y otra vez sí. El tema de las enfermedades mentales sigue siendo un tabú en nuestra sociedad. Se habla muy poco de esto, pero es una realidad. ¿Quién no tiene alguien cerca que sufre depresión o enfermedades de este tipo? Todavía está estigmatizado y no se habla con naturalidad. Además, está comprobado que la juventud cada vez sufre más y la pandemia ha incrementado este tipo de enfermedades. Falta educación en ese sentido. Creo que habría que empezar por los colegios. Hace muchos años en los colegios no se hablaba de la sexualidad, pero ahora sí. Pues igual tendríamos que avanzar al abordar las enfermedades mentales. Ayudaríamos muchísimo a identificar a los jóvenes que sufren, a que muchas cosas no ocurrieran. A día de hoy, el mayor motivo de muerte no natural de la juventud es el suicidio.



When you look back at a successful sportswoman, businesswoman, mother and head of a family... what is the balance sheet in your head?

I believe I have pursued my passion, what I liked the most. I followed the path of the mountain. Looking back, it was a difficult path which required me to put things aside, such as my engineering career, continuing in the family business or being a mother. It was not easy. But now I realise that everything can be done. There is a time for everything and times change. You can have a sporting career, a business career and you can have a family, maybe at a different pace, but you can do it. I think we have to banish the stereotypes created. Society is changing little by little and our young people think differently than we do...



“Along the way I suffered from depression and had to fight my way out of it. For me, it was the most difficult eight-thousander”

After your experience as an elite mountaineer and your great life experience, do you believe that the essence of life lies in simplicity?

For each person simplicity can be different. We try to look for motivation in great achievements, in great objectives. "If I work hard, I will have a very good house, I will have, I will have..." We don't realise that what really motivates us to go on every day, what is important, are very simple and easy things. This is what the mountain has taught me, motivation is found in the simple things.

You say that the real peak of Everest is the base camp. What is the peak of your life?

For me, the peak of life is finding balance and happiness, a very difficult task. The fact that the years go by and when you make a final balance, you have the feeling that what you have done makes sense, that you have found fulfilment and are on the verge of happiness.


You are not only a mountain survivor, but also a survivor of life. You left behind a period as an "eight-thousander" and overcame a severe depression that almost ended your life. Do you feel proud of yourself?

Pride maybe not. I feel like a person who has pursued and

achieved her challenges and dreams. The achievement of following my passion and turning it into a life purpose. My devotion to the mountains led me to conquer 14 eight-thousander peaks, but like everything in life nothing is easy. Along the way I suffered from depression and had to fight my way out of it. For me, it was the most difficult eight-thousander. My story is not very different from that of other people who have set out to do something in life and have experienced the best and the worst moments.

Do you think there should be a national plan to help make mental illness more visible?

Yes, yes, yes. And yes again. The subject of mental illness is still a taboo in our society. Who doesn't have someone close to them who suffers from depression or illnesses of this kind? It is still stigmatised and not talked about in a natural way. Moreover, it has been proven that young people are suffering more and more and the pandemic has increased this type of illness. There is a lack of education in this regard. I think we should start in schools. Many years ago, sexuality was not discussed in schools, but now it is. Well, we should make the same progress in dealing with mental illnesses. We would help a lot to identify young people



“Quien niegue el cambio climático está mirando a otro sitio. Yo lo he visto y lo he vivido en el Himalaya”

Está reciente el caso de la retirada de Simone Biles en los JJ.OO., que a los pocos días volvió, compitió en la barra de equilibrios y consiguió un bronce. También el de Teresa Perales, ingresada por un cuadro de estrés y ansiedad tras finalizar los Juegos... ¿Cree que vivimos en una sociedad extremadamente exigente?

Sí. Vivimos en una sociedad súper competitiva, muy exigente, en la que los número uno tienen que dar un rendimiento todavía mayor. La presión que se les ejerce es increíble. Hay que entender que quienes nos dan tantos éxitos que, al final, son personas y también pueden desmoronarse y sufrir. Me llama la atención que, cuando aparece una persona como Simone Biles, que dice que se retira y que no va a competir, la gente enseguida empieza a juzgar. Sí se entendería una retirada por una lesión de rodilla. Nadie la hubiera juzgado. La mente y la cabeza son una parte más de nuestro cuerpo y muy importante. Entonces, ¿por qué no se trata esta situación que está viviendo cada una de ellas como una enfermedad más en vez de criticar y juzgar? Me parece injusto.

¿Cómo valora una apasionada de la montaña las noticias sobre el cambio climático?

Debe haber más concienciación de que es una realidad. Quien niegue el cambio climático está mirando a otro sitio. Yo lo he visto y lo he vivido en el Himalaya: ir en 1998 a un 8 mil y volver diez años después para ver que el glaciar ha desaparecido. Somos una parte muy pequeña de un mundo del que creemos que somos dueños, pero no... Estamos aquí para cuidar la Tierra. Pensar en los que vengan detrás... Si no, nos vamos a cargar el planeta.

who suffer, so that many things don't happen. Nowadays, the biggest cause of unnatural death among young people is suicide.

Recently, Simone Biles withdrew from the Olympic Games, but a few days later she came back, competed on the balance beam and won bronze. Another case is that of Teresa Perales, who was hospitalised for stress and anxiety after the end of the Games... Do you think we live in an extremely demanding society?

Yes, we live in a very competitive society, very demanding, where the number one players have to perform even better. The pressure on them is incredible. We have to understand that those who are so successful, in the end, are people and they can also fall apart and suffer. It strikes me that when someone like Simone Biles says she is retiring and will not compete, people immediately start to judge. You would understand if she retired because of a knee injury. Nobody would have judged her. The mind and the head are just another part of our body and very important. So why not consider this situation that each one of them is going through as just another illness instead of criticising and judging? It seems unfair to me.

How does a mountain enthusiast perceive the news about climate change?

There needs to be more awareness that it is a reality. Anyone who denies climate change is looking elsewhere. I have seen it and experienced it in the Himalayas: going in 1998 to an 8,000m and coming back ten years later to see that the glacier has disappeared. We are a very small part of a world we think we own, but we don't... We are here to take care of the Earth. Think about those who come after us... If not, we are going to ruin the planet.

“Anyone who denies climate change is looking elsewhere. I have seen it and experienced it in the Himalayas”



ARAGONESAS
BODEGAS/WINERY



SÍGUENOS!!

WINEinMODERATION.com
Art de Viver

www.bodegasaragonesas.com



**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

Las casas parecían cobrar vida. Mostraban nervios y articulaciones; de su almacén germinaban ramas, frutas, mariposas y pájaros que trepaban entre ventanas. El estilo modernista sembraba delicadeza y fertilidad en cada elemento. Los edificios, muebles, lámparas y escaleras adquirirían formas orgánicas, como si respiraran o se movieran. El Modernismo floreció en España con notables exponentes.

 MARÍA JOSÉ PRIETO

Modernismo

NATURALEZA HECHA ARTE





El Modernismo o Art Nouveau, surgido a finales del siglo XIX y principios del XX, entre el periodo *fin de siècle* y *belle époque*, fue un arte nuevo, joven y moderno que rompió con las corrientes dominantes. La sensualidad de las formas, el uso del acero, el cristal, las vidrieras y el desarrollo de las *arts&crafts* lo impregnaba todo con su voluptuosidad, adquiriendo el conjunto del inmueble una sensación de ser viviente, de apariencia orgánica que podría despertar de un momento a otro.

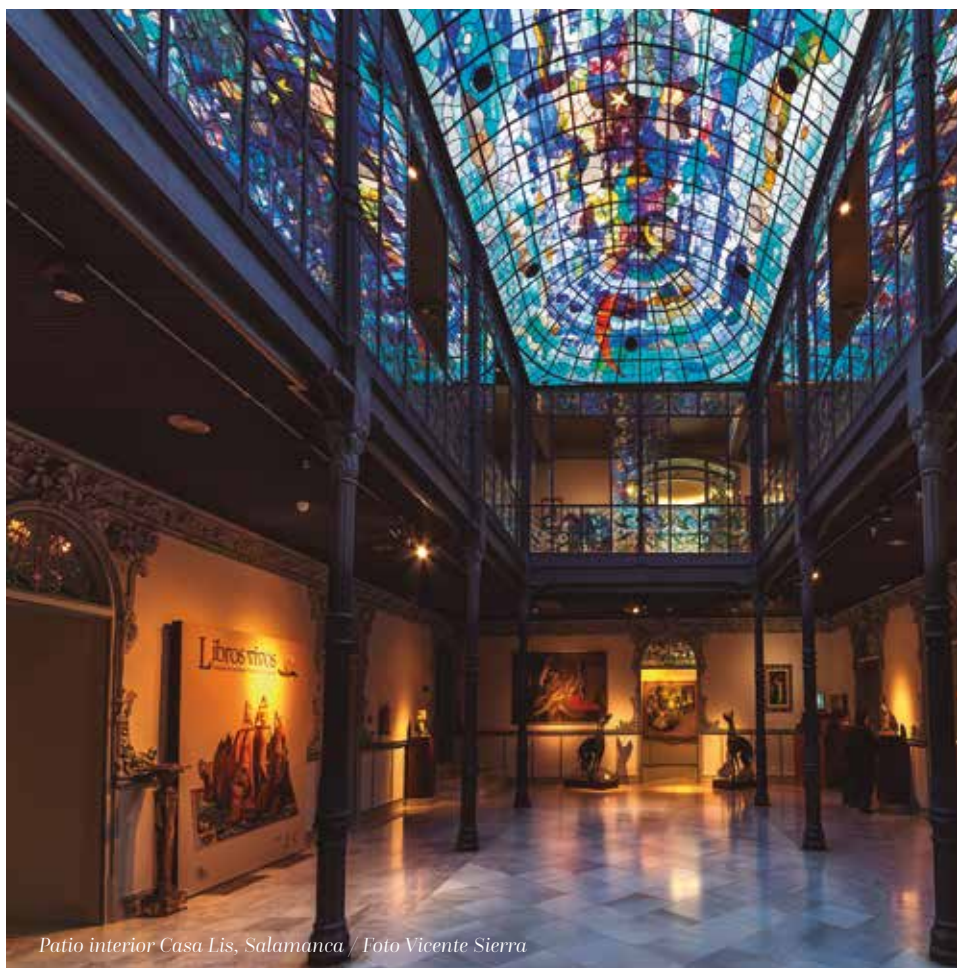
El movimiento tuvo una notable expansión en España, sobre todo en Cataluña, donde logró el máximo esplendor en la figura de los arquitectos Antoni Gaudí, Lluís Domènech i Montaner y Josep Puig i Cadafalch. La Casa Batlló, la Casa Milà, el Parque Güell o el Palacio de la Música, son solo algunos de esos seres arquitectónicos que brotan como una obra de la naturaleza en medio del hastiado trazado urbano.

A finales del siglo XIX, el joven arquitecto Gaudí, que nunca había salido de Barcelona, cruzó la península para construir en León un almacén de tejidos, conocido como Casa Botines. Una obra única con la que soñarían ciudades de todo el mundo. Su genialidad quedaría plasmada también en el Palacio Episcopal de Astorga y en el Capricho de Comillas, en Cantabria; una casita que parece sacada de un cuento de los hermanos Grimm, con una profusión de detalles, colores y formas propias de la inagotable imaginación de un niño.

En Valencia, las raíces del Modernismo escarbaron con profundidad, haciendo florecer edificios sensacionales. El Mer-



Casa Botines, León



Patio interior Casa Lis, Salamanca / Foto Vicente Sierra



El Capricho, Comillas (Cantabria) / Toto Cantur



Mercado Central, Valencia

MODERNISM: NATURE MADE ART

The houses seemed to come to life. They showed sinews and joints; branches, fruit, butterflies, and birds sprouted from their frames and climbed between windows. The modernist style sowed delicacy and fertility in every element. Buildings, furniture, lamps, and staircases took on organic shapes, as if they were breathing or moving. Modernism germinated in Spain with notable exponents.

Modernism or Art Nouveau, which emerged in the late 19th and early 20th centuries, between the *fin de siècle* and *belle époque* periods, was a new, young, and modern artform that broke with the dominant trends. The sensuality of shapes, the use of steel, glass, and stained glass, and the development of arts and crafts permeated everything with their voluptuousness, giving the whole building a sensation of being alive, of an organic appearance that could awaken at any moment.

The movement had a notable expansion in Spain, especially in Catalonia, where it achieved its greatest splendor with the architects Antoni Gaudí, Lluís Domènech I Montaner, and Josep Puig I Cadafalch. Casa Batlló, Casa Milà, Park Güell, and the Palau de la Música are just some of the architectural beings that sprout like a work of nature amid the jaded urban layout.





cado Central, obra de Alejandro Soler March y Francisco Guardia Vial, formados en Barcelona con Luis Doménech Montaner, se integra como una montaña en el bosque urbano. La estructura culmina con una espectacular cúpula de hierro y cerámica que alcanza los 30 metros de altura, en un alarde de majestuosidad propio de un paisaje.

Museo Art Nouveau

La Casa Lis de Salamanca esconde un vergel en su interior. Con una fábrica más austera en el exterior, de piedra y ladrillo, cobija en su vientre tal abundancia de detalles que puede imaginarse como poseído por una hiedra que ensarta sus hojas y raíces entre los delicados muros. Construida en torno a un patio interior, con el hierro y el vidrio como protagonistas, fue un palacete urbano convertido en la actualidad en la sede del Museo Art Nouveau y Art Déco de la ciudad.

En Zaragoza, el antiguo casino mercantil cumple a la perfección con los cánones modernistas: sensación orgánica y decoración exuberante con motivos vegetales. El interior es aún más voluptuoso, con los impresionantes salones de columnas y una decoración exquisita.

El Palacio Longoria de Madrid es uno de los edificios más increíbles del estilo modernista. Su aspecto exterior, muy ornamentado, con formas suaves naturales y orgánicas que adquieren continuidad, sin recortes bruscos, facilitan la sensación de vida de la estructura a través de una decoración que invade todo el espacio. Está coronado con una imponente cúpula de hierro y vidrio, en cuyo interior sobresale una espléndida escalera imperial de perímetro circular.

En Valladolid, la Casa del Príncipe fijó los cimientos del modernismo castellanoleonés. Un poco más austera que otras construcciones, lo más llamativo es el colorido de la fachada, sobre todo el torreón cilíndrico culminado en una cúpula, con miradores fértilmente decorados, columnas y elementos vegetales que se diseminan a lo largo de las balconadas.



Casa Batlló, Barcelona



Casino Mercantil, Zaragoza / Foto Caja Rural de Aragón



Casa del Principe, Valladolid



Palacio Episcopal, Astorga (león)



Fachada sur Casa Lis, Salamanca / Foto Vicente Sierra



Palacio Longoria, Madrid

At the end of the 19th century, the young architect Gaudí, who had never left Barcelona, crossed the peninsula to build a textile warehouse in León. Known as Casa Botines, it is a unique work that cities all over the world would wish for. His genius was also reflected in the Episcopal Palace in Astorga and the Capricho de Comillas, in Cantabria; a little house that looks like something out of a Grimm Brothers fairy tale, with a profusion of details, colors, and shapes typical of a child's inexhaustible imagination.

In Valencia, the roots of Modernism dug deep, making sensational buildings flourish. The Central Market, a work by Alejandro Soler March and Francisco Guardia Vial, who trained in Barcelona with Luis Doménech Montaner, is integrated like a mountain in the urban forest. The structure culminates in a spectacular iron and ceramic dome that reaches a height of 30 meters, in a display of majesty befitting a landscape.

Art Nouveau Museum

Casa Lis in Salamanca hides a garden inside. With a more austere exterior of stone and brick, its interior contains such an abundance of detail that it can be imagined to be possessed by ivy that strings its leaves and roots between the delicate walls. Built around an inner courtyard with iron and glass as protagonists, it was an urban mansion that has now become the headquarters of the city's Art Nouveau and Art Deco Museum.

In Zaragoza, the former merchant's casino perfectly complies with modernist canons: an organic feel and exuberant decoration with plant motifs. The interior is even more voluptuous, with impressive columned halls and exquisite decoration.

The Palacio Longoria in Madrid is one of the most incredible buildings in modernist style. Its highly ornate exterior, with soft, natural, organic forms that are continuous, gives the structure a sense of life through decoration that pervades the entire space. It is crowned with an imposing iron and glass dome, inside of which a splendid imperial staircase with a circular perimeter stands out.

In Valladolid, Casa del Príncipe laid the foundations of Castilian modernism. Slightly more austere than other buildings, the most striking feature is the colorful façade, especially the cylindrical tower topped by a dome, with oriel windows, columns, and plant elements scattered along the balconies.



**MANTEQUILLA
TRADICIONAL RENY PICOT
AHORA CON UN EMBALAJE
100% COMPOSTABLE**



DESDE ASTURIAS, POR EL MUNDO

tel: +34 91 411 77 66

www.renypicot.com



Mojacar

VOLVER
a sentir

mojacar.es



Hostería del Estudiante

PRODUCTO DE CERCANÍA Y REGIONAL

La gastronomía de Paradores

 LUIS TEJEDOR

A CLOSE AND REGIONAL PRODUCT

Más que un restaurante, es un mito de Paradores. Ahora renace como escaparate culinario de las cocinas de España. La Hostería del Estudiante, en Alcalá de Henares, encarna un nuevo espíritu gastronómico para ofrecer al cliente los platos y productos más emblemáticos de los 97 establecimientos de la Red.

More than a restaurant, it is a Paradores legend that now is reborn as a culinary showcase of Spanish cuisine. Hostería del Estudiante, in Alcalá de Henares, embodies a new gastronomic spirit to offer customers the distinctive dishes and products of the 97 establishments of the Parador Network.

Cuando se busca entender este bendito país hay que rendirse a la evidencia. Somos hijos de una cocina construida a base de sólidas recetas regionales y productos de primera. Es una pluralidad feliz que ha coronado a nuestra gastronomía en todo el mundo. Paradores enarbola el estandarte de esta tradición puesta al día en sus establecimientos y ha hecho de la Hostería del Estudiante, su restaurante en Alcalá de Henares, el punto de partida perfecto para comerse España en cada plato.

Después de un parón de un año y medio, este histórico establecimiento, inaugurado en 1930, abrió sus puertas el pasado tres de noviembre con un planteamiento a la altura de sus expectativas. Todo empezó con una pregunta: ¿Y si la cocina pudiera viajar? A este interrogante, le siguió una respuesta que conduce a la puerta de la mítica Hostería. Su nueva propuesta pasa por ofrecer los platos más icónicos de los 97 Paradores presentes en todo el país. Un bocadito, una muestra, de muchas cocinas.

Los buenos viajes tienen billete de ida y vuelta. No se trata sólo de traer hasta Alcalá la riqueza gastronómica de España. El cliente probará platos que le transportarán a sus regiones y podrá visualizar lo que se hace en los Paradores. Para abrir fuego, la Hostería incluye en su primera carta platos de Galicia, Castilla y León, Extremadura y Andalucía. Cuando se cambie la carta, entrarán recetas del Levante o de las islas. Hay mucho por disfrutar.

Para el Departamento de Restauración, la Hostería del Estudiante debía seguir un camino seguro: “hicimos una primera selección en la que nos planteamos qué platos eran los más representativos de nuestros Paradores”. La idea se hizo realidad de tal manera que, con los mismos modos y los mismos productos, el cliente tiene frente a su nariz el mismísimo plato que podría degustar en su región de origen.



*El cliente
probará platos
que le transportarán
a sus regiones y podrá
visualizar lo que se hace
en los Paradores*



When seeking to understand this blessed country you must surrender to the obvious. We are children of a cuisine built from solid regional recipes and first-rate products. It is a happy plurality that has crowned our gastronomy all over the world. Paradores is the standard-bearer for this updated tradition in its establishments and has made the Hostería del Estudiante, its restaurant in Alcalá de Henares, the perfect starting point for eating Spain in every dish.

After a year and a half hiatus, this historic establishment, inaugurated in 1930, opened its doors on November 3rd with an approach worthy of its expectations. It all began with a question: What if cuisine could travel? The answer to this leads to the gate of the legendary Hostería. Its new proposal is to offer the most iconic dishes from the 97 Paradores throughout the country. A taste, a sample, of many cuisines.

Good trips have a return ticket. It is not just a question of bringing the gastronomic wealth of Spain to Alcalá. Guests will taste dishes that will transport them to their regions and will be able to visualize what is done in the Paradores. As a starter, the Hostería's first menu includes dishes from Galicia, Castilla y León, Extremadura and Andalusia. Recipes from the Levante or the islands will be added when the menu is updated. There is a lot to enjoy.

For the Catering Department, Hostería del Estudiante had to follow a sure path: "we made a first selection in which we considered which dishes were the most representative of our Paradores". The idea became a reality in such a way that, with the same methods and the same products, that the customer has the same dish in front of his nose that he could taste in his region of origin.

Todo cambia para que nada cambie

La propuesta de la Hostería es una llamada constante a la curiosidad de los clientes. Eso sólo se consigue con una carta ágil que variará para dar cabida a elaboraciones venidas de todas las tierras de España. Como la opinión del cliente es una ley suprema, los platos con menos aceptación dejarán paso a otros. Como señalan en Paradores, “de lo que se habla es de traer la diversidad de la cocina de Paradores a un solo restaurante. Además, una carta que no cambia es una carta aburrida...”

Para reforzar este andamiaje, Paradores tiene el mejor de los fundamentos. Todo resulta más sencillo si dispones de una materia prima de una categoría superior, introduciendo producto 100% autóctono. Uno puede encontrar, sin mayor problema, carne de cerdo ibérico normal. Ofrecer carne de cerdo de raza ibérico 100% no está al alcance de cualquier restaurante. O de ternera retinta. O de avileña...

Dentro de este singular escaparate, sobresalen los “Platos con identidad”. Un apartado en el que nueve especialidades de Paradores, hitos gastronómicos de sus establecimientos, regalan momentos de placer y pasmo. Aquí está el arroz guisado con botillo DO Bierzo al estilo del Parador de León; la caldeirada Dos Reis de Santiago de Compostela; el cochinillo MG Segovia, asado al modo tradicional; o el rabo de toro a la cordobesa.

La travesía gastro concede un lugar de honor a la recuperación de la cocina del entorno, recetas regionales de siempre. Aquellas que triunfaban en las casas y no llegaron a los restaurantes de postín. Paradores ha devuelto la dignidad que merecen a estos platos, llamados “Del territorio”, en la Hostería del Estudiante. Son el asadillo manchego con ventresca de bonito, el remojón granadino, la empanada gallega de xoubas o la fabada asturiana con su compango.

También han reservado un lugar especial para los productos con identidad propia que surten las despensas de Paradores. Con el nombre de “La cocina viajera de Paradores” hay una sección destinada a alimentos con Denominación de Origen u otros sellos de calidad. Apuesta segura que se estrena con portentos como el Jamón Ibérico de bellota de Guijuelo, la cecina de León, el queso DOP Zamorano, las anchoas de Santoña y el mejillón de batea.

La opinión de la clientela, local y de paso, ha sido muy expresiva. A la alegría del reencuentro le sigue la sorpresa por las nuevas hechuras de la Hostería y, finalmente, la satisfacción tras juzgar los platos ejecutados por un equipo muy joven, comandado por Rocío Rodríguez. Nada podía fallar cuando la propia naturaleza de la Hostería, el único restaurante no integrado en un Parador, le convierte en el espacio idóneo para ser un rompeolas culinario.

“La travesía gastro concede un lugar de honor a la recuperación de la cocina del entorno, recetas regionales de siempre”





“The gastronomic journey gives pride of place to the recovery of local cuisine, traditional regional recipes”

Everything changes so that nothing changes

The Hostería's proposal is a constant appeal to the curiosity of its customers. This can only be achieved with an agile menu that changes to accommodate dishes from all over Spain. As the customer's opinion is a supreme law, the less popular dishes will give way to others. As the Paradores point out, "the idea is to bring the diversity of Spanish cuisine to a single restaurant. Besides, a menu that doesn't change is boring."

To reinforce this, Paradores has the best of foundations. Everything is easier if you have a superior raw material, introducing 100% local produce. You can find normal Iberian pork without any problem. Offering 100% Iberian breed pork is not within the reach of every restaurant. Same with retinta or avileña breed veal.

Within this unique showcase, the "Dishes with identity" stand out. A section in which nine Parador specialties, gastronomic landmarks of its establishments, offer moments of pleasure and amazement. Here is the rice stew with botillo del Bierzo in the style of the Parador de León; the caldeirada Dos Reis from Santiago de Compostela; the Segovian suckling pig, roasted traditionally; or the Cordovan style oxtail.

The gastronomic journey gives pride of place to the recovery of local cuisine, traditional regional recipes. Those that triumphed at homes but did not make it to stylish restaurants. Paradores has restored to these dishes the dignity they deserve. Called "From the region", in the Hostería del Estudiante, they are the asadillo manchego with tuna belly, the remojón granadino, the Galician empanada de xoubas or the Asturian fabada with compango.

A special place has also been reserved for those products with their own identity that supply the Paradores pantries. Under the name "La cocina viajera de Paradores" (Paradores' traveling cuisine) there is a section dedicated to food with Designation of Origin and other quality seals. This is a sure bet that opens with such wonders as Iberian acorn-fed ham from Guijuelo, cured beef of León, DOP cheese from Zamorano, anchovies from Santoña and batea mussels.

The opinion of the clientele, both local and passing, has been very expressive. The joy of reunion was followed by surprise at the new look of the Hostería and, finally, satisfaction after tasting the dishes prepared by a very young team, led by Rocío Rodríguez. Nothing could go wrong when the very nature of the Hostería, the only restaurant not integrated into a Parador, makes it the ideal place to be a culinary breakwater.

Los platos de siempre

El cambio de rumbo de la Hostería del Estudiante no le ha hecho perder su energía anterior, ya que podrán seguir disfrutándose algunos de los sus platos más famosos, exponentes de la cocina castiza madrileña y la gastronomía cervantina, como las migas alcalaínas, los duelos y quebrantos con mollejas y torreznillos o el guiso de corral en pepitoria.

En Alcalá, la Hostería

Justo enfrente del actual Parador de Alcalá de Henares, a pocos metros de la Plaza de Cervantes, abrió sus puertas en 1930 sobre el antiguo Colegio Menor de San Jerónimo. El magnifico edificio que lo acoge forma parte del conjunto artístico de la manzana cisneriana. En sus noventa años de historia se ha convertido en todo un símbolo de la localidad alcalaína por la que han pasado personalidades de todo el mundo. Cada 23 de abril pone la nota gastronómica a la entrega de los Premios Cervantes que tradicionalmente preside el Rey.



The household dishes

The change of direction of the Hostería del Estudiante has not caused it to lose its former energy, as some of its most famous dishes, exponentes of Madrid's traditional cuisine and Cervantes' gastronomy, such as migas alcalaínas, duelos y quebrantos con mollejas y torreznillos or guiso de corral en pepitoria, can still be enjoyed.

In Alcalá, the Hosteria

Just opposite the current Parador de Alcalá de Henares, a few metres from the Plaza de Cervantes, the Hostería opened its doors in 1930 on the site of the former Colegio Menor de San Jerónimo. The magnificent building that houses it forms part of the artistic ensemble of the Cisnerian block. In its ninety years of history, it has become a symbol of the town of Alcalá and has been visited by personalities from all over the world. Every April 23rd it adds a gastronomic touch to the Cervantes Awards ceremony, which is traditionally presided over by the King.

ESCAPADAS ENTRE VIÑEDOS

PAISAJE, VINO Y NATURALEZA

GETAWAYS BETWEEN VINEYARDS: LANDSCAPE, WINES AND NATURE



FINCA VALPIEDRA

D. O. Ca Rioja



Finca
Valpiedra

Fuenmayor, La Rioja.

tel. 941 450 876

w. www.fincavalpiedra.com

t. @FincaValpiedra

f. /FincaValpiedra

i. /fincavalpiedra



FINCA ANTIGUA

D. O. La Mancha



FINCA ANTIGUA

Los Hingosos – Cuenca

tel. 969 129 700

w. www.fincaantigua.com

t. @FincaAntigua

f. /Fincaantigua

i. /fincaantiguafmb



FINCA MONTEPEDROSO

D. O. Rueda



FINCA MONTEPEDROSO

Rueda - Valladolid

tel. 983 868 977

w. www.fincamontepedroso.com

t. @F_Montepedroso

f. /FincaMontePedroso

i. /fincamontepedroso



WINE MODERATION
BEBER, COMPARTIR, CUIDAR

EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

www.familiamartinezbujanda.com
www.shopfamiliamartinezbujanda.com

FAMILIA
MARTINEZ
BUJANDA
1989

LOS MARIDAJES DE PARADORES / PARADORES' PAIRINGS

MIGAS ALCALAÍNAS, huevo frito de corral y sus guarniciones

& GREGO GARNACHA CENTENARIA

Hostería del Estudiante

Fátima Jiménez
Jefe de Sala



Las migas alcalaínas son toda una institución en la Hostería del Estudiante. Y eso es mucho decir si tenemos en cuenta que hablamos de un establecimiento emblemático de Paradores. Un proyecto gastronómico que le ha dado una vuelta de tuerca a las recetas más tradicionales está destinado a cruzarse en su camino con las migas, el clásico español. Con migas y vino, este país ha salido adelante en las duras y en las maduras de su intrincada historia.

Están tan imbricado en la vida española que, naturalmente, hay tantas teorías sobre su origen como se quieran buscar. Eso sí, hay un cierto consenso sobre sus humildes orígenes relacionados con las labores del campo. Hay diferentes variantes de las migas pero todas coinciden en que los ingredientes principales son pan, aceite y ajos.

Aunque es un plato relativamente sencillo de preparar, exige un tino y una madurez de cocinero bregado si aspiramos a la excelencia. En la Hostería sabrán prepararle un plato digno de sus expectativas a base de migas de pan tostado, acompañadas de carnes y verduras y frutas picadas con múltiples combinaciones. Además, suele ir coronado con un huevo frito cuya yema, al romperse, baña primorosamente todo el conjunto. Es arquitectura, no cocina.

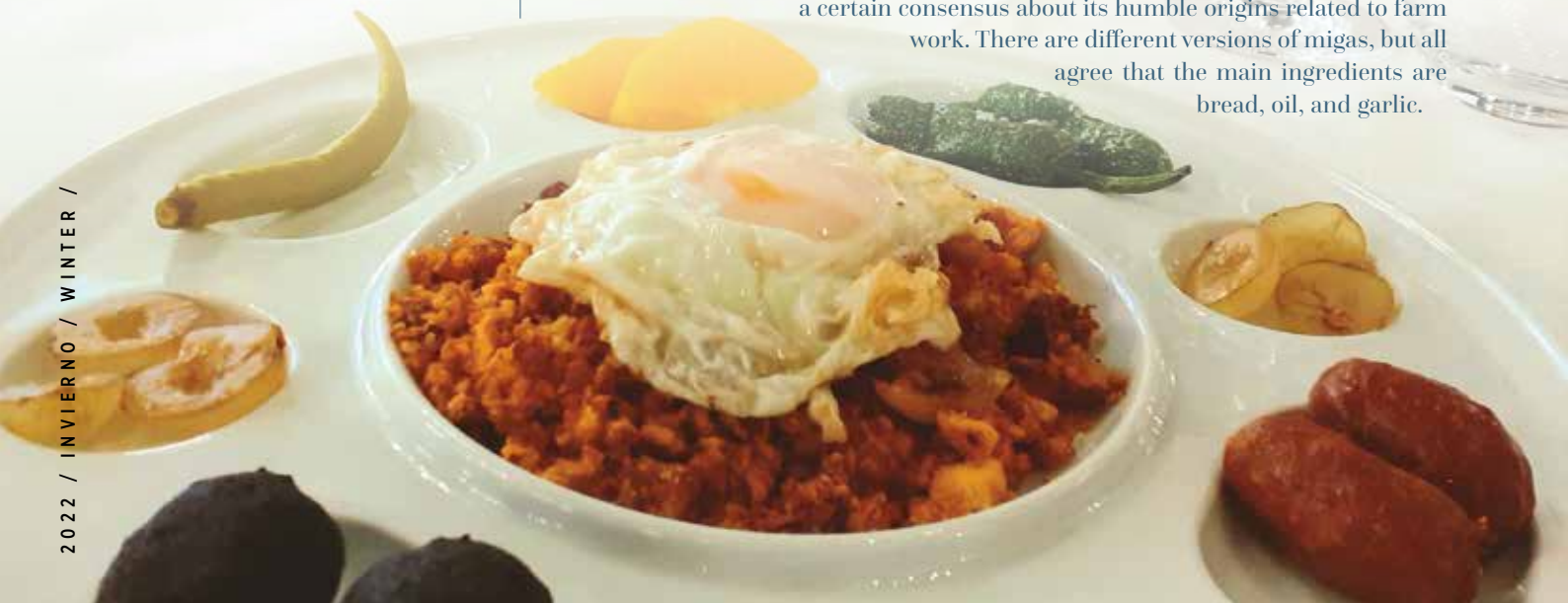
Para acompañarlo, proponemos un buen vino madrileño, el Grego Centenario. No en vano, el rompeolas de las Españas puede presumir de ser la única capital en el mundo que tiene una DO con su nombre. Intenten buscar algo similar en París, Roma o Lisboa...



Rocío Rodríguez
Jefe de Cocina

Migas Alcalaínas are an institution at the Hostería del Estudiante. And that is saying a lot if we consider that we are talking about an emblematic establishment of Paradores. A gastronomic project that has given a twist to the most traditional recipes is destined to cross paths with migas, a Spanish classic. With migas and wine, this country has come through thick and thin in its intricate history.

It is so deeply embedded in Spanish life that, naturally, there are as many theories about its origins as there are people who want to look for them. There is, however, a certain consensus about its humble origins related to farm work. There are different versions of migas, but all agree that the main ingredients are bread, oil, and garlic.





MIGAS ALCALAÍNAS, fried free-range egg and its garnishes

& GREGO GARNACHA CENTENARIA

Receta

(Contiene alérgenos)

Ingredientes para 8 pax

Pan barra flama	5 und (gluten)
Ajo	67 gr
Chorizo sarta	600 gr
Panceta curada:	720 gr
AOVE	0,25 l
Pimentón dulce	3 gr
Orégano	2,5 gr
Huevos camperos	8 uds (huevo)
Chorizo pincho	8 uds
Uvas	32 uds
Piparras	24 uds (sulfitos)
Fruta temporada	c/s



Elaboración:

Picar el pan en dados y remojar con un poco de agua y dejar asentar un poco, a ser posible desde el día anterior.

Machacar los ajos con una espalmadera y picar el chorizo y la panceta en dados.

Poner en una sartén primero el ajo, cuando empiece a dorarse añadir la panceta y por último el chorizo.

Cuando empiece a dorarse todo, añadir el pimentón.

Añadir el pan, remover bien y dejar a fuego muy flojo, sin dejar de mover hasta que las migas queden sueltas.

Aproximadamente una hora.

Al final, añadir el orégano.

Freír el chorizo pincho cortado a la mitad y el huevo en otra sartén.

Presentación

Emplatar las migas con un huevo encima y alrededor las guarniciones.



Recipe

(Contains allergens)

Ingredients for 8 pax

Flama bread loaf	5 und (gluten)
Garlic	67 gr
Chorizo sarta	600 gr
Cured bacon	720 gr
Extra virgin olive oil	0,25 l
Sweet paprika	3 gr
Oregano	2,5 gr
Free-range eggs	8 pcs (egg)
Chorizo pincho	8 pcs
Grapes	32 pcs
Piparras	24 pcs. (sulfite)
Seasonal fruit	c/s

Preparation:

Cut the bread into cubes, soak in a little water and leave to settle a little, if possible overnight.

Crush the garlic with a spatula and chop

the chorizo and bacon into cubes and sauté.

Put the garlic in a frying pan first, and when it starts to brown, add the bacon and finally the chorizo.

When it starts to brown, add the paprika.

Add the bread, stir well and leave on very low heat, stirring constantly until the crumbs are loose.

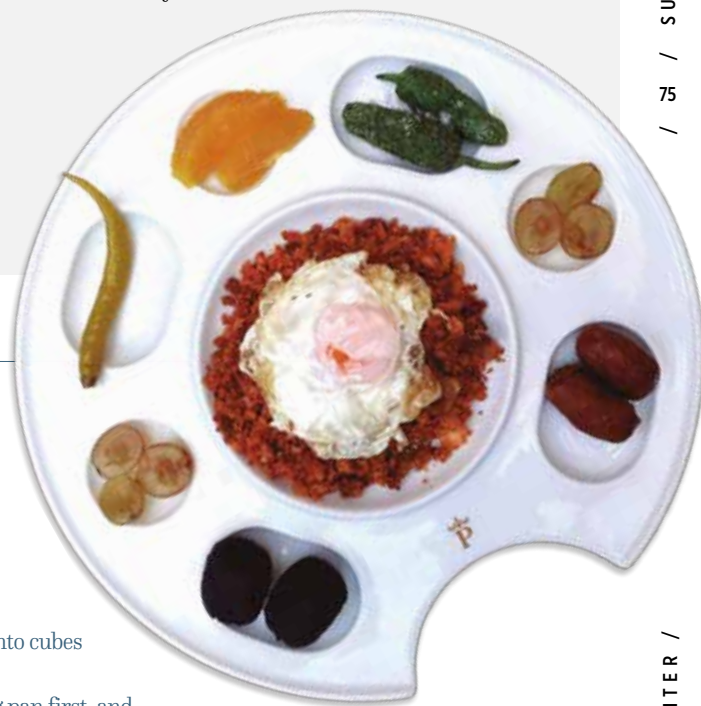
Approximately one hour.

In the end, add the oregano.

Fry the chorizo pincho cut in half and the egg in another pan.

Presentation

Place the migas on a deep plate with an egg on top and the garnishes around them.



Although it is a relatively simple dish to prepare, it requires the skill and maturity of a seasoned cook if we aspire to excellence. The Hostería staff will know how to prepare migas worthy of your expectations based on toasted breadcrumbs, accompanied by meats and chopped vegetables and fruit in a variety of combinations. It is usually topped with a fried egg whose yolk, when broken, bathes the whole dish beautifully. It is architecture, not cooking.

To accompany it, we suggest a good wine from Madrid, Grego Centenario. It is not for nothing that the breakwater of Spain can boast of being the only capital city in the world to have a DO named after it. Try looking for something similar in Paris, Rome, or Lisbon.



Grego

Garnacha Centenaria

Temperatura de servicio: entre 14 y 16°C.

NOTA DE CATA

Precioso color cereza intenso con ribetes violáceos. Aromas muy finos de alta intensidad, con gran complejidad (frutamadera). Frutas rojas en su óptimo punto de sazón, monte bajo y flores azules en perfecta armonía. En boca es carnoso y sabroso, con muy buena acidez y un postgusto muy largo. Un gran vino muy elegante y atractivo.

GASTRONOMÍA

Vino apropiado para consumir acompañado de platos succulentos a base de carnes, legumbres y guisos complejos; de la misma manera que es excelente para consumir solo o acompañando las tan variadas tapas que podemos encontrar a lo largo y ancho de nuestra geografía.



GREGO Garnacha Centenaria

Serving temperature: between 14 and 16°C.

TASTING NOTES

beautiful intense cherry color with violet rim. Very fine aromas of high intensity, with great complexity (fruity-woody). Red fruits at their optimum point of ripeness, undergrowth, and blue flowers in perfect harmony. In the mouth it is fleshy and tasty, with very good acidity and a very long aftertaste. A very elegant and attractive wine.

GASTRONOMY

A wine suitable to accompany succulent dishes based on meat, vegetables, and complex stews; in the same way that it is excellent alone or with the varied tapas that can be found throughout the length and breadth of our geography.

Conoce nuestros productos ecológicos

TEMPIO
CAFÉS
CAFÉ ECOLÓGICO



Cafés Templo Food Services SLU
Polígono Cantabria 1, Avenida Mendavia 7
26009, Logroño (La Rioja) · T. 941 270 171

@templocafesoficial | [f](#) [@](#) [in](#) [v](#)

*“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**



Detalles pequeños

corazón
grande



LITTLE DETAILS, BIG HEART

*New services for Paradores guests
in restaurant and cafeteria*

NUEVAS ATENCIONES PARA LOS CLIENTES DE PARADORES EN CAFETERÍA Y RESTAURANTE

Resulta inevitable expresar la pasión por las cosas bien hechas, cuando existe de verdad. Desde el pasado diciembre, se ofrecen chocolatinas y trufas creadas artesanalmente para los clientes en los establecimientos de la Red.

It is inevitable to express passion for things well done when it truly exists. Since last December, we offer artisanal chocolates and truffles to go in our Network's establishments.

La identidad de Paradores es un proceso de construcción permanente en el que la casualidad tiene poco que decir. El amor por los pequeños detalles ha hecho de estos establecimientos un pionero en el turismo español, desde hace décadas, con la vista puesta en la satisfacción del cliente. Por eso, sus cafeterías y restaurantes han renovado las atenciones ofrecidas a los clientes para convertir su café, té u otras bebidas calientes en un momento más dulce y especial.

Cuando se buscaba una base sobre la que trabajar, el Departamento de Restauración Paradores tuvo presente el postre de músico, un dulce tradicional que lleva frutos secos. La idea iba a girar en torno a una chocolatina de cacao 70% que evocaría esta antigua receta. A partir de la pista inicial ¿por qué no ir más allá y regionalizar la chocolatina?

La presencia de Paradores en toda España invitaba a hacer una versión de este acompañamiento en cada región. Para ello, se analizaron los elementos, frutas deshidratadas y frutos secos, que podían dar un carácter diferenciado a cada chocolatina. Por ejemplo, al chocolate en Andalucía se le acompaña de almendra, mango y fresa, mientras que en Valencia lleva dátil y ralladura de naranja y limón. Así se han compuesto las diecisiete versiones, una por Comunidad Autónoma, haciendo patente ese carácter tan pegado al territorio de la Red.

Su esencia es la de una elaboración sencilla y artesana (preparada en cada Parador) para mostrar afecto a los clientes con un producto como el chocolate, que gusta a todo el mundo y resulta espectacular en combinación con cafés y té, agrandando el placer de su consumo.

Para completar la experiencia de los clientes en la cafetería se les relata la historia de la chocolatina que reciben con su bebida. Las reacciones no pueden ser más positivas.

The identity of Paradores is a permanent construction process in which chance has little to say. Love for small details and customer satisfaction as a goal have made these establishments a pioneer in Spanish tourism for decades. For this reason, their cafeterias and restaurants have renovated their services to make their coffee, tea, and other hot drinks a sweeter and more special moment.

When looking for a base to work on, Paradores thought of postre de músico, a traditional sweet with berries. The idea was a 70% cocoa chocolate bar inspired by this old recipe. But from that initial point, why not go further and regionalize it?

Paradores' presence throughout Spain invited us to make different versions of this accompaniment, each unique to every region. With that goal we analyzed the ingredients, dried fruits, and nuts that could give a different personality to each chocolate. For example, in Andalusia it is made with almonds, mango, and strawberry, while in Valencia it has dates and orange and lemon zest. This is how the seventeen versions have been made, one for each Autonomous Community, making the Network's local character very clear.

“La identidad de Paradores es un proceso de construcción permanente en el que la casualidad tiene poco que decir”



Una chocolatina, diecisiete versiones



One chocolate, seventeen versions

- **Andalucía:** chocolate, almendra, mango y fresa deshidratados
 - **Aragón:** chocolate, orejones y almendra
 - **Canarias:** chocolate, piña, deshidratada, papaya deshidratada y plátano
 - **Cantabria:** chocolate, avellana y kiwi deshidratado
 - **Castilla la Mancha:** chocolate, pistacho y melón deshidratado
 - **Castilla y León:** chocolate, fresa deshidratada, piñones y pipas de calabaza pelada
 - **Cataluña:** chocolate, manzana deshidratada y avellana
 - **Ceuta y Melilla:** chocolate, dátíl y flor de hibisco deshidratada
 - **Comunidad de Madrid:** chocolate, almendra y melón deshidratada
 - **Navarra:** chocolate, arándano deshidratado y pipas de calabaza pelada
 - **Valencia:** chocolate, dátíl, ralladura de naranja y limón
 - **Extremadura:** chocolate, higo seco y pistacho
 - **Galicia:** chocolate, kiwi deshidratado y nueces
 - **La Rioja:** Chocolate, uvas pasas y arándano deshidratado
 - **País vasco:** chocolate, arándano deshidratado y nueces
 - **Principado de Asturias:** chocolate, manzana deshidratada, arándano deshidratado y maíz frito (kiko)
 - **Región de Murcia:** chocolate, ralladura de limón y pipas de calabaza pelada
-
- **Andalucía:** chocolate, almond, mango, and dried strawberries
 - **Aragón:** chocolate, dried apricot and almond
 - **Canarias:** chocolate, dried pineapple, dried papaya, and banana
 - **Cantabria:** chocolate, hazelnut and dried kiwi fruit
 - **Castilla la Mancha:** chocolate, pistachio, and dried melon
 - **Castilla y León:** chocolate, dried strawberry, pine nut, and pumpkin seeds
 - **Cataluña:** chocolate, dried apple and hazelnut
 - **Ceuta y Melilla:** chocolate, date, and dried hibiscus flower
 - **Comunidad de Madrid:** chocolate, almond, and dried melon
 - **Navarra:** chocolate, blueberry, and dried pumpkin seeds
 - **Valencia:** chocolate, date, orange, and lemon zest
 - **Extremadura:** chocolate, dried fig and pistachio
 - **Galicia:** chocolate, dried kiwi fruit, and nuts
 - **La Rioja:** chocolate, raisins, and dried blueberry
 - **País Vasco:** chocolate, dried blueberry, and nuts
 - **Principado de Asturias:** chocolate, dehydrated apple, dehydrated blueberry, and fried corn
 - **Región de Murcia:** chocolate, lemon zest, and pumpkin seeds



The identity of Paradores is a permanent construction process in which chance has little to say

Y también trufas, claro

También en sus restaurantes se da un toque final de chocolate a la comida o la cena ofreciendo trufas con una cobertura de almendra, kikos, pistacho o cacao en polvo. Una manera excelente de pasar del placer gastronómico al disfrute de una magnífica sobremesa. Y no se olvidan de los más pequeños de la casa. Para los niños se sirven las trufas –que no llevan alcohol– con cobertura de cereales de colores. Sin duda, una forma divertida y dulce de acabar una comida o una cena en cualquiera de los restaurantes de Paradores.



Its essence is a simple and handmade elaboration (they are prepared in each Parador) to show affection to customers with a product such as chocolate, which everybody enjoys and which goes great in combination with tea and coffee, increasing the pleasure of its consumption.

To complete the customers' experience, in the cafeteria they are told the story of the sweet they receive with their drink. Reactions couldn't be more positive.

And truffles too, of course

The restaurants also give a final touch of chocolate to their meals by offering truffles with almond, toasted corn, pistachio, or powdered cocoa toppings. An excellent way to go from gastronomic pleasure to the enjoyment of sobremesa.

And they do not forget about the little ones. For children, alcohol-free truffles are served with colored cereal toppings. A sweet and fun way to end a meal at any Paradores restaurant.



No es perder
el tiempo.

Es perder
la prisa.

ALHAMBRA RESERVA 1925
CERVEZA DE FERMENTACIÓN LENTA



Alhambra Reserva 1925 recomienda un consumo responsable. Alc. 6,4% vol.

CERVEZAS ALHAMBRA

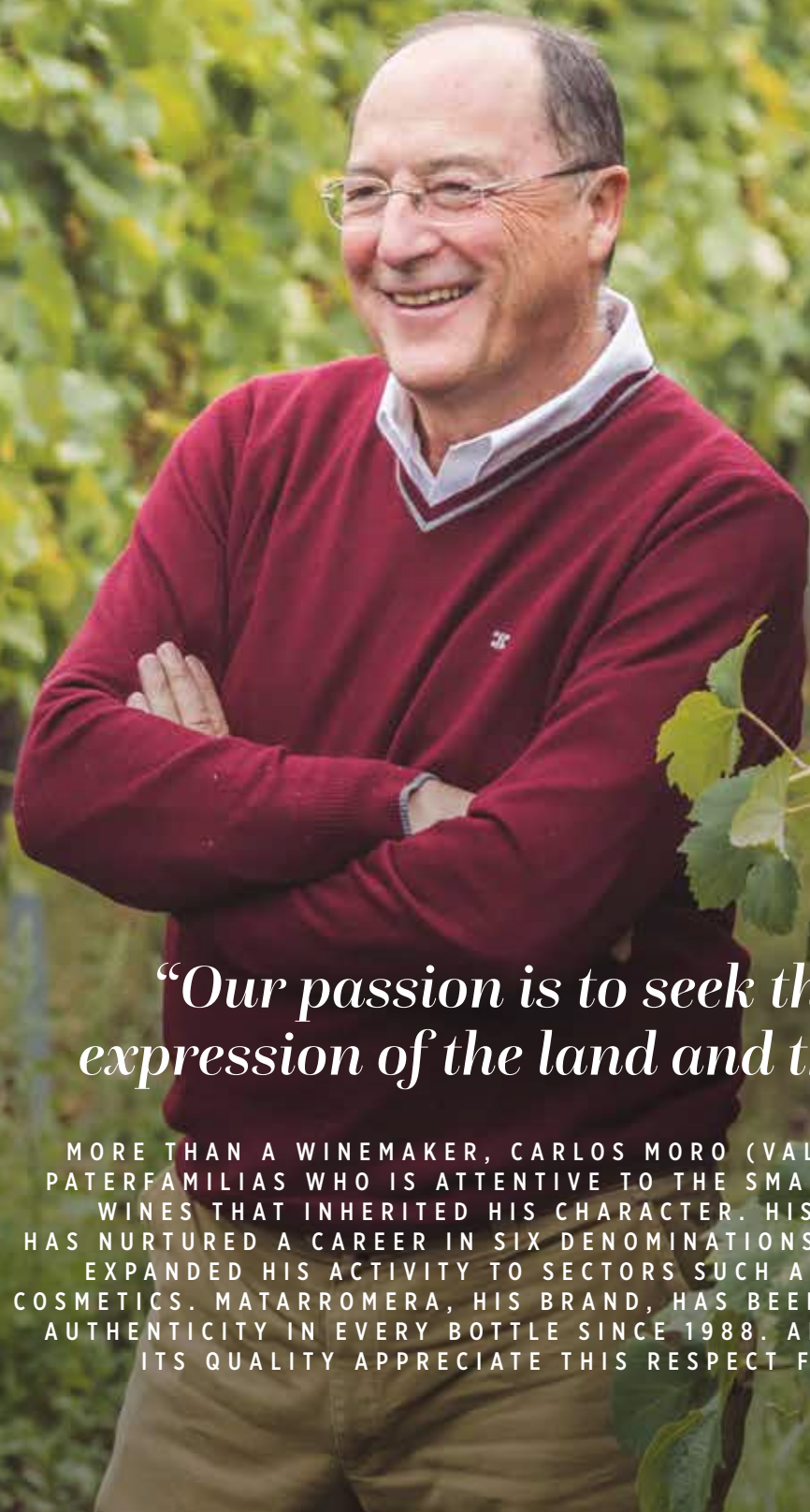
Carlos MORO

PRESIDENTE DE BODEGAS
FAMILIARES MATARROMERA

“Nuestra pasión es buscar la máxima expresión de la tierra y de la viña”

 LUIS TEJEDOR

Más que un bodeguero, Carlos Moro (Valladolid, 1953) es un *paterfamilias* pendiente hasta el mínimo detalle de unos vinos que heredaron su carácter. El amor por la tierra ha alimentado una trayectoria en seis denominaciones de origen y ha expandido su actividad a sectores como el enoturismo o la cosmética. Matarromera, su casa, lleva dando lecciones de autenticidad en cada botella desde 1988. Y quienes conocen su calidad, aprecian este respeto a los códigos del vino.



“Our passion is to seek the maximum expression of the land and the vineyard”

MORE THAN A WINEMAKER, CARLOS MORO (VALLADOLID, 1953) IS A PATERFAMILIAS WHO IS ATTENTIVE TO THE SMALLEST DETAIL OF THE WINES THAT INHERITED HIS CHARACTER. HIS LOVE FOR THE LAND HAS NURTURED A CAREER IN SIX DENOMINATIONS OF ORIGIN AND HAS EXPANDED HIS ACTIVITY TO SECTORS SUCH AS WINE TOURISM AND COSMETICS. MATARROMERA, HIS BRAND, HAS BEEN GIVING LESSONS IN AUTHENTICITY IN EVERY BOTTLE SINCE 1988. AND THOSE WHO KNOW ITS QUALITY APPRECIATE THIS RESPECT FOR THE WINE CODES.

“Un año más, hemos conseguido logros extraordinarios en la calificación de todos nuestros vinos, empezando por el Matarromera, un clásico en ochenta países del mundo”

Desde hace generaciones, su familia ha estado vinculada a los viñedos. Parece que la llamada de la sangre es una fuerza poderosa...

La de la sangre, la de la tierra... y la del vino. Es un mundo mágico y tan complejo que te engancha por todos lados. Cuando hablas con gente de la industria agroalimentaria, te cuenta cómo el vino sobresale por encima de los demás productos. La mía fue una vuelta a los orígenes, a una empresa familiar, con cientos de años de historia, que empieza en Valbuena de Duero, un lugar señero. Ese es el inicio de todo.

Y desde el inicio hasta ahora, ha levantado diez bodegas en seis denominaciones de origen. ¿Cuál es la pasión que mueve todo esto?

Además de Matarromera, hemos creado vinos soberbios como Emina, en Ribera del Duero; Cyan, en Toro; Casar de Vide, en Ribeiro; o nuestro Rioja, Carlos Moro. Nos parecía mejor buscar la excelencia de cada zona, antes que enfocarnos en una producción cuantitativa de una sola marca. Cada bodega es diferente, con sus orígenes y su destino. Eso es lo bonito, porque nos lleva a seguir creando vinos y proyectos que son una maravilla. Además, todos se refuerzan y se produce una sinergia entre bodegas. Nuestra pasión es buscar la máxima expresión de la tierra y de la viña. Un año más, hemos conseguido logros extraordinarios en la calificación de todos nuestros vinos, empezando por el Matarromera, un clásico en ochenta países del mundo. Cosas así nos dan un aliciente para seguir esforzándonos en perseguir la excelencia.

Aunque usted crea vinos muy diferentes entre sí, se aprecia en todos ellos una idea común. ¿Cuál es el espíritu de sus creaciones, más allá de la excelencia?

Nos gusta que le encanten a la gente. No queremos estar subidos a una tacita de

plata pensando que nuestro criterio es el único válido. Escuchamos a nuestros consumidores y tratamos de acercarnos a lo que les gusta. Matarromera Crianza Reserva es un buen ejemplo, que gusta a todo el que el lo prueba. Tiene gran aromaticidad, una nariz muy agradable, estructura y equilibrio, que es lo que cuenta al final.

Están en más de ochenta países. ¿Cómo han conseguido no perder el alma de bodega familiar?

Con un criterio muy claro. Somos una familia unida en torno a este proyecto. Los miembros fundamentales de la empresa son personas que llevan con nosotros toda la vida, desde que comenzó mi etapa al frente de las bodegas hace ya treinta y tres años. Hemos querido darle un estilo propio, haciendo bien lo que siempre hemos hecho bien. No ofrecer más producción por satisfacer al mercado, sino hacer vinos que mantengan nuestra idiosincrasia. Por eso seguimos teniendo ese espíritu familiar, aunque tengamos un equipo muy profesionalizado.

La entrada de sus hijas, Paloma y Beatriz, en el consejo de administración aseguran la continuidad del proyecto.

Totalmente. Además, tienen unas ganas tremendas de trabajar. Ayer tuvimos una reunión del consejo y fue delicioso... Tres horas y media comentando nuestros planes de futuro. Aportan frescura, juventud y ese espíritu de aprendizaje para actualizarnos constantemente y expandirnos internacionalmente. Una gran bodega se consolida cuando es capaz de ser apreciada en todo el mundo.

En 2021 recibió el Premio al Mérito Enoturístico. ¿Qué horizonte ve a esta fórmula?

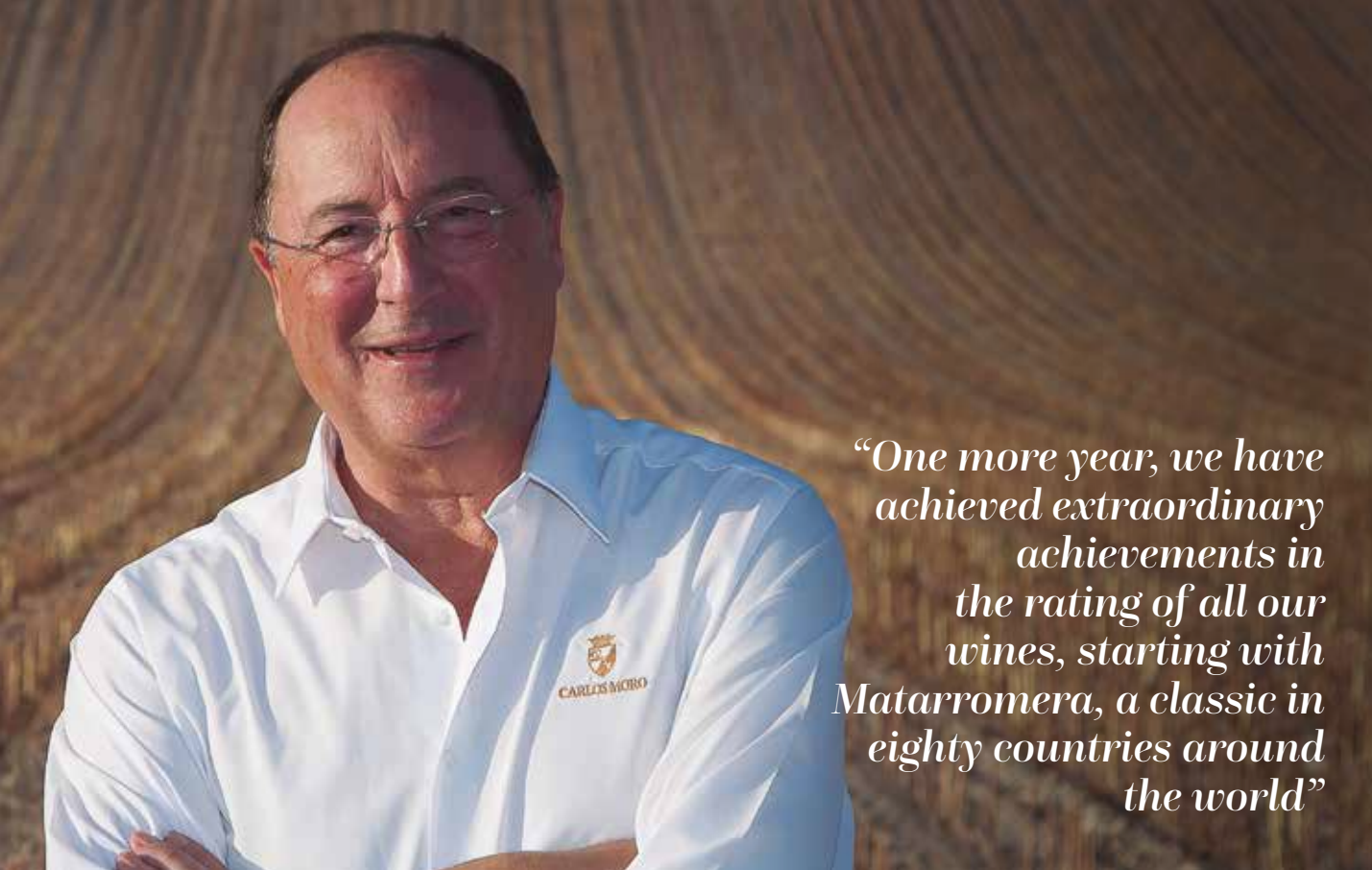
Es algo en lo que he apostado muchísi-

For generations, his family has been linked to the vineyards. It seems that the call of blood is a powerful force.

That of the blood, that of the land... and that of the wine. It's a magical world and so complex that it engages you from all sides. When you talk to people in the agri-food industry, they tell you how wine stands out from other products. Mine was a return to the origins, to a family business, with hundreds of years of history, which began in Valbuena de Duero, a landmark place. That is the beginning of everything.

Since your beginnings, you have built ten wineries in six denominations of origin. What is the passion that drives all this?

In addition to Matarromera, we have created superb wines such as Emina, in Ribera del Duero; Cyan, in Toro; Casar de Vide, in Ribeiro; or our Rioja, Carlos Moro. We felt it was better to seek the excellence of each area, rather than focus on the quantitative production of a single brand. Each winery is different, with its origins and its destiny. That's the beauty of it, because it



“One more year, we have achieved extraordinary achievements in the rating of all our wines, starting with Matarromera, a classic in eighty countries around the world”

leads us to continue creating wines and projects that are marvelous. Moreover, they all reinforce each other and there is a synergy between wineries. Our passion is to seek the maximum expression of the land and the vineyard. Once again this year, we have achieved extraordinary achievements in the rating of all our wines, starting with Matarromera, a classic in eighty countries around the world. Things like this give us an incentive to continue striving for excellence.

Though you create very different wines, there is a common concept in all of them. What is the spirit of your creations, apart from excellence?

We like that people love them. We don't want to be on a high horse thinking that our standard is the only valid one. We listen to our consumers and try to get closer to what they like. Matarromera *Crianza Reserva* is a good example, and everyone who tastes it likes it. It has great aromatics, a very pleasant nose, structure, and balance, which is what counts in the end.

You are in more than eighty countries. How have you managed not to lose the soul of a family winery?

With very clear criteria. We are a family united around this project. The fundamental members of the company are people who have been with us all our lives since I started running the winery thirty-three years ago. We wanted to give it our own style, doing well what we have always done well. Not to increase production to satisfy the market, but to make wines that maintain our idiosyncrasy. That is why we still have that family spirit, even though we have a highly professional team.

Having your daughters Paloma and Beatriz on the directors' board ensures the continuity of the project.

Absolutely. Moreover, they have a tremendous desire to work. Yesterday we had a board meeting and it was delightful... Three and a half hours discussing our future plans. They bring freshness, youth, and that spirit of learning to constantly update and expand internationally. A great winery is consolidated when it manages to be appreciated all over the world.

In 2021 you received the Merit Award in Wine Tourism. What do you see as the future of this formula?

It is something I have always been very committed to, creating open and comprehensive wine tourism. Tourists want to see wineries and more attractions such as nature or art. 2022 will be a year in which Emina will be in the spotlight, just as Matarromera was in 2021. We are looking for tourism that wants to dedicate time to top-level wine and what is around it. For example, we will create a permanent Andrés Coello exhibition at Emina. We trust in this formula and we believe that we can offer experiences that move people. This year's project is called *Emina Emotion*, and it aims to immerse our visitors in the atmosphere of wine and its history.

Your restlessness has led you to be more than just a winemaker. You have left your mark on oil, cosmetics, and innovative products, such as non-alcoholic wine.

I am fortunate to have acquired, thanks to my parents' encouragement, a very strong education. I know how to value research, development, and sustainable processes and I have incorporated this into our businesses from

mo desde siempre, creando un enoturismo abierto e integral. El turista quiere ver bodegas y más atractivos como naturaleza o arte. 2022 será un año en el que Emina tendrá el foco encima, así como lo tuvo Matarromera en 2021. Buscamos un turismo que quiere dedicarle tiempo al vino de máximo nivel y lo que está alrededor. Por ejemplo, crearemos en Emina una exposición permanente de Andrés Coello. Confiamos en esta fórmula y creemos que podemos ofrecer experiencias que emocionen a las personas. El proyecto de este año se llama *Emina Emotion*, con la intención de que nuestros visitantes se vean imbuidos del ambiente del vino y su historia.

Su inquietud le ha llevado a ser algo más que un bodeguero. Ha dejado su impronta en aceite, cosméticos y productos novedosos, como el vino sin alcohol.

Tengo la suerte de haber adquirido, gracias al impulso de mis padres, una formación muy potente. Sé valorar la investigación, el desarrollo y los procesos sostenibles y lo he incorporado en nuestras empresas desde el primer día, así como el concepto de economía esférica. Se trata de aprovechar los recursos que tenemos a nuestro alcance y darles un uso eficiente. Así, por ejemplo, usamos derivados de las uvas, como los polifenoles, para crear cosméticos naturales. Construimos focos de creación de empleo y de riqueza, como la planta en Valbuena de Duero en la que hacemos vino sin alcohol, sin perder un ápice de nuestra personalidad en la elaboración de los mejores vinos.

Es fácil imaginarle como padre de familia numerosa. ¿Algún hijo favorito entre sus vinos, como el Matarromera Crianza?

Me da muchas alegrías y es un referente mundial, pero también tenemos vinos exquisitos como el Matarromera Esencia o el Carlos Moro, en Rioja. Es muy difícil elegir entre hijos. Cada uno tiene su chispa y los quiero a todos por igual. Todos mis vinos son excepcionales e invito a conocerlos porque están hechos para gustar.

Usted, que conoce bien los Paradores, seguro que comparte su idea de apostar por lo mejor del territorio...

Sin duda. Mi mujer y yo vamos constantemente a los establecimientos de la red de Paradores. Recientemente estuvimos en Teruel y en Santiago de Compostela, donde catamos vinos nuestros. Vamos mucho también al de Tui, por ejemplo... Nos encantan los Paradores. Siempre acudimos donde están nuestros vinos, y en estos establecimientos siempre pueden encontrarse. Nos sentimos encantados, obligados y agradecidos de que nos ofrezcan ese magnífico servicio. Salimos siempre muy contentos. Es una grandísima fuerza y valor que tiene España.



day one, as well as the concept of the spherical economy. It's about taking advantage of the resources we have at our disposal and using them efficiently. For example, we use grape derivatives such as polyphenols to create natural cosmetics. We build centers of job creation and wealth, such as the plant in Valbuena de Duero where we make non-alcoholic wine, without losing any of our personality in the production of the best wines.

It is easy to imagine you as the father of a large family. Do you have a favorite child among your wines, such as Matarromera Crianza?

It gives me a lot of joy and it is a world reference, but we also have exquisite wines such as Matarromera Esencia or Carlos Moro, in Rioja. It is very difficult to choose between children. Each one has its own spark and I love them all equally. All my wines are exceptional and I invite you to get to know them because they are made to please.

You, who know the Paradores well, surely share their idea of betting on the best of the territory?

No doubt about it. My wife and I are constantly going to establishments in the Parador network. Recently we were in Teruel and Santiago de Compostela, where we tasted our wines. We also go a lot to the one in Tui, for example... We love the Paradores. We always go where our wines are, and you can always find them in these establishments. We are delighted, obliged, and grateful that they offer us this magnificent service. We are always very happy there. It is a great strength and value that Spain has.

“I know how to value research, development, and sustainable processes and I have incorporated it in our companies from day one, as well as the concept of spherical economy”



A2 Plaza

plug & work

a veces es más fácil
si ya está hecho

contratos
FLEX

Inmediato y
SIN Inversión

A partir de 100 puestos de trabajo con todo incluido, disfrutarás de una oficina completamente implantada con todo lo necesario para ejercer tu actividad.



Eficiencia energética:
según RD 390/2021



Excellent



Platinum

 **IBERDROLA**
INMOBILIARIA

comercializa: Cushman & Wakefield
+34 917 810 010

comercializa: BNP Paribas Real Estate
+34 914 549 989

RED DE PARQUES NACIONALES Y RESERVAS DE LA BIOSFERA EN EL ENTORNO DE LOS PARADORES

Los parques nacionales españoles son una oportunidad para que, quienes visitan los Paradores, descubran un escenario diverso, por su flora, su fauna y su geología. Lugares que integran naturaleza y cultura local.

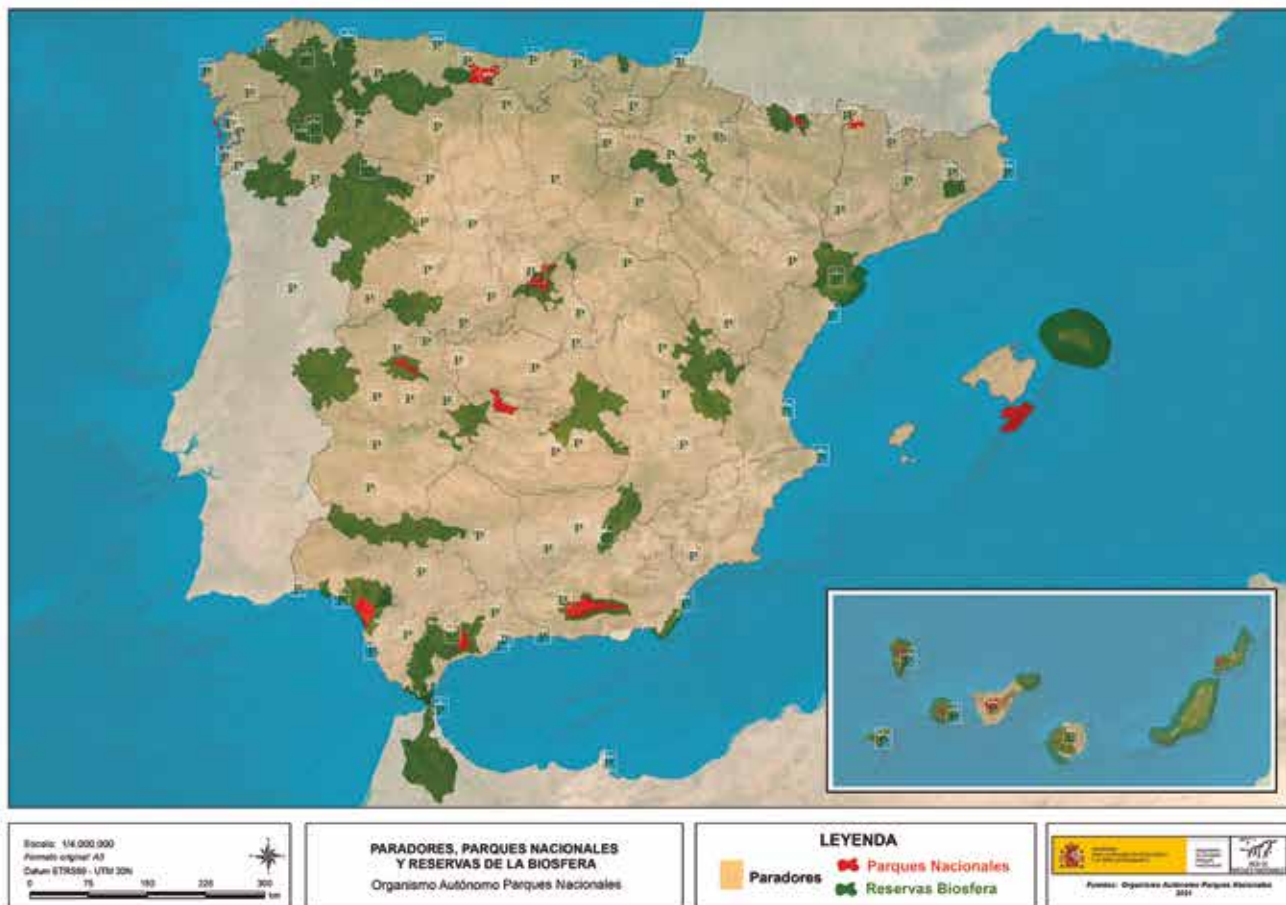
Un mosaico de ecosistemas, representativos del patrimonio natural de España, donde se conservan los paisajes y ambientes más emblemáticos de nuestra geografía.

Visitarlos con interés y respeto nos sumerge en una gran aventura, posible gracias al trabajo y especial y cuidadosa atención de su equipo de profesionales.

¡Descubre lo mejor de nuestra naturaleza en los parques nacionales!

16 PARQUES NACIONALES,
16 TESOROS A CONSERVAR





53 RESERVAS DE LA BIOSFERA,

53 AVENTURAS PARA DISFRUTAR

Las Reservas de la Biosfera representan un gran proyecto que pretende compatibilizar el desarrollo con la conservación de la naturaleza, buscando soluciones para el futuro y preservando el extenso y maravilloso patrimonio cultural y natural que las configuran.

Cerca de muchos Paradores te encontrarás con alguna de ellas.

¡Conoce y disfruta de sus valores, sus productos y paisajes únicos e inolvidables, a través de todos los sentidos!

Ferrol



El municipio de Ferrol se sitúa en el norte de la provincia de A Coruña, en la Costa Ártabra, declarada Lugar de Importancia Comunitaria (L.I.C.) por su gran valor medioambiental, que se refleja en maravillosas playas de arena blanca y fina, muchas ideales para practicar surf, en sus paisajes de rías (en este caso las Rías Altas) y numerosos cabos y miradores.

La ciudad de Ferrol está bien comunicada con las principales ciudades gallegas por autopista y no dista demasiado de los aeropuertos de A Coruña y Santiago de Compostela (52 y 93 kms, respectivamente). Sin ninguna duda, es un destino muy completo para una escapada de fin de semana o vacaciones en cualquier momento del año, ya que además de naturaleza, el viajero se encuentra con una ciudad acogedora con un patrimonio excepcional, una gran vida cultural y gastronomía de calidad.



Recientemente, la Sociedad Mixta de Turismo de Ferrol, ha desarrollado un proyecto de puesta en valor de su patrimonio modernista, obra del antiguo arquitecto municipal Rodolfo Ucha Piñeiro. Y es que la ciudad es un referente del movimiento artístico del Modernismo, conservando casi una treintena de edificaciones modernistas, la mayoría de ellas de Ucha, construidas en los primeros 40 años del siglo XX, y situadas en pleno centro, en el Barrio de La Magdalena, declarado Conjunto Histórico-Artístico.



En concreto, la Ruta Modernista de Ferrol se compone de 17 inmuebles que representan el estilo modernista y de 11 construcciones de corte más sobrio pero monumental que definen la corriente neoecléctica que Ucha desarrolló entre 1918 y 1927.



Paseando por La Magdalena, zona semi-peatonal llena de pequeños comercios y terrazas, el viajero encontrará además de bellas casonas con galerías, típicas de Ferrol desde donde se extendieron al resto de Galicia, estas magníficas joyas arquitectónicas del Modernismo, ahora perfectamente identificadas con una placa que incluye un código QR para poder acceder con el móvil a una plataforma online informativa. Dicha plataforma está en castellano, inglés y gallego y además de ofrecer textos detallados de cada edificio cuenta con podcasts de audio y un mapa interactivo para hacer más cómoda la visita.



Más información en <https://visitferrol.com/ruta-del-modernismo/>

Viaje

A TRAVÉS DEL TIEMPO

“No hay nada como volver a un lugar que no ha cambiado, para darte cuenta cuánto has cambiado tú.” La frase, de Nelson Mandela, sirve como anillo al dedo para ilustrar un viaje singular a través de las estaciones de tren más emblemáticas de España que encierran entre sus muros un sinfín de maravillas que han pervivido a lo largo de la historia. Monumentos espectaculares donde no hace falta sacar un billete para emprender un viaje a través del tiempo.

A journey through time

"THERE IS NOTHING LIKE RETURNING TO A PLACE THAT HAS NOT CHANGED TO REALISE HOW MUCH YOU HAVE CHANGED". THE PHRASE, BY NELSON MANDELA, FITS LIKE A GLOVE TO ILLUSTRATE A UNIQUE JOURNEY THROUGH THE MOST EMBLEMATIC TRAIN STATIONS IN SPAIN, WHICH GUARD WITHIN THEIR WALLS AN ENDLESS NUMBER OF WONDERS THAT HAVE SURVIVED THROUGHOUT HISTORY. SPECTACULAR MONUMENTS WHERE YOU DON'T NEED A TICKET TO TAKE A JOURNEY THROUGH TIME.

 DIEGO ÁLVAREZ · ILUSTRACIONES: ANTONIO HERNÁNDEZ



Estación de Valencia Nord, 1917 · Antonio Hernández

Estación de Atocha, Madrid

Fue inaugurada con el nombre de Estación del Mediodía el 9 de febrero de 1851, albergando la segunda línea férrea de España para conectar la capital con Aranjuez. Surgía así la primera estación de tren de la ciudad, la más importante y una de las estampas más reconocibles de Madrid. Ampliada en diferentes ocasiones y períodos de tiempo, fue la correspondiente a 1892 la que, de manos del ingeniero francés Henri de Saint-James, le otorgó su elemento más identificativo, la cubierta de la nave principal. Hoy da cobijo a un singular jardín tropical que alberga más de 7.000 plantas de 400 especies —procedentes de países como la India, China o Australia—, además de un pequeño complejo comercial y de ocio que otorga a la estación un contrapunto al estrés intrínseco de estos espacios. Imprescindible visitar el Tren de Cervantes, que conduce a Alcalá de Henares, localidad natal del autor de El Quijote.

Estación de La Concordia, Bilbao

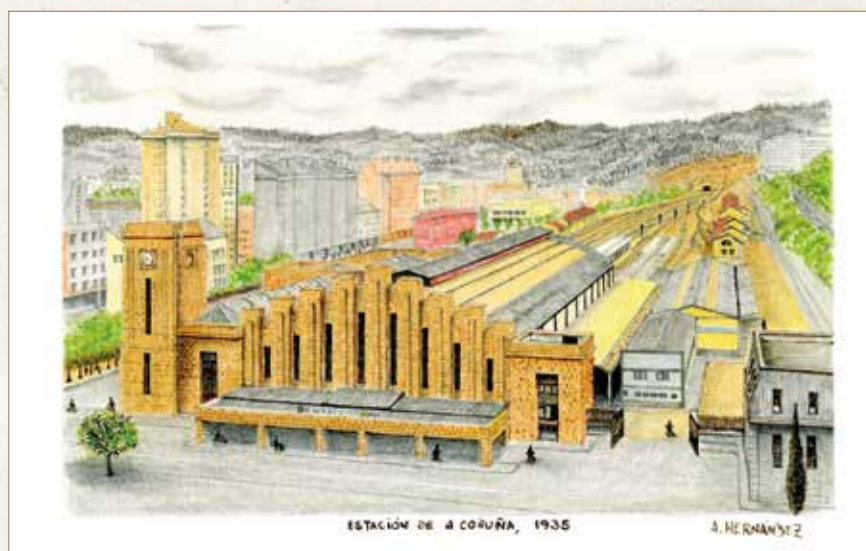
Se inauguró en 1902, pero empezó a dar servicio desde 1898 para trasladar pasajeros entre Bilbao y Santander. Su icónica fachada y vestíbulo de estilo modernista fueron diseñados por el arquitecto Severino Achúcarro, aunque el proyecto de ingeniería recayó en Valentín Gorbeña Ayarragaray. El edificio traslada al visitante a la Belle Époque, por lo que no es solo un lugar de paso, sino un punto turístico clave para los amantes de la historia. Objeto de varias reformas en su fachada, destacan su gran rosetón y su elegante tímpano semicircular, con detalles de hierro pintado, vidrio cromado y cuerpo de sillería. Además, su reloj, recuerda a otras estaciones europeas como las de Berlín o Londres. Una vez en su interior, accediendo al vestíbulo, encontramos columnas y vigas de hierro que no pasan desapercibidas, así como piezas de fundición en capiteles y arquerías que hacen que merezca la pena elevar la mirada. En la actualidad, une Bilbao con otras ciudades del norte peninsular y es parada de algunas líneas de cercanía y trenes turísticos de Renfe como el Tren de la Robla o el Transcantábrico. Se encuentra unida a la Estación Indalecio Prieto, donde puede observarse la espectacular vidriera de la Unión de Artistas Vidrieros de Irún y las esculturas de Agustín Ibarrola.





Atocha Station, Madrid

It was inaugurated as Estación del Mediodía on February 9 1851, housing the second railway line in Spain to connect the capital with Aranjuez. This was the first railway station in the city, the most important and one of the most recognisable landmarks of Madrid. Enlarged on different occasions and over different periods of time, it was the 1892 extension by the French engineer Henri de Saint-James that gave it its most distinctive feature, the roof of the main nave. Today it houses a unique tropical garden with more than 7,000 plants of 400 species from countries such as India, China and Australia, as well as a small shopping and leisure complex that makes of the station a counterpoint to the intrinsic stress of these spaces. A visit to the Cervantes Train, which takes you to Alcalá de Henares, the birthplace of the author of Don Quixote, is a must.



La Concordia Station, Bilbao

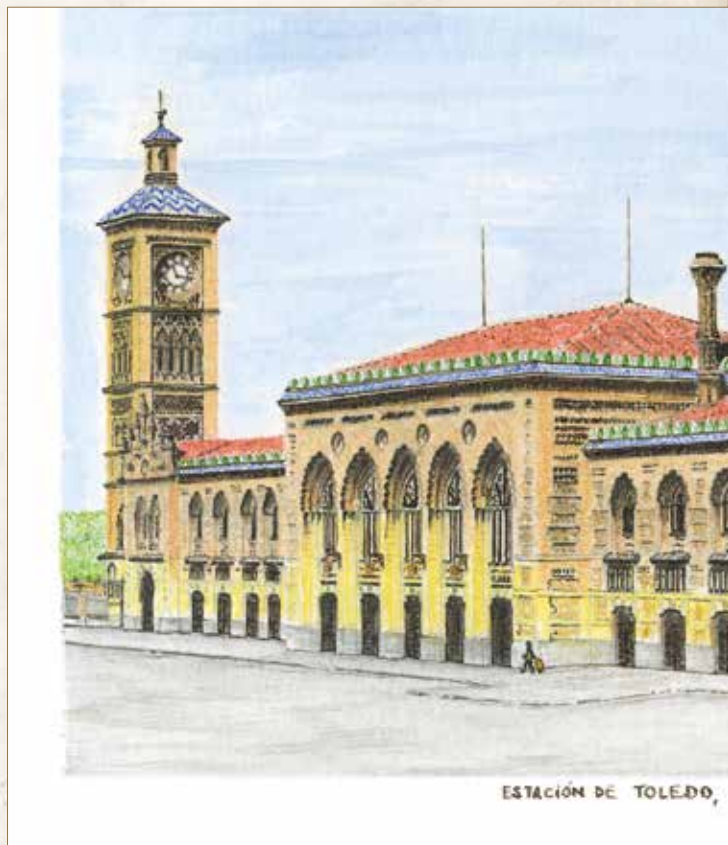
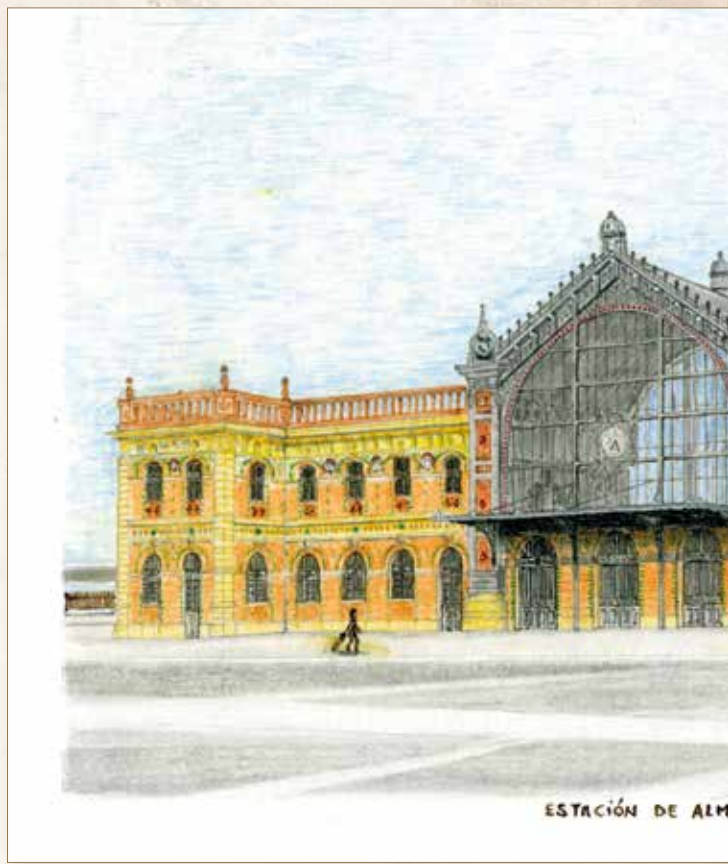
It officially opened in 1902, but began operating in 1898 to transport passengers between Bilbao and Santander. Its iconic Art Nouveau façade and vestibule were designed by the architect Severino Achúcarro, although the engineering project was the work of Valentín Gorbeña Ayarragaray. The building takes the visitor back to the Belle Époque, making it not only a place to pass through, but also a key tourist attraction for history lovers. Its façade has undergone several alterations, but its large rose window and elegant semicircular tympanum stand out, with details in painted iron, chrome-plated glass and ashlar masonry. In addition, its clock is reminiscent of other European stations such as those in Berlin and London. Once inside, entering the vestibule, we find iron columns and beams that do not go unnoticed, as well as cast iron pieces in capitals and arches that make it worth looking up. Nowadays, it links Bilbao with other cities in the north of the peninsula and is a stop on some local lines and Renfe tourist trains such as the Tren de la Robla or the Transcantábrico. It is next to Indalecio Prieto Station, where you can see the spectacular stained glass window of the Unión de Artistas Vidrieros de Irún and the sculptures of Agustín Ibarrola.

Vieja estación de tren de Almería

La antigua estación de ferrocarril de Almería se sitúa junto a otra contemporánea, compartiendo partes del trazado férreo. Destaca por su belleza y elegancia. Fue construida entre los años 1890 y 1893 e ideada para trasladar hacia el mar los minerales extraídos de las minas de Alquife (Granada) y de la Sierra de los Filabres (Almería) hacia el Cable Inglés y el Cable Francés, los dos históricos cargaderos del puerto de la ciudad. La emblemática estación armoniza el movimiento modernista con lo más significativo de la arquitectura industrial del siglo XIX, con detalles eclécticos e incluso mudéjares de ladrillo a la vista, completándose con revestimientos de cerámica vidriada en los cuerpos laterales del pabellón dibujado a tres cuerpos, obra del ingeniero jefe de la compañía Fives-Lille Laurent Fargé. La fachada posterior, que mira hacia las vías, aporta luz al vestíbulo, donde se aprecian diferentes estancias y espacios propios de las antiguas estaciones de trenes, como por ejemplo las taquillas, la sala de facturación, despachos, sala de telégrafos y, más llamativo aún, las tres salas de espera de los viajeros, que se corresponden a las tres clases en las que se podía viajar entonces. El cristal era muy utilizado en este tipo de construcciones, ya que, además de aportar luz a los espacios, contribuía a generar estancias ligeras y diáfanos. Por ello da vida a su fachada principal, aportando al edificio un gran y característico pórtico monumental.

Estación de Toledo

El mejor modo de llegar a la Ciudad de las Tres Culturas es en tren, para que el viaje y la experiencia tome por completo otra perspectiva. Su estación, a orillas del río Tajo, se encuentra a tan solo veinte minutos a pie del casco antiguo. Nada más acceder al vestíbulo se entiende que el trayecto ha merecido la pena. El edificio es un bello conjunto artístico que mezcla hierro, cerámica y vidrieras, que le confieren un estilo típicamente mudéjar. Se inauguró en 1919 y desde el 21 de noviembre de 1991 fue declarado Bien de Interés Cultural con la categoría de monumento. Si bien Narciso Clavería se atrevió con esta singular y bella construcción para sustituir a la antigua estación de 1858 por una totalmente nueva y renovada, no quedó exenta de polémica al alejarse drásticamente del diseño sobrio y funcional de la anterior estructura realizada por Eugenio Page. De estilo neomudéjar, para su construcción se utilizó ladrillo, piedra, hierro y cemento. En uno de sus extremos se sitúa la torre del reloj, ampliamente restaurada en la renovación llevada a cabo en 2005, coincidiendo con la inauguración de la línea de alta velocidad La Sagra-Toledo. Destaca la decoración con arcos polilobulados y almenas escalonadas en la parte superior. Cualquiera de las cinco puertas que dan acceso al vestíbulo es testigo de la buena muestra de artesanía y orfebrería toledana que ofrece. Los mosaicos de azulejos, yeserías, celosías, marqueterías, taquillas y lámparas forjadas contribuyen a su gran riqueza ornamental, que la distingue enormemente de cualquier otra estación.





Almería old train station

The old railway station in Almería is located next to another contemporary one, sharing parts of the railway line. It stands out for its beauty and elegance. It was built between 1890 and 1893 and was designed to transfer the minerals extracted from the mines of Alquife (Granada) and the Sierra de los Filabres (Almería) to the sea, to the English Cable and the French Cable, the two historic loading bays of the city's port. The emblematic station harmonizes the modernist movement with the most significant examples of 19th-century industrial architecture, with eclectic and even Mudejar details in exposed brick, completed with glazed ceramic cladding on the sides of the three-part pavilion, a work by the chief engineer of the Fives-Lille company, Laurent Farge. The rear façade, which faces the tracks, brings light into the vestibule, where different rooms and spaces typical of the old railway stations can be seen, such as the ticket offices, the check-in room, offices, telegraph room and, even more striking, the three passenger waiting rooms, which correspond to the three classes in which it was possible to travel at the time. Glass was widely used in this type of construction, as, in addition to bringing light into the spaces, it contributed to creating light and airy rooms. This is why it gives life to the main façade, providing the building with a large and characteristic monumental portico.



Toledo Station

The best way to get to the City of Three Cultures is by train, for a completely different perspective on the journey and experience. Its station, on the banks of the Tagus River, is just a twenty-minute walk from the old town. As soon as you enter the lobby, you realize that the journey was worth it. The building is a beautiful artistic ensemble that mixes iron, ceramics, and stained glass, giving it a typically Mudejar style. It was inaugurated in 1919 and in November 1991 was declared an Asset of Cultural Interest with the category of monument. When Narciso Clavería took on this singular and beautiful construction to replace the old 1858 station with a completely new and renovated one, it created controversy as it was a drastic departure from the sober and functional design of the previous structure designed by Eugenio Page. Neo-Mudejar in style, it was built using brick, stone, iron and cement. At one end is the clock tower, which was extensively restored during the renovation carried out in 2005, coinciding with the inauguration of the La Sagra-Toledo high-speed railway line. The decoration with poly-lobed arches and staggered battlements at the top stands out. Any of the five doors that give access to the vestibule bear witness to the fine display of Toledan craftsmanship and goldsmithing on offer. Tile mosaics, plasterwork, latticework, marquetry, lockers and forged lamps contribute to its great ornamental richness, which greatly distinguishes it from any other station.

El viaje continua...

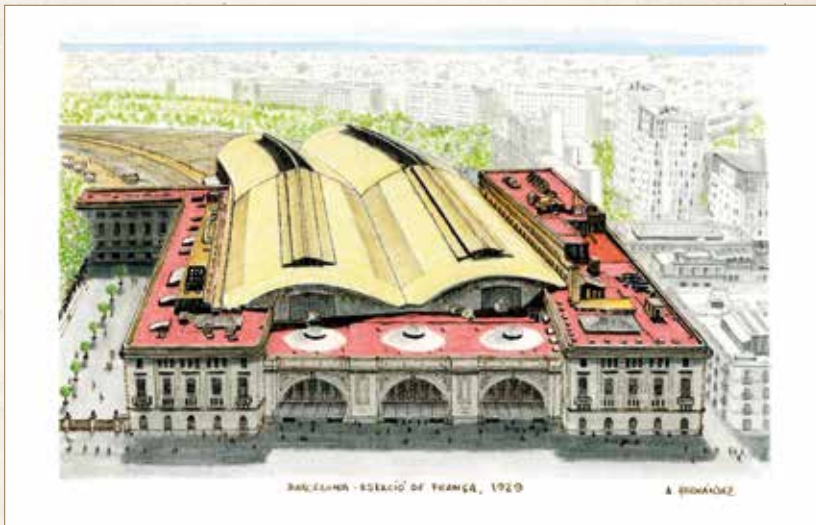
...Porque las opciones son numerosas y las emociones que ofrecen muy generosas. Empezando por Zamora, con una maravillosa estación ferroviaria de inspiración plateresca y dimensiones colosales: su fachada principal mide casi noventa metros de longitud.

Jerez de la Frontera, con una estación monumental de gran valor arquitectónico. Fue una de las primeras líneas de ferrocarril del país y la primera de Andalucía, ideada por la necesidad de transportar el famoso vino de Jerez hasta el puerto, donde pondría rumbo a las lejanas tierras del Reino Unido.

Y qué decir de la antigua estación de Aranjuez, de estilo neomudéjar e inaugurada en 1851. Medio de transporte fundamental para llevar hacia la capital los productos de la huerta de Aranjuez, además de conectar directamente con el Palacio Real, conserva impresionantes artonados en el vestíbulo y sorprendentes mosaicos y azulejos decorativos.

También Barcelona presume de la bella factura de la estación de Francia. Inaugurada en 1929 con motivo de la Exposición Internacional, es un edificio monumental en pleno barrio del Born. Destaca la doble marquesina metálica con vidrieras y la belleza de su vestíbulo novecentista.

Y para seguir soñando, Valencia. Junto a la Plaza de Toros, la estación del Norte – declarada edificio de interés cultural– seduce a todos los visitantes. Desde su inauguración en 1917, ha sido todo un símbolo de la arquitectura modernista europea.



The journey continues...

...Because the options are numerous and the emotions they offer are very generous. Starting with Zamora, with a marvellous railway station of Plateresque inspiration and colossal dimensions: its main façade is almost ninety metres long.

Jerez de la Frontera, with a monumental station of great architectural value. It was one of the first railway lines in the country and the first in Andalusia, created to transport the famous Jerez wine to the port, where it would head for the distant lands of the United Kingdom.

And what can we say about the old Aranjuez station, in neo-Mudejar style and inaugurated in 1851. An essential connection to bring to the capital produce from the Aranjuez vegetable gardens, as well as a direct link with the Royal Palace, it conserves impressive coffered ceilings in the vestibule and surprising mosaics and decorative tiles. Barcelona also boasts the beautifully crafted Gare de France station. Inaugurated in 1929 for the International Exhibition, it is a monumental building in the heart of the Born district. The double metal canopy with stained glass windows and the beauty of its novecentista vestibule stand out.

And to continue dreaming, Valencia. Next to the Plaza de Toros, the Estación del Norte –declared a building of cultural interest– seduces all visitors. Since its inauguration in 1917, it has been a symbol of European modernist architecture.

Y para seguir soñando, Valencia. Junto a la Plaza de Toros, la estación del Norte – declarada edificio de interés cultural– seduce a todos los visitantes. Desde su inauguración en 1917, ha sido todo un símbolo de la arquitectura modernista europea.



disfruta parajes
con encanto natural

turismoenguadalajara.es



GUADALAJARA
encanto interior



DIPUTACIÓN DE
GUADALAJARA
TURISMO



CACERES



AYUNTAMIENTO
cáceres

Patrimonio de la Humanidad

Cáceres está ya posicionado como el principal destino turístico de la región extremeña, una muestra de ello son sus datos turísticos que crecen cada mes. Su gran atractivo es la combinación de patrimonio histórico, gastronomía y una oferta cultural continuamente renovada, todo ello enmarcado en un gran entorno natural y rural. Entre las propuestas que ofrece a quienes la visitan, destaca el nuevo museo Helga de Alvear que alberga una de las colecciones de arte contemporáneo más destacadas de Europa.

Además, Cáceres está de celebración, se cumplen 35 años desde su declaración como Ciudad Patrimonio de la Humanidad. La ciudad está más comprometida que nunca con la conservación de su conjunto patrimonial, el tercero más importante de Europa, por ello, se están rehabilitando partes emblemáticas como su muralla y abriendo al público nuevos espacios monumentales.

Un imprescindible del turismo en España.



Descubre
Cáceres

FORTALEZAS *impregnable*

UNIMPREGNABLE FORTRESSES

La irremediable necesidad de protegerse gestó la construcción de murallas inquebrantables. Algunas aún conservan su estructura ósea; otras, fueron derribadas para dar rienda suelta al frenético crecimiento urbano. La robustez de los muros cobijó durante siglos el corazón de la urbe, ajena a los peligros que acechaban en el exterior.

 MARÍA JOSÉ PRIETO



Las ciudades que todavía conservan sus murallas han sabido revertir el fornido trazado para integrarlo en el actual entramado urbanístico; pero, sobre todo, han encontrado en los soberbios muros una fuente de recursos.

La muralla romana de Lugo es una prueba palpable del retorno que la conservación de un bien histórico supone para el desarrollo actual. Sin duda, la antigua Lucus Augusti mantiene uno de los paseos amurallados más impresionantes del territorio nacional y es la única en el mundo que conserva todo su perímetro original, de ahí su catalogación como Patrimonio de la Humanidad. Su esqueleto de piedra está vertebrado por dos kilómetros de muro de acceso peatonal. Fue construido por el ingeniero romano Vitrubio y prácticamente no ha sufrido ni reformas ni agresiones desde hace diecisiete siglos, a excepción de las cinco puertas abiertas en la era moderna para facilitar el tráfico, que se suman a las cinco originales romanas que todavía se conservan.

El origen de la impresionante muralla de Ávila se debió a la inestabilidad entre los reinos de Castilla y León y la indispensable condición que imponía la construcción de una muralla para alcanzar el estatus de ciudad. En el siglo XII se alza el muro tal y como se conoce en la actualidad, con un perímetro de unos 2,5 km, en el que se levantaron los lienzos, torreones y las puertas principales. En la antigua urbe abulense las paredes sirvieron para delimitar la actividad. Mientras en su interior se desarrollaban las tareas institucionales y buena parte de la actividad comercial y de servicios; en el exterior, los arrabales eran testigos de las labores artesanales y agrícolas, junto con aquellas consideradas molestas como los hospitales de enfermedades contagiosas, los oficios de olores desagradables y los ruidosos batanes.

Siluetas estrelladas

Debido a su situación estratégica, cerca de la frontera de Portugal, Ciudad Rodrigo cuenta con un doble sistema defensivo, una cerca medieval de unos dos kilómetros de perímetro, completamente transitables, y un sistema abaluartado construido a principios del siglo XVIII, a raíz de la Guerra de Sucesión, que siguió los nuevos modelos de defensa militar artillera. Desde entonces, la imagen de la fortificación mirobrigense presenta ese aspecto estrellado propio de las fortificaciones modernas, según el parámetro del ingeniero francés Vauban. La llegada a Morella es impactante. Enhiesta sobre una mole puntiaguda, se erige una de las localidades más pintorescas del arco mediterráneo; un auténtico nido de águilas inconquistable. Altanera, mirando de soslayo a los caminantes, la muralla protege como una loba el entramado de callejuelas que zigzaguea por su vientre. El imponente esqueleto recorre la montaña como una bufanda, adaptándose a cada palmo de las rocas, en una obra de ingeniería tan asombrosa como eficaz. La imagen de Peñíscola adquiere un perfil de vigía que



Cáceres



Ávila / Foto Turismo de Ávila



The unescapable need for protection led to the construction of unimpregnable walls. Some still conserve their bone structure; others fell prey to unbound city growth. The robustness of bulwarks sheltered for centuries the heart of the city, oblivious of the dangers lurking outside.

The cities that still conserve their walls have known how to integrate the old defences into today's urban fabric; but above all they have found in the superb walls a source of resources.

The Roman wall of Lugo is a palpable proof of the return that the conservation of a historical asset means for today's development. Undoubtedly, the ancient *Lucus Augusti* maintains one of the most impressive walled promenades of the national territory and is the only one in the world that preserves its entire original perimeter, hence its classification as a World Heritage Site. Two kilometres of pedestrian access wall are the backbone of its stone skeleton. The wall was built by the Roman engineer Vitruvius and has undergone practically no alterations nor aggressions for seventeen centuries, except for the five gates opened in the modern era to facilitate traffic, which are in addition to the five original Roman ones that still remain.

The impressive wall of Avila was built due to the instability between the kingdoms of Castile and León and the indispensable requirement of building a wall to achieve city status. The wall as it is known today was erected in the 12th century, with a perimeter of about 2.5 km on which the walls, towers and main gates were built. In the ancient city of Avila, the walls served to delimit activity. While institutional tasks and a large part of the commercial and service activity took place inside the city, the outskirts were witness to craft and agricultural work, along with occupations considered bothersome such as hospitals for contagious diseases, unpleasant-smelling trades and noisy fulling mills.



contrasta con el sosiego de un mar azul esmeralda. El castillo ejerce su dominio en la parte más elevada, observando impasible la intensa actividad que irradia entre las calles del casco histórico. Su conjunto de murallas fue construido en diferentes épocas: medieval, renacentista y posterior al siglo XVIII, encajando como un guante en la morfología del terreno.

El armazón de callejuelas empedradas de la ciudad de Cáceres invita a escuchar la sabiduría de los siglos. Al amparo de la muralla romana se cobija uno de los conjuntos patrimoniales más excepcionales del país. El solemne recinto es rectangular y conserva aún tramos construidos en granito y algunas torres de mampostería, además de varias puertas, como el imponente Arco de la Estrella, el acceso más conocido a la ciudad medieval.

Toledo se asienta sobre un escarpado promontorio arqueado delicadamente sobre el arrullo del río Tajo; una situación estratégica que fue utilizada por los romanos, a quienes se les atribuye la primera cerca fortificada. Posteriormente, en la época visigoda, se ampliaron los muros que convirtieron a Toledo en la gran urbe regia. También el barrio de la judería contó con su recinto amurallado, levantado después de la invasión árabe para la protección de los hebreos. Con la conquista islámica se alzó un recinto fortificado inexpugnable que llegaría hasta la reconquista de Toledo, por parte de Alfonso VI. La ciudad de las tres culturas atesora algunas de las puertas amuralladas más extraordinarias del territorio nacional.



Ciudad Rodrigo / Foto Turismo Ciudad Rodrigo / Ángel Serrano



Lugo / Foto Turismo Morella



Morella / Foto Turismo Morella



Torres Sant Miquel, Morella

Starry Silhouettes

Due to its strategic location close to the Portuguese border, Ciudad Rodrigo has a double defensive system: a medieval fence with a perimeter of about two kilometres, completely accessible, and a bastioned system built at the beginning of the 18th century, following the War of Succession, which followed the new models of artillery military defence. Since then, the image of the Mirobrigian fortification has had that starry appearance typical of modern forts, in accord with the parameters of the French engineer Vauban.

The arrival at Morella is impressive. Perched on a pointed mass, it is one of the most picturesque towns in the Mediterranean arc; a veritable unconquerable eagle's nest. Haughty, looking out of sight to the walkers, the wall protects like a she-wolf the network of narrow streets that zigzags through its belly. The imposing skeleton runs along the mountain like a scarf, adapting itself to every inch of the rocks, in a work of engineering as astonishing as it is effective.

Peñíscola looks like a sentinel's profile, in contrast with the calm of an emerald blue sea. The castle dominates its highest part, impassively observing the intense activity that radiates through the streets of the old town. Its wall system was built in different periods: medieval, renaissance and post-18th century, fitting like a glove into the morphology of the terrain.

Atardecer en la llanura

El sensacional Conjunto Monumental de las Murallas Reales de Ceuta emerge como una sobrecogedora armadura ósea. Las primeras cercas se construyeron durante el califato cordobés de Abderramán III, en el año 957 d. C; posteriormente, fue ampliada y reforzada por los portugueses tras la conquista de Ceuta en 1415. Resulta impactante el foso real, con varias líneas defensivas y el único foso navegable de agua salada que existe en España. Precisamente, el Parador se encuentra en un lugar privilegiado, adosado a las antiguas murallas, sobre las bóvedas del antiguo parque de la Artillería, convertidas actualmente en las impresionantes suites del hotel.

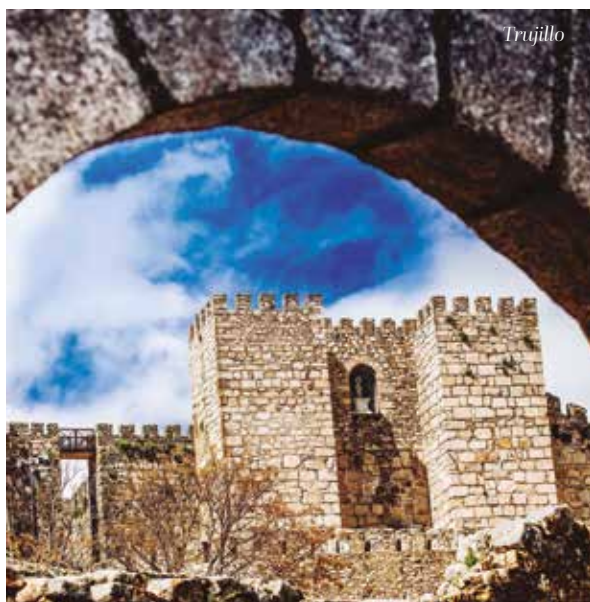
El inalterable castillo de Trujillo fue construido por los árabes en la segunda mitad del siglo IX. El recinto amurallado se alza imponente sobre una colina. Desde las murallas se puede contemplar como el sol acaricia con sus últimos rayos la piel de la llanura. El hermetismo de la fortaleza desprende un carácter circunspecto. La estampa es infinitamente hermosa.

The cobbled streets of the city of Cáceres invites to listen to the wisdom of the centuries. Sheltered by the Roman wall is one of the most exceptional heritage sites in the country. The solemn enclosure is rectangular and still preserves sections built in granite and some masonry towers, as well as several gates, such as the imposing Arco de la Estrella, the best-known access to the medieval city.

Toledo sits on a steep promontory delicately arching over the lullaby of the Tagus River; a strategic location that was used by the Romans, who are credited with the first fortified fence. Later, in the Visigothic period, the walls were extended, turning Toledo into a great royal city. The Jewish quarter also had its own walled enclosure, erected in Muslim times for the protection of its inhabitants. With the Islamic conquest, an unimpregnable fortified enclosure was erected that would last until the reconquest of Toledo by Alfonso VI. The city of the three cultures has some of the most extraordinary wall gates in Spain.



Peñíscola / Foto Turismo Peñíscola



Sunset on the plains

The sensational Monumental Ensemble of the Royal Walls of Ceuta emerges as an awe-inspiring bony armour. The first fences were built during the Cordovan Caliphate of Abderraman III in 957 AD, and were later extended and reinforced by the Portuguese after the conquest of Ceuta in 1415. The royal moat is impressive, with several defensive lines and the only navigable saltwater moat in Spain. The Parador is in a privileged location, attached to the ancient walls, over the vaults of the old Artillery Park, now transformed into the hotel's impressive suites.

The unalterable castle of Trujillo was built by the Arabs in the second half of the 9th century. The walled enclosure stands imposingly on a hill. From the walls, you can see how the sun caresses the skin of the plain with its last rays. The hermeticism of the fortress exudes a circumspect character. It is an infinitely beautiful sight.

EXTREMADURA

Todo lo que imaginas, donde no te lo imaginas

Te esperamos en **(Fitur)**

turismoextremadura.com

Fondo Europeo de Desarrollo Regional
Una manera de hacer Europa


Extremadura


Unión Europea

JUNTA DE EXTREMADURA

TRAFICO HORARIOS Hormigón
RUIDO HORARIOS Hormigón
Atascos POLUCIÓN
PRISAS Monotonía CAOS BULLICIO
CAOS Inseguridad

¿Sueñas con
escapar
de la rutina?

¡Tenemos lo que necesitas!

Vivir la vida

Sueños a orillas del Mediterráneo. Sueños que construimos a medida.
Sueños que podrás revivir una y otra vez. **Vive la vida, sueña despierto.**



T. (+34) 96 295 90 10 • info@chg.es • chg.es
Oliva - Valencia

inmobiliaria

Living  Homes



INMOBILIARIA EN **POZUELO Y ARAVACA**


Avda. Osa Mayor 105 · 28023 Aravaca (Madrid)

☎ 913 576 426 | info@livinghomes.es

www.livinghomes.es

La resina *oficio de ida y vuelta*

MUY VALORADA POR SUS PROPIEDADES QUÍMICAS Y USOS ASOCIADOS,
RENACE COMO MOTOR DINAMIZADOR DE LA ESPAÑA VACIADA

 DIEGO ÁLVAREZ

FOTOS: CESEFOR Y PROYECTO SUSTFOREST PLUS, ASFOSE

Resin, a two-way trade

HIGHLY VALUED FOR ITS CHEMICAL PROPERTIES AND ASSOCIATED USES, IT IS
REBORN AS A DRIVING FORCE FOR THE REVITALIZATION OF THE EMPTIED SPAIN

Estrechamente relacionada con la historia socioeconómica de las zonas de pinares y de las gentes que las habitan, la resina ha sido la base de un oficio duro y milenario, que pasaba de padres a hijos y, hasta fechas recientes, en peligro de extinción. Durante los últimos años está resurgiendo entre las nuevas generaciones como oportunidad laboral y herramienta dinamizadora de las zonas rurales de la geografía española.



Pinar ordenado con el objetivo de la resinación

La explotación de la resina ha sido una actividad centenaria, intrínseca a los pueblos de España y casi perdida en el olvido. Sin embargo, en los últimos años ha experimentado cierto auge de la mano de jóvenes que no se ven seducidos por las oficinas de las grandes urbes y hallan aquí una alternativa de futuro. Las propiedades químicas de esta secreción orgánica son muy valoradas para la producción de barnices, adhesivos y aditivos alimenticios. También es un constituyente habitual de perfumes e inciensos. Además, la tradición resinera ayuda a poner en valor los montes, potencia el trabajo en el medio rural y genera múltiples empleos indirectos. Una respuesta de futuro para paliar el principal problema que presenta la España vaciada: la despoblación.

El proceso de extracción

La resina es una secreción anaranjada, pegajosa y espesa que segregan las coníferas –pinos, enebros, sabinas, abetos, etc–, para defenderse de insectos u otros organismos patógenos. La función del resinero es, literalmente, infringir heridas al árbol, de manera controlada, para estimular la producción de resina a través de diferentes técnicas, que han ido cambiando a través de los años. El método de Hugues es el más tradicional y consiste en realizar largas y profundas incisiones longitudinales llamadas “caras”. En el siglo XX se introdujo el sistema de “pica”, basado en incisiones menos profundas en la corteza, con estimulantes químicos –ácido sulfúrico–, para que el árbol segregue resina de forma más rápida. Así se reduce el tiempo de extracción y se aprovecha mayor número de pinos. Este sistema provoca menor impacto en la planta, pues retira menor cantidad de corteza y, por tanto, la herida es menor. Las nuevas generaciones están experimentando técnicas de pica con taladro mecanizado, que permiten obtener miera –resina ya oxidada– con rendimientos satisfactorios (entre tres y cuatro kilos de miera por árbol al año). Con la resinación, el crecimiento del árbol no se ve apenas alterado, aunque sí la calidad de la madera, por lo que su aprovechamiento se prolonga durante ciclos de 50 a 60 años. Cuando el pino supera los 75 años de explotación, puede ser resinado “a muerte” antes de la tala.

Las zonas con mayor producción de resina se localizaban en Segovia, Ávila, Soria, Burgos, Guadalajara y Cuenca. En la actualidad, la reactivación de miles de hectáreas de pinar ha motivado el renacer de la actividad, sobre todo en Castilla y León, que en 2018 producía más de 11.000 toneladas de resina. Solo en la provincia de Segovia, 350 familias viven de ello, con 1.600.000 pinos abiertos en producción en los montes de utilidad pública.



Sistema pica de corteza descendente, desde la tercera entalladura



CLOSELY RELATED TO THE SOCIOECONOMIC HISTORY OF THE PINE FOREST AREAS AND THE PEOPLE WHO INHABIT THEM, RESIN HAS BEEN THE BASIS OF A HARD AND MILLENNARY TRADE, WHICH WAS PASSED FROM FATHER TO SON AND UNTIL RECENTLY IN DANGER OF EXTINCTION. DURING THE LAST FEW YEARS IT HAS BEEN RE-EMERGING AMONG THE NEW GENERATIONS AS A JOB OPPORTUNITY AND A TOOL TO DYNAMIZE THE RURAL AREAS OF SPAIN.



The exploitation of resin has been a centuries-old activity, intrinsic to the villages of Spain and almost lost in oblivion. However, in recent years it has experienced a certain boom in the hands of young people who are not seduced by the offices of the big cities and find here an alternative for the future. The chemical properties of this organic secretion are highly valued for the production of varnishes, adhesives and food additives. It is also a common constituent of perfumes and incense. In addition, the resin tradition helps to enhance the value of the forests, promotes work in rural areas and generates multiple indirect jobs. A future response to alleviate the main problem of empty Spain: depopulation.

The extraction process

Resin is a thick, sticky, orange secretion secreted by conifers - pines, junipers, savine, firs, etc. - to defend themselves against insects or other pathogenic organisms. The function of the resin maker is, literally, to inflict wounds on the tree, in a controlled manner, to stimulate resin production through different techniques, which have changed over the years. The Hugues method is the most traditional and consists of making long and deep longitudinal incisions called "faces". In the 20th century, the "pica" system was introduced, based on shallower incisions in the bark, with chemical stimulants -sulfuric acid-, to make the tree secrete resin faster. This reduces the extraction time and makes use of a greater number of pines. This system causes less impact on the plant, as it removes less bark and, therefore, the wound is smaller. New generations are experimenting with mechanized drilling techniques, which make it possible to obtain "miera" - already oxidized resin - with satisfactory yields (between three and four kilos of miera per tree per year). With resination, the growth of the tree is hardly altered, although the quality of the wood is, so its use is prolonged for cycles of 50 to 60 years. When the pine tree exceeds 75 years of exploitation, it can be resined "to death" before felling.

The areas with the highest resin production were located in Segovia, Avila, Soria, Burgos, Guadalajara and Cuenca. Currently, the reactivation of thousands of hectares of pine forest has motivated the revival of the activity, especially in Castilla y León, which in 2018 produced more than 11,000 tons of resin. Just in the province of Segovia, 350 families make a living from it, with 1,600,000 pine trees open in production in the public utility forests.

Apoyo institucional

En la actualidad, las administraciones públicas arbitran instrumentos que ayudan al sector a superar las dificultades económicas asociadas al dominio de productos sintéticos –derivados del petróleo– sobre otros más puros, ecológicos, biodegradables y menos tóxicos. El programa Nacional de Desarrollo Rural del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación distribuirá, hasta el año 2025, cerca de 30 millones de euros al fomento de la extracción de resinas, el refuerzo de la industria y a la diferenciación de las resinas naturales. Surgen, además, iniciativas formativas de alto nivel para poner en valor el sector. Así, la UNED ha puesto en marcha un curso de ‘Experto profesional en técnicas de extracción de resina’, el primero impartido en España.

Aida Rodríguez, coordinadora de los proyectos europeos Resinlab y Sustforest Plus, confía en el futuro de un oficio que niega la condena por olvido. “Necesitamos continuidad e investigación para incrementar el atractivo de esta industria”, afirma. Falta gente dispuesta a vivir en el campo, sin miedo a la soledad o a la suciedad propia del oficio. De ahí que Europa aliente con estos proyectos la sostenibilidad del aprovechamiento resinero y trate de hacerlo más atractivo a las nuevas generaciones. “La resina posee unos valores y servicios ecosistémicos, ayuda a la manutención y gestión de los bosques y está alineada con las políticas europeas de la Agenda 2030, que es hacia donde nos debemos dirigir”, valora. Por ello, confía en que la resinación se convierta en “una actividad variada y multiproductiva”, que permita a los resineros explotar otros recursos, como la silvicultura o el aprovechamiento micológico.

“La extracción de la resina posee valores y servicios ecosistémicos, ayuda a mejorar la gestión de los bosques y cumple con los objetivos de las políticas europeas de la Agenda 2030”



Resina y herramientas para su aprovechamiento



Pica tradicional



Sistema de pica descendente

Institutional support

At present, public administrations are using instruments to help the sector overcome the economic difficulties associated with the dominance of synthetic products - derived from oil - over other purer, more environmentally friendly, biodegradable and less toxic. The National Rural Development Program of the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food will allocate, until 2025, about 30 million euros to the promotion of resin extraction, the strengthening of the industry and the differentiation of natural resins. In addition, high-level training initiatives are being developed to enhance the value of the sector. Thus, the UNED has launched a course of 'Professional expert in resin extraction techniques', the first in Spain.

Aida Rodriguez, coordinator of the European projects Resinlab and Sustforest Plus, is confident in the future of a trade that denies condemnation by oblivion. "We need continuity and research to increase the attractiveness of this industry," she says. There is a lack of people willing to live in the countryside, without fear of loneliness or the dirtiness of the trade. That is why Europe is encouraging the sustainability of resin harvesting with these projects and trying to make it more attractive to new generations. "Resin has certain values and ecosystem services, helps the maintenance and management of forests and is aligned with the European policies of the 2030 Agenda, which is where we should be heading," he says. For this reason, he hopes that resin production will become "a varied and multi-productive activity", which will allow resin producers to exploit other resources, such as forestry or mycological exploitation.

Apoyo europeo

El proyecto Resinlab abarca una red de territorios de experimentación donde los distintos actores de la cadena de valor de la resina comparten innovaciones centradas en los usuarios y con un claro retorno sociocultural, ambiental y económico. Está basado en la bioeconomía y el mantenimiento de los servicios ecosistémicos y de desarrollo rural.

SustForest Plus es una iniciativa impulsada por los principales actores del sector de la resina natural del suroeste europeo. Persigue potenciar el sector con tres objetivos que se complementan: satisfacer la demanda de la industria del sudoeste europeo, generar empleo estable y de calidad y transformar la resina en un recurso sostenible desde el punto de vista social, económico y ambiental.



Parcela de ensayos

European support

The Resinlab project comprises a network of experimentation territories where the different actors of the resin value chain share innovations focused on users and with a clear socio-cultural, environmental and economic return. It is based on the bioeconomy and the maintenance of ecosystem services and rural development.

SustForest Plus is an initiative driven by the main players in the natural resin sector in Southwest Europe. It aims to strengthen the sector with three complementary objectives: to satisfy the demand of the Southwest European industry, to generate stable and quality employment and to transform resin into a sustainable resource from a social, economic and environmental point of view.

“Resin extraction has ecosystem values and services, helps improve forest management and meets European policy objectives of the 2030 Agenda”



Ensayo de Microresinación

LA GRAN IMAGINACIÓN

HISTORIAS DEL FUTURO

03 NOV 2021
— 17 ABR 2022

Espacio Fundación Telefónica
Fuencarral, 3
Entrada gratuita con reserva
previa en la web

espacio.fundaciontelefonica.com
#HistoriasDelFuturo

 Fundación
Telefónica



Lleida

Lleida disfruta de las ventajas de una ciudad mediana, bien dimensionada y con un claro equilibrio entre lo rural y lo urbano. Es así como Lleida sintoniza enseguida con quien nos visita. Combinamos tradición y modernidad en un marco completamente natural y sostenible. Les damos la bienvenida a la Lleida artística, científica, literaria, festiva, emprendedora, agroindustrial, comercial, patrimonial, universitaria... A una ciudad vital.

Lleida *sorprende* porque está situada en una de las zonas más fértiles y productivas de Europa. Enclavada en el curso del río Segre, a medio camino entre el mar y la montaña y perfectamente comunicada. Parada obligada en la conexión con el resto de Europa y el Mediterráneo.

Lleida *impacta* por su patrimonio, los orígenes de la ciudad de Lleida se remontan al siglo VI a. de C., cuando la tribu ibérica de los Ilergetas eligió la llamada Roca Soberana para erigir un poblado amurallado, bajo el nombre de Iltirda. Todos los capítulos de la historia hasta nuestros días permanecen vívidos en el colosal patrimonio histórico y monumental de Lleida. La catedral Seu Vella entre los vestigios de la Suda árabe, los restos del gueto judío, la ciudad medieval o un castillo templario configuran la imagen de una ciudad que se ha forjado con el paso de las diferentes civilizaciones y culturas. Somos ciudad de acogida y esta es la impronta de nuestra manera de ser, cordial y afable.



*Ciudad discreta, amable y abierta
que permite disfrutarla sin límites.*

*Una grata sorpresa
que les invitamos a descubrir.*



Seu Vella de Lleida



Pasarela del Tófol en el rio Segre



Palacio de congresos La Llotja



Canalización margen del rio Segre

Lleida *enamora* porque está envuelta por una corona huerta, frutales y plantas aromáticas, l'Horta. Un cinturón verde que cambia de colores con el paso de las estaciones del año y que se configura como modelo de integración y de sostenibilidad. En el contexto, la columna vertebral que despliega el río Segre o el Parque de la Mitjana, otra zona en la misma trama urbana de 90 hectáreas declaradas de interés natural con bosque húmedo vegetación de ribera y reserva animal.

Lleida *engancha* por su vitalidad comercial, por su dinamismo congresual, por su Mayo festivo y por su intachable reputación gastronómica en base a la recuperación de productos y sabores de siempre, maridados con los gustos de los nuevos paladares. Desde los típicos caracoles, las carnes, la cocina del bacalao o la fruta dulce. Todo ello regado con grandes vinos de la DO Costers del Segre.



Eix Comercial

Palos de la Frontera

Descubre sus mundos
Naturaleza ♦ Historia ♦ Gastronomía



www.palosfrontera.com
Cuna del Descubrimiento de América





Carmen MOLA

JORGE DÍAZ, ANTONIO MERCERO Y AGUSTÍN MARTÍNEZ

“Lo mejor para el lector es, al final, lo mejor para nosotros”

Jorge Díaz, Antonio Mercero y Agustín Martínez dejaron con un palmo de narices al mundo literario español al revelarse que eran tres hombres quienes estaban detrás de Carmen Mola, la ganadora del Premio Planeta 2021. Tras el humo de la polémica en torno a su identidad, hay una obra sólida que nos sumerge en el Madrid convulso de 1834. *La Bestia* es un relato sobre un mundo en crisis en el que emerge el mal, cuya acción se ceba en los más indefensos.

JORGE DÍAZ, ANTONIO MERCERO AND AGUSTÍN MARTÍNEZ LEFT THE SPANISH LITERARY WORLD WITH ITS NOSE IN THE AIR WHEN IT WAS REVEALED THAT THREE MEN WERE BEHIND CARMEN MOLA, THE WINNER OF THE PREMIO PLANETA 2021. BEHIND THE SMOKE OF THE CONTROVERSY SURROUNDING HER IDENTITY, THERE IS A SOLID WORK THAT IMMERSES US IN THE CONVULSIVE MADRID OF 1834. *LA BESTIA* IS A STORY ABOUT A WORLD IN CRISIS IN WHICH EVIL EMERGES, WHOSE ACTION PREYS ON THE MOST DEFENSELESS.

 LUIS TEJEDOR

“What is best for the reader is, in the end, what is best for us”

¿Les ha sorprendido el guirigay en torno a su identidad colectiva?

Jorge D.: En realidad ha habido dos polémicas: una, sobre el uso del seudónimo; la otra, sobre el hecho de que fuéramos un trío de escritores. Reconocemos que esperábamos que se abriera un debate, no que fuera a resultar tan virulento en su inicio. El debate, en cualquiera de los dos casos, nos parece muy enriquecedor y respetamos todas las posiciones. Con respecto al tema de la autoría colectiva, nos parece el más interesante, ya que era el que planteábamos desde el inicio: nosotros estamos acostumbrados a trabajar en equipo en el caso de las series y sospechábamos que era posible trasladar ese sistema de trabajo a las novelas. Creemos haber demostrado que no nos equivocábamos. En nuestra opinión, el talento no se suma, se multiplica. Pretendemos seguir escribiendo de esta manera mientras nos resulte interesante hacerlo así y los lectores disfruten de las historias que les contamos.

Hay quien ha juzgado su obra por el género de los autores y no por su calidad literaria. ¿Cómo lo ven a toro pasado?

Jorge D.: Hace ya algunas semanas de la concesión del premio —con la revelación de nuestra identidad— y el tema va volviendo a su cauce. Nunca hemos entrado en el debate del género porque, a pesar de respetarlo, no lo considerábamos realmente importante. Siempre tuvimos claro que no debía plantearse hasta que la novela pudiera leerse, que hablase la bestia, como siempre decíamos. Ahora hemos visto un cambio en la reacción de los lectores, la novela no falta al respeto en ningún caso a las mujeres y apoya cualquiera de sus justas reivindicaciones. Seguirá habiendo gente en contra, es algo contra lo que

no se puede luchar en esta época, pero tenemos la conciencia tranquila.

¿Cuánta generosidad se necesita para escribir un libro entre tres autores?

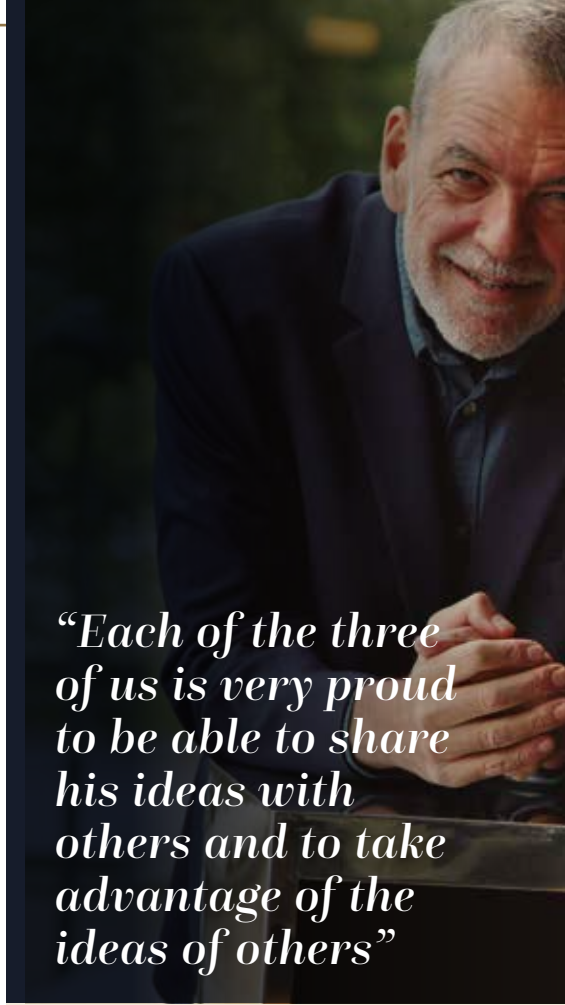
Jorge D.: Lo escuchamos muchas veces, hay que ser muy generoso para aceptar que las ideas de los demás puedan ser mejores que las tuyas... En realidad, no es así, ni mucho menos. Lo que hay que tener es muy claro qué es lo importante, si el ego del escritor o la calidad de la historia que está contando. Nosotros pensamos que es lo segundo. Cada uno de nosotros tres está muy orgulloso de poder compartir sus ideas con los demás y de aprovecharse de las ajenas. Así hemos escrito siempre las novelas de Carmen Mola, tratando de pensar en lo mejor para el lector, que es, al final, lo mejor para nosotros.

Vienen del mundo del guion televisivo. ¿Condiciona este hecho su manera de escribir novelas?

Antonio M.: Sí que nos condiciona. Desde el principio nos planteamos trasladar el modo de trabajo de un equipo de guion a la escritura de novelas. Nos reunimos en sesiones largas y fecundas para construir la historia, los personajes y la escaleta, teniendo muy presente el principal mandamiento del guionista de televisión: no aburrirás. En este trabajo, la suma de tres talentos ayuda mucho. Nuestra formación de guionistas también nos lleva a preferir una narrativa muy directa, con más diálogo que descripciones, y un tratamiento muy visual de los hechos que se narran.

Abandonan su trilogía anterior para adentrarse en el Madrid de 1834. ¿Qué les llevó a ambientar su novela en este contexto?

Antonio M.: *La Bestia* se gestó durante el confinamiento, una época de mucha



“Each of the three of us is very proud to be able to share his ideas with others and to take advantage of the ideas of others”

Were you surprised by the glibberish surrounding your collective identity?

Jorge D.: Actually there have been two controversies: one, about the use of the pseudonym; the other, about the fact that we were a trio of writers. We recognize that we expected a debate to open up, not that it would turn out to be so virulent at the beginning. The debate, in either case, seems to us to be very enriching and we respect all positions. With respect to the issue of collective authorship, it seems to us the most interesting, since it was the one we raised from the beginning: we are used to work as a team in the case of series and we suspected that it was possible to transfer this system of work to novels. We believe we have proved that we were not wrong. In our opinion, talent does not add up, it multiplies. We intend to continue writing in this way as long as we find it interesting to do so and readers enjoy the stories we tell them.

“Cada uno de nosotros tres está muy orgulloso de poder compartir sus ideas con los demás y de aprovecharse de las ajenas”



Some people have judged your work by the genre of the authors and not by their literary quality. How do you see it in hindsight?

Jorge D.: It's been a few weeks since the awarding of the prize -with the revelation of our identity- and the subject is getting back on track. We have never entered into the genre debate because, although we respect it, we didn't really consider it important. It was always clear to us that it should not be raised until the novel could be read, so *La Bestia* speak, as we always said. Now we have seen a change in the reaction of the readers, the novel does not disrespect women in any way and supports any of their just demands. There will still be people against it, it's something you can't fight against in this day and age, but we have a clear conscience.

How much generosity does it take to write a book between three authors?

Jorge D.: We hear it many times, you have to be very generous to accept that other people's ideas may be better than yours... Actually, it's not like that, far from it. What you have to be very clear about what is important, whether it is the writer's ego or the quality of the story he is telling. We think it's the latter. Each of the three of us is very proud to be able to share his ideas with others and to take advantage of the ideas of others. This is how we have always written Carmen Mola's novels, trying to think of what is best for the reader, which is, in the end, what is best for us.

You come from the world of television scriptwriting. Does this fact condition your way of writing novels?

Antonio M.: Yes, it does. From the beginning we thought about transferring the way of working of a screenwriting team to the writing of novels. We meet in long and fruitful sessions to build the story, the characters and the plot, keeping in mind the main commandment of the television scriptwriter: do not bore. In this job, the sum of three talents helps a lot. Our training as screenwriters also leads us to prefer a very direct narrative, with more dialogue than descriptions, and a very visual treatment of the events being narrated.

You abandon your previous trilogy to delve into the Madrid of 1834. What led you to set your novel in this context?

Antonio M.: *La Bestia* was conceived during confinement, a time of great uncertainty in which it was not easy to anticipate the world we were going to find. It began to seem to us that setting a novel in the present time was very difficult when we didn't know in what parameters normal life was going to be presented. It occurred to us that looking to the past was a good way to avoid this problem. The history is there, solid, there was no risk of the novel getting old. So we started looking for a year that would suit us. We liked the 19th century because it was violent, complex, passionate. And 1834 we found it when we stumbled upon the episode of the massacre of the friars, a day of fury of

incertidumbre en la que no resultaba fácil anticipar el mundo que nos íbamos a encontrar. Nos empezó a parecer que ambientar una novela en el tiempo actual era muy difícil cuando no sabíamos en qué parámetros se iba a presentar la vida normal. Se nos ocurrió que mirar al pasado era una buena forma de esquivar este problema. La historia está allí, sólida, ahí no corríamos riesgos de que la novela se quedase vieja. Así que nos pusimos a buscar un año que nos encajara. El siglo XIX nos gustaba, por violento, complejo, apasionado. Y 1834 lo encontramos al tropezar con el episodio de la matanza de frailes, un día de furia del pueblo madrileño contra el clero que se saldó con la muerte de ochenta frailes y la quema de cuatro iglesias. Esa es la primera chispa de *La Bestia* y, a partir de ese día infausto, empezamos a diseñar la historia.

La acción de *La Bestia* tiene lugar en medio de una terrible epidemia de cólera. Es imposible no buscar paralelismos con la actualidad...

Antonio M.: Aunque parece que hayamos buscado la epidemia de cólera para hacer un paralelismo con la realidad actual, nos la encontramos por casualidad. Nos pareció buena señal que, en ese Madrid, se estuviera viviendo una epidemia como la nuestra. Al investigar, descubrimos, además, que las medidas sanitarias no difieren mucho de las del 2020. También se dieron palos de ciego a la hora de explicar el origen de la enfermedad, sus formas de transmisión y sus remedios. La incultura de aquella sociedad, una de las bestias metafóricas de la novela, llevaba a pensar que los pobres transmitían el cólera por su falta de higiene; hoy, en una sociedad más culta, hay negacionistas de las vacunas o de la propia existencia del virus.

El mal se hace presente a través de unos crímenes brutales que se ceban con los más débiles. ¿Las bestias más crueles están más cerca de lo esperado?

Agustín M.: La novela pone el foco, efectivamente, en las más débiles de ese Madrid de 1834: las niñas pobres, como Lucía y Clara. Ellas son las presas más fáciles porque a nadie le importan. En esa epidemia de cólera, hay ciudadanos de primera categoría –los bien situados– y de segunda categoría –esas niñas cuya vida no vale nada–. Por desgracia, uno puede establecer fácilmente conexiones con el presente: tanto en esa diferencia de clases, que ahora tal vez sería entre el mundo desarrollado y el subdesarrollado, como en la existencia de esa bestia, que no tiene por qué ser un animal fantástico, ni tan siquiera un ser humano concreto. La bestia es la crueldad de una sociedad que no da el mismo valor a la vida de los más pobres, es la falta de

“La novela pone el foco, efectivamente, en las más débiles de ese Madrid de 1834: las niñas pobres, como Lucía y Clara”



the people of Madrid against the clergy that resulted in the death of eighty friars and the burning of four churches. That is the first spark of *La Bestia* and from that fateful day we begin to design the story.

The action of *La Bestia* takes place in the midst of a terrible cholera epidemic. It is impossible not to look for parallels with the present...

Antonio M.: Although it seems that we looked for the cholera epidemic to make a parallel with the current reality, we found it by chance. We thought it was a good sign that Madrid was experiencing an epidemic like ours. On investigating, we also discovered that the sanitary measures did not differ much from those of 2020. There was also a lot of blindness when it came to explaining the origin of the disease, its forms of transmission and its remedies. The lack of culture of that society, one of the metaphorical beasts of the novel, led people to think that the poor transmitted cholera because of their lack of hygiene; today, in a more cultured society, there are deniers of vaccines or of the very existence of the virus.

Evil is present in the form of brutal crimes that prey on the weakest. Are the cruelest beasts closer than expected?

Agustín M.: The novel puts the focus, effectively, on the weakest of that Madrid of 1834: the poor girls, like Lucía and Clara. They are the easiest prey because nobody cares about them. In that cholera epidemic, there are first-class citizens - the well-to-do - and second-class citizens - those girls whose lives are worthless. Unfortu-



nately, one can easily make connections with the present: both in that class difference, which would now perhaps be between the developed and the underdeveloped world, and in the existence of that beast, which need not be a fantastic animal, nor even a specific human being. *La Bestia* is the cruelty of a society that does not give the same value to the life of the poorest, it is the lack of culture that makes those who do not have it helpless, it is the indifference to the misfortune of others.

One of the events portrayed in *La Bestia* is the killing of friars after the spread of a false rumor. Were we already so vulnerable to fake news?

Agustín M.: The portrait we paint of Madrid in 1834 is of a city in crisis. At that time, the powerful classes did everything to win the people's favor and deceiving the population was one of their favorite weapons. We might think that in 1834 the powerful classes had it easier, since they only had to manipulate a people who were illiterate. However, we have seen how we fall into the same error with Goebbles' propaganda in Nazi Germany and, today, we see how it continues to happen through the fake news of social networks. Both then and now, the recipe for not being manipulated is the same: have enough information to have your own opinion and not fall into deception.

What is the key to a good story for you?

Agustín M.: It's difficult to find that key. The first step is that the story excites you when you write it. Without that faith in the story, it is impossible for it to work. After that, we bet on plots that surprise the reader. But, above and beyond the plot, the most important thing is to create characters that the reader wants to accompany throughout the story. A novel is composed of several layers: the mystery, the rhythm of the plot, the surprises, the originality of the approach, but also the literary commitment to the recreation of space, of a historical moment, or the discourse that underlies the entire novel. In a somewhat mysterious way, sometimes all these elements fit together like a puzzle, and then you find yourself with a good story.

cultura que hace que los que no la tienen estén indefensos, es la indiferencia ante la desgracia de otros.

Uno de los acontecimientos retratados en *La Bestia* es la matanza de frailes tras la difusión de un rumor falso. ¿Ya éramos tan vulnerables a las fake news?

Agustín M.: El retrato que hacemos del Madrid de 1834 es el de una ciudad en crisis. En esos momentos, las clases poderosas hacen todo para ganarse el favor del pueblo y engañar a la población ha sido una de sus armas favoritas. Podríamos pensar que en 1834 las clases poderosas lo tenían más fácil, ya que sólo tenían que manipular a un pueblo que era analfabeto. Sin embargo, hemos visto cómo caemos en el mismo error con la propaganda de Goebbles en la Alemania nazi y, hoy en día, vemos cómo sigue sucediendo a través de las *fake news* de las redes sociales. Tanto antes como ahora, la receta para no ser manipulado es la misma: tener la información suficiente para tener una opinión propia y no caer en el engaño.

¿Cuál es la clave de una buena historia para ustedes?

Agustín M.: Es difícil encontrar esa clave. El primer paso es que esa historia te emocione al escribirla. Sin esa fe en la historia, es imposible que luego funcione. Después, apostamos por tramas que sorprendan al lector. Pero, por encima de la trama, lo más importante es crear personajes que el lector quiera acompañar a lo largo de la historia. Una novela está compuesta de diversas capas: el misterio, el ritmo de la trama, las sorpresas, la originalidad del enfoque, pero también la apuesta literaria por la recreación del espacio, de un momento histórico, o el discurso que subyace a lo largo de toda la novela. De una manera un poco misteriosa, a veces todos estos elementos encajan como un puzle, y entonces te encuentras con una buena historia.

¿Vienes a València?



València es un territorio singular donde disfrutar de experiencias únicas, con raíces propias que han originado una forma de vivir y aprovechar esos “instantes de felicidad” que buscamos cada vez más.

La provincia de València nos ofrece esas “experiencias” o elementos precisos para entender un lugar, una elección turística. Desde el aprovechamiento de los recursos locales, propone al visitante disfrutar de la singularidad valenciana mediante unos productos turísticos fruto de un interior con espacios naturales únicos, más de cien kilómetros de litoral con finísimas arenas; una rica gastronomía con productos de proximidad, reconocida a los más altos niveles; y un interesantísimo patrimonio histórico-artístico, entre otras propuestas.

La marca turística València Turisme, de la Diputación de València, engloba una oferta turística sostenible que pone en valor la oferta existente y creada alrededor de la capital, en las comarcas valencianas, uniendo así el destino prioritario con todo su entorno.

Son cientos de variadas opciones: desde la oportunidad de poner color, olor y sensaciones al territorio valenciano desde la bucólica cesta de un globo aerostático, el cicloturismo o el senderismo, a experiencias gastronómicas y enológicas singulares en inmensas y reconocidas bodegas o, incluso, la visita de platós cinematográficos naturales y hasta la opción de combinar la observación de aves con la degustación de vinos valencianos...Múltiples productos turísticos relacionados con la gastronomía, los destinos singulares, el patrimonio, las fiestas, la cultura y la naturaleza.

Turismo Activo

Para los amantes del turismo activo y el turismo de multiaventura, la provincia de València ofrece multitud de

posibilidades para practicar deportes de aventura en contacto directo con la naturaleza, en enclaves naturales privilegiados. Una manera sana y muy atractiva de descubrir bellos rincones de esta tierra, muy próximos a las playas de la provincia.

Una de las actividades más extendidas es el senderismo, de norte a sur de la provincia. Hay que tener en cuenta que la Comunitat Valenciana forma parte de la Red Europea de Senderos de Gran Recorrido, que conecta a pie diferentes regiones de Europa.

El cicloturismo es otra manera de combinar deporte y turismo. Se puede practicar por los senderos marcados y balizados, adentrándose en barrancos y bosques, o recorrer a golpe de pedal las carreteras de interior, poco concurridas y que permiten disfrutar de los paisajes que las rodean.

Las rutas a caballo y la equitación son otras de las posibilidades que nos permiten descubrir lugares insólitos y un modo diferente de conocer el territorio valenciano.

También existe la opción de practicar actividades como el piragüismo, el kayak o el rafting en los ríos Júcar, Turia y Cabriel, así como en el embalse de Benagéber, y barranquismo en gargantas como las del río Turia en Chulilla.

Por otra parte, el reto de volar ha ejercido siempre una fuerte atracción sobre el hombre. En la provincia de València es posible disfrutar de un vuelo en globo aerostático y disfrutar de excepcionales panorámicas en la Sierra Mariola, o volar sobre

viñedos, un producto novedoso que une lo mejor del turismo enológico con la aventura de los vuelos en globo.

Gastronomía y enoturismo

La gastronomía valenciana, rica, variada y de calidad, representa uno de los mayores atractivos turísticos de la provincia de València, tanto por su tradición y originalidad como por el empleo de productos de primerísima calidad y de proximidad, como pueden ser los pescados y mariscos, frutas y verduras, o el arroz, cuya producción da lugar a paisajes de gran belleza como la huerta o los extensos arrozales.

Por otra parte, el enoturismo en València es una experiencia única que permite conocer en profundidad estas tierras. Una rica zona vitivinícola con gran diversidad de matices, donde la tradición y el aprecio por las viñas han hecho de estos lugares toda una referencia enoturística.

Los visitantes que se acercan a las comarcas de València podrán disfrutar de sus magníficos caldos y cavas, pero también de mucho más: actividades al aire libre enmarcadas en parajes encantadores, alojamientos con personalidad y joyas culturales de grandísimo valor.

Dos denominaciones de origen engloban las bodegas, experiencias y rutas que garantizan el goce del visitante: D.O. Valencia y D.O. Utiel-Requena.

Turismo Birding

El birding, birdwatching o "pajareo" es una afición que se practica especialmente en países anglosajones pero también en el resto del mundo y que consiste básicamente en observar aves, disfrutar de ellas y, en bastantes ocasiones, inmortalizar su imagen en una fotografía.

Una actividad que se ha convertido en un producto turístico toda vez que los aficionados a la observación de aves viajan para tener la oportunidad de encontrar especies que no pueden ver en su localidad, en su región o en su país. Por ello, muchos organizan sus propios viajes contando con guías locales o contratan viajes organizados por empresas especializadas en el lugar de destino.

En la provincia de València contamos con una gran diversidad de hábitats naturales de aves que la convierten en un destino de primer nivel en Europa para la práctica de esta actividad.

Parques Naturales como la Albufera, reservas de la Biodiversidad como el Alto Túria y las Hoces del Cabriel o zonas con características esteparias como els Alforins o el Valle de Ayora ofrecen la oportunidad de observar aves muy diferentes en territorios fácilmente accesibles. También, espacios costeros como la Marjal dels Moros, el Faro de Cullera



y el Parque Natural de la Marjal de Pego-Oliva posibilitan al visitante observar especies emblemáticas de la provincia como el águila perdicera, la cerceta pardilla, el águila pescadora, los buitres leonados o alimoches, entre otras.

En definitiva, apostar por el destino provincia de València es apostar por nuevas y originales experiencias turísticas, alejadas de lo convencional, para disfrutar en todos los sentidos.

Encuétranos en www.valenciaturisme.org
Instagram y twitter: [@valenciaturisme](https://www.instagram.com/valenciaturisme)
Facebook: [Valencia Turisme](https://www.facebook.com/ValenciaTurisme)



*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



andelario.ES
Conjunto Histórico Artístico



FINALISTA DEL PREMIO PLANETA 2021

Paloma Sánchez-Garnica

*“El exceso de individualidad nos convierte
en seres egoístas y egocéntricos”*

“EXCESS OF INDIVIDUALITY TURNS US INTO SELFISH AND EGOCENTRIC BEINGS”

Últimos días en Berlín, la novela de la finalista del Planeta, es una historia afilada que retrata aquella Europa condenada a la sima del nazismo y del comunismo. Paloma Sánchez-Garnica, como una profetisa, esgrime aquel monstruo de dos caras para advertir que la indiferencia siempre conduce al desastre.

“LAST DAYS IN BERLIN”, THE NOVEL BY THE PLANETA FINALIST, IS A SHARP STORY THAT PORTRAYS A EUROPE CONDEMNED TO THE ABYSS OF NAZISM AND COMMUNISM. PALOMA SÁNCHEZ-GARNICA, LIKE A PROPHETESS, WIELDS THAT TWO-FACED MONSTER TO WARN THAT INDIFFERENCE ALWAYS LEADS TO DISASTER.

Últimos días en Berlín se ambienta en una Europa amenazada por el totalitarismo nazi y comunista. Sin duda, un contexto apetecible para una buena historia...

En épocas tan convulsas, el ser humano es capaz de sacar lo mejor y lo peor; las circunstancias extremas pueden llegar a convertirlo en un héroe o en un ser malvado, aunque en uno u otro caso sea tan solo por un instante; y eso siempre es un posible tema para una novela, al menos de las mías.

Una sociedad de valores líquidos como la actual, ¿está preparada para hacer frente a estas amenazas?

Por mi carácter humanista, confiada en los valores del ser humano, tengo la necesidad de pensar que sí, porque de otra forma, tal y como están las cosas, iríamos de nuevo hacia el abismo; aun así, soy optimista.

¿Qué sensaciones tenía al bucear en los diarios de la época?

Lo fácil que fue para gente corriente, como cualquiera de nosotros, quedar atrapado en la maquinaria arrolladora del totalitarismo, y lo difícil que resultaba mantener la dignidad, las ideas propias, la resistencia, aunque fuera personal, individual, el entorno más privado. Ese miedo instalado en la mente como una alerta constante que llegaba a resultar demoledor. En definitiva, cómo y cuánto condicionaron la vida cotidiana estos totalitarismos.

¿Nos falta perspectiva histórica para ser conscientes de los efectos de nuestros actos como ciudadanos?

A veces, el exceso de individualidad en el que vivimos nos convierte en seres egoístas, individualistas y algo egocéntricos; sin embargo, en los momentos más críticos, se ha demostrado que

hemos respondido como sociedad en conjunto, actuando con responsabilidad por el bien de la comunidad, aunque eso haya supuesto ceder en nuestros derechos personales.

Usted propone a Yuri como un héroe en esta historia, alguien que no pasa de largo ante el mal. ¿Al final siempre hay un justo?

Uno y varios, de lo contrario, este mundo sería un infierno. Los seres humanos, en la mayoría de las ocasiones, nos comportamos de acuerdo al entorno en el que vivimos; las leyes, los prejuicios de la época, las costumbres, los principios morales establecidos en la sociedad, la familia, la edad, todas y cada una de estas circunstancias nos condicionan a la hora de gestionar nuestros sentimientos, de decidir sobre nuestros actos o nuestro destino. Los justos lo serán a pesar de todo, y los que actúan contra la justicia lo seguirán haciendo, asimismo, a pesar de todo.

Aporta también la visión de las mujeres en aquella tragedia... ¿Cómo la definiría usted?

Trágica y silenciosa. Las mujeres, sobre todo las alemanas (a las que los vencedores nunca las consideró como víctimas por el hecho de ser alemanas), tuvieron que callar su tragedia, su humillación, tragarse su dolor y su pena porque tenían que recibir a sus hombres (maridos, padres, hermanos) que regresaban derrotados, vencidos, para no avergonzarlos o para evitar ser rechazadas por ellos. Fueron ellas, las mujeres, las que reconstruyeron con ese silencio, no solo a sus hombres, sino sus hogares, sus familias, capaces de limpiar las calles de escombros y sus almas de tanta miseria.

“Debemos formarnos como sociedad libre, con criterio propio y con capacidad para plantar cara al poder”

“We must set ourselves as a free society, with our own criteria and with the capacity to stand up to power”

Last Days in Berlin is set in a Europe threatened by Nazi and Communist totalitarianism. An appetizing context for a good story, no doubt?

In such turbulent times, human beings are capable of bringing out the best and the worst in them; extreme circumstances can turn them into a hero or an evil being, even if in one or the other case it is only for an instant; and that is always a possible subject for a novel, at least one of mine.

Is a society of liquid values, such as today's, prepared to face these threats?

Because of my humanistic character, confident in the values of human beings, I have the need to think so, because otherwise, as things stand, we would be heading towards the abyss again; even so, I am optimistic.

What were your feelings when you dug into the newspapers of the time?



How easy it was for ordinary people, like any of us, to get caught up in the sweeping machinery of totalitarianism, and how difficult it was to maintain one's dignity, one's ideas, one's resistance, even if it was personal, individual, one's most private environment. That devastating fear installed in the mind as a constant alert. In short, how and how much these totalitarianisms conditioned everyday life.

Do we lack the historical perspective to be aware of the effects of our actions as citizens?

Sometimes, the excess of individuality in which we live makes us selfish, individualistic, and somewhat self-centered beings; however, in the most critical moments, it has been shown that we have responded as a whole society, acting responsibly for the good of the community even if that has meant giving up our individual rights.

Your proposed hero in this story is Yuri, someone who does not turn a blind eye to evil. Is there always a righteous man in the end?

One and several, otherwise this world would be hell. Human beings, on most occasions, behave according to the environment in which we live; the laws, the prejudices of the time, the customs, the moral principles established in society, the family, age, each and every one of these circumstances condition us when it comes to managing our feelings, deciding on our actions or our destiny. The

just will be just despite everything, and those who act against justice will continue to do so despite everything.

You also bring the vision of the women in that tragedy... How would you define it?

Tragic and silent. Women, especially German women (whom the victors never considered as victims because they were German), had to keep their tragedy and humiliation quiet, to swallow their pain and sorrow because they had to receive their men (husbands, fathers, brothers) who returned defeated and downtrodden, so as not to shame them or to avoid being rejected by them. It was them, the women, who rebuilt everything with that silence; not only their men but their homes, their families. They were capable of clearing the streets of rubble and their souls of so much misery.

The men died at the front, but the women suffered the consequences afterward. Until recently, the rape of German women by Russian troops was not discussed.

It was not until the Second World War that the limit of attacking the civilian population as a "weapon" against the enemy was crossed. Civilians, women, children, and the elderly, suffered helplessly from the atrocities of war. German women, moreover, became the spoils of war for the Russian army at the end of the war, used as a bag into which to throw all the resentment, brutality, and dehumanization of the Russian soldiers after

Los hombres murieron en el frente, pero las mujeres sufrieron las consecuencias posteriores. Hasta hace poco no se hablaba de las violaciones de las alemanas por las tropas rusas...

Hasta la Segunda Guerra Mundial no se traspasó el límite de atacar a la población civil como “arma” contra el enemigo. La población civil, mujeres, niños y ancianos, sufrieron indefensos las atrocidades de la guerra. Las mujeres alemanas, además, se convirtieron al final de la contienda en el botín de guerra del ejército ruso, usadas como saco en el que arrojar todo el resentimiento, la brutalidad y la deshumanización de los soldados rusos después de cuatro años de guerra. El afán de venganza por lo que habían hecho los hombres alemanes con sus mujeres, recayó sobre esas mujeres (de todas las edades, desde niñas de 10 años hasta ancianas de 90) tan solo por el hecho de ser alemanas.

Usted ha afirmado que escribe para aprender. ¿Qué conclusiones pudo extraer al terminar esta novela?

Que no deberíamos bajar la guardia porque el peligro siempre existe. Tendemos a pensar que, en una sociedad como la nuestra, bien estructurada, avanzada, acomodada, amparada y protegida por el Estado de derecho y la democracia, estamos exentos de todos los males y tragedias ocurridas en el pasado. Nos creemos que esas cosas a nosotros no nos pueden pasar, que nada ni nadie nos puede quitar la forma de vida que tenemos y en la que nos movemos; y nos equivocamos. Puede volver a ocurrir, tal vez no de la misma forma o con los mismos métodos, pero sí con los mismos resultados trágicos que los vividos en tiempos pasados. Y para que eso no suceda debemos defender y proteger lo que hoy tenemos, formarnos como sociedad libre, con criterio propio, con opinión difícilmente manipulable y con capacidad para plantar cara al poder.



four years of war. The desire for revenge for what the German men had done to Russian women was taken out on these women (of all ages, from 10-year-old girls to 90-year-old women) just because they were German.

You have said that you write to learn. What conclusions could you draw from finishing this novel?

That we should not let our guard down because danger always exists. We tend to think that in a society like ours, well-structured, advanced, well-off, protected by the rule of law and democracy, we are exempt from all the evils and tragedies that have occurred in the past. We believe that such things cannot happen to us, that nothing and no one can take away our way of life; and we are wrong. It can happen again, perhaps not in the same way or with the same methods, but with the same tragic results as in the past. And for that not to happen, we must defend and protect what we have today, set ourselves as a free society, with our own criteria, with a hard-to-manipulate opinion, and with the capacity to stand up to power.



Loja

SEMANA SANTA

DECANA DE LA PROVINCIA DE GRANADA

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

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

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

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

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

Te esperamos en Loja, vive nuestra pasión



VELADAS LITERARIAS

en Paradores

 CARLES LLUSÀ

“De los diversos instrumentos inventados por el hombre, el más asombroso es el libro; todos los demás son extensiones de su cuerpo... Sólo el libro es una extensión de la imaginación y la memoria”

JORGE LUIS BORGES (1899-1986)

ESCRITOR Y POETA ARGENTINO

La lectura abre las puertas del conocimiento y a la imaginación. Es una ventana abierta a otros mundos, a otras vidas, a realidades inimaginables. Una forma de viajar desde y hacia cualquier lugar, de incentivar la comunicación y la socialización. Por eso Paradores, en colaboración con el Instituto

Cervantes y Radio Nacional de España, presenta la iniciativa Veladas Literarias, bocados de poesía, novela, ensayo, literatura de viajes o gastronómica expresada a viva voz, en diálogo o con música, que se realizarán a lo largo de 2022 en diferentes Paradores.

Veladas Literarias nace resultado de la vocación de estas tres entidades de promover cultura de alta calidad y de dar espacio a autores y autoras jóvenes en proyección y que, por su procedencia o tema, estén vinculados a la región. Paradores ofrecerá un espacio único y acogedor en el que autores y lectores se interrelacionen en un ámbito distinto, más cercano y distendido, y así conocer al autor y su obra a través de una entrevista, la lectura de fragmentos, la interpretación de textos musicalizados o el intercambio de opiniones y comentarios sobre detalles de la obra. Asociado al acto, los lectores podrán quedarse a cenar con los escritores y disfrutar de una bonita estancia cultural en nuestros establecimientos: en definitiva, crear una experiencia cultural y artística distinta y única.

Con esto no sólo se pretende promover a nuevos valores literarios, sino también dinamizar y dar acceso a la cultura en el ámbito local, con el fin de desarrollar actividades en municipios españoles del interior. Es importante diversificar y generar actividades culturales que atraigan a los visitantes a los destinos del interior durante todas las épocas del año.

En Paradores nos sentimos dichosos de esta alianza con el Instituto Cervantes y Radio Nacional de España confiados en que estas Veladas Literarias ofrecerán sorpresas muy gratas a lo largo de este 2022.

*“Of all man’s instruments,
the most wondrous is the
book. The other instruments
are extensions of his body...
But the book is something
else altogether: the book is
an extension of memory and
imagination”*

JORGE LUIS BORGES
(1899-1986)

LITERARY EVENINGS at Paradores

Reading opens the doors of knowledge and imagination. It is an open window to other worlds, to other lives, to unimaginable realities. It is a way of traveling to and from any place, of encouraging communication and socialization. That is why Paradores, in collaboration with the Cervantes Institute and Radio Nacional de España, presents the Literary Evenings initiative, a series of poetry, novels, essays, travel, or gastronomic literature expressed orally, in dialogue or with music, which will take place throughout 2022 at different Paradores.

Literary Evenings is the result of the vocation of these three entities to promote high-quality culture and to give space to young authors who, due to their origin or subject matter, are linked to the region. Paradores will offer a unique and welcoming space in which authors and readers can interact and get to know each other in a different, closer, and more relaxed environment, allowing to get to know authors and their work through an interview, read fragments, interpret texts set to music or exchange opinions and comment on details of the oeuvre. As a part of the event, readers could stay for dinner with the writers and enjoy a nice cultural stay in our establishments: in short, to create a different and unique cultural and artistic experience.

The aim is not only to promote new literary talents but also to dynamize and give access to culture at a local level, in order to develop activities in inland Spanish municipalities. It is important to diversify and promote cultural activities that attract visitors to hinterland destinations throughout the year.

At Paradores we are delighted with this alliance with the Cervantes Institute and Radio Nacional de España, confident that these Literary Evenings will offer some very pleasant surprises throughout 2022.

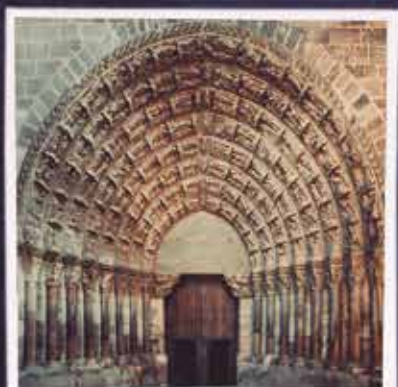
Tudela

Capital de las verduras

ENTORNOS
ÚNICOS

GASTRONOMÍA
DESTACADA

PATRIMONIO
EXCLUSIVO



visitando Tudela (Navarra)



CAMINOS DE
SEFARAD
RED DE JUDERÍAS DE ESPAÑA



#tudelaEScapital

Tudela
AYUNTAMIENTO



Lecturas

Las formas del querer

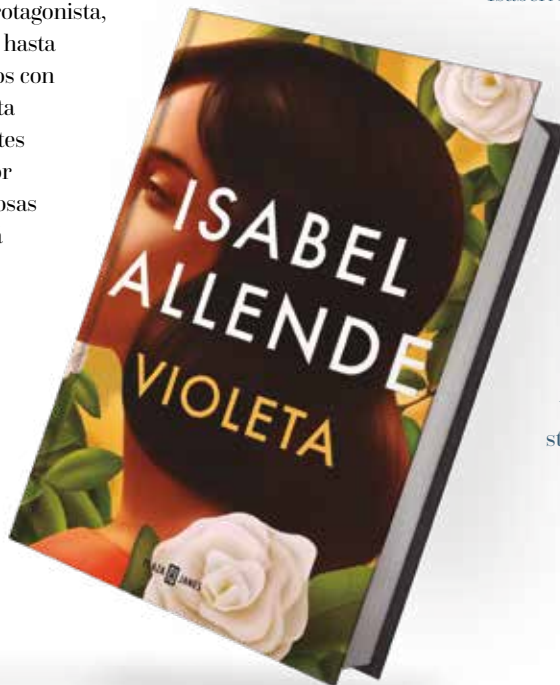
– Inés Martín Rodrigo –

Las formas del querer ha sido la novela ganadora de la 78ª edición del premio Nadal. Inés Martín Rodrigo creó una historia conmovedora, que cautiva al lector a medida que se adentra en la realidad de su protagonista, una mujer que, tras la pérdida de sus abuelos, decide afincarse en su casa del pueblo y comenzar a redactar una novela autobiográfica marcada por el sentimentalismo y la calidez del hogar donde se crió. La novela, que llegará a las librerías el próximo 2 de febrero, ahonda también en el pasado de la España de la Guerra Civil y posterior democracia, un periodo que marcó a las generaciones venideras hasta llegar a la generación de la protagonista, que busca encontrarse a sí misma a través de su propia historia.

Violeta

– Isabel Allende –

El nuevo trabajo de Isabel Allende abarca toda una vida, la de Violeta, la protagonista, que vive desde la gripe española hasta la pandemia de 2020. Los sucesos con los que lidia desde que nace hasta que muere no dejarán indiferentes al lector, que tampoco pasará por desapercibidas tantas y tan curiosas vivencias. Violeta experimentará lo que es el amor, la pobreza y el desengaño, pero también la inmensa alegría y prosperidad, todo ello bajo un lenguaje cómico y emotivo que diferencia el carácter de esta nueva historia de la escritora.



Las formas del querer

– Inés Martín Rodrigo –

Las formas del querer was the winning novel of the 78th edition of the Nadal Prize. The author, Inés Martín Rodrigo, has created a moving story that captivates the reader as she delves into the reality of her protagonist, a woman who after the loss of her grandparents, decides to settle in her village home and begin to write an autobiographical novel marked by sentimentality and the warmth of the home where she grew up. The novel, which will hit bookstores on February 2, will also delve into the past of Spain's Civil War and subsequent democracy, a period that marked the generations to come until reaching the generation of the protagonist, who seeks to find herself through her own story.

Violeta

– Isabel Allende –

Isabel Allende's new work covers a whole life, Violeta's, our protagonist, who lives from the Spanish flu to the pandemic of 2020. The events she has to deal with from birth to death will not leave the reader indifferent, who also will not unnoticed so many curious experiences. Violeta will experience love, poverty and disappointment, but also immense joy and prosperity, all this under a comic and emotional language that differentiates the character of this new story of the writer.

El castillo de Barbazul

– Javier Cercas –

Vuelve el personaje de Melchor Marín que ya conocimos en *Independencia*, la publicación anterior de Javier Cercas, pero esta vez ha cambiado de profesión: abandonó los mossos d'esquadra para dedicarse a ser bibliotecario. Ahora su hija es una adolescente rebelde a causa del conflicto que le supuso perder a su madre y no recibir la verdadera información del suceso por parte de su padre. La joven, aprovechando las vacaciones de verano, se marcha con una amiga a Mallorca y desaparece, haciendo que su padre reviva su instinto policial y remueva cielo y tierra para encontrarla, hasta el punto de plantearse contar con sus amigos en lo que se presenta como una misión suicida.

El castillo de Barbazul

– Javier Cercas –

The character of Melchor Marín that we met in *Independencia*, the previous publication of Javier Cercas, returns, but this time he has changed profession: he left the mossos d'esquadra to become a librarian. Now his daughter is a rebellious teenager because of the conflict of losing her mother and not receiving the true information of the event from her father. The young girl, taking advantage of the summer vacations, goes with a friend to Mallorca and disappears, causing her father to revive his police instinct and stir up heaven and earth to find her to the point of considering counting on her friends in what appears to be a suicide mission.



Proyecto Silverview

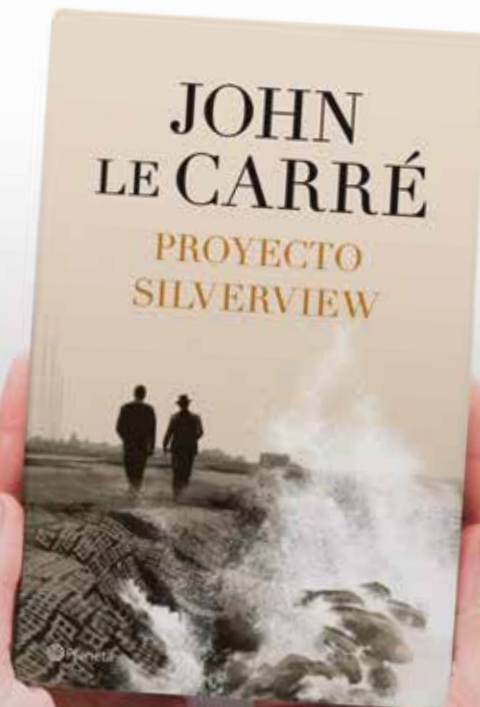
– John Le Carré –

Esta es la novela póstuma del conocido escritor de novelas de espías John Le Carré, hijo de un estafador, que pasó su infancia entre garitos e internados hasta que, con tan solo 16 años, entró en el mundo universitario. La historia juega con el misterio que tendrá que resolver un espía en una pequeña ciudad marítima. El protagonista, un propietario de librería, junto a un curioso y adinerado inmigrante polaco, serán los principales ejes sobre los que se desarrolla la historia cuyo misterio se irá descubriendo para el lector a la vez que para el espía.

Proyecto Silverview

– John Le Carré –

This is the posthumous novel by the well-known spy novelist John Le Carré, the son of a swindler, who spent his childhood among dens and boarding schools until, at the age of 16, he entered the university world. The story plays with the mystery that a spy will have to solve in a small maritime town. The protagonist, a bookstore owner along with a curious and wealthy Polish immigrant, will be the main axes on which the story develops, whose mystery will be discovered for the reader at the same time as the spy.





MONFORTE DE LEMOS

Capital de la Ribeira Sacra
Mucho por descubrir

La capital de la Ribeira Sacra, **Monforte de Lemos**, cuenta con una oferta patrimonial, cultural y museística que incluye edificaciones y monumentos de gran valor por su arte. Es el caso del Colegio de los Escolapios, conocido como el “Escorial Gallego”, el *Conjunto Monumental de San Vicente*, que incluye la *Torre del Homenaje* y el *Parador de Turismo*, el *Puente Medieval* o la zona de *Judería*.

Sin olvidar los diferentes pazos, murallas, museos, plazas o conventos.

Monforte y la Ribeira Sacra son paisaje, son viticultura heroica que produce vinos de excelente calidad, son sabrosa y cuidada gastronomía, son Románico, o son Camino de Santiago, con el paso del Camino de Invierno. El *Mirador del Duque*, ubicado en plena Ribeira Sacra, es un lugar privilegiado desde el que contemplar el magnífico paisaje que se abre a sus pies.

Su variada oferta lúdica se completa con eventos como el *Festival del Vino de la Ribeira Sacra*, la *Feria Medieval*, en *Semana Santa*, sin olvidar las *Fiestas Patronales* del mes de agosto, un referente en la provincia de Lugo.

En **Monforte de Lemos** se abre un amplio abanico de múltiples posibilidades que permite disfrutar de una ciudad con mucha historia y con mucho encanto.



CONCELLO DE
MONFORTE
DE LEMOS

Las noches de la peste

– Orhan Pamuk –

Las noches de la peste supone una novela histórica llena de similitudes con la pandemia actual de la Covid-19. El autor, que ha pasado años documentándose sobre la peste para realizar esta obra, no deja de sorprender al lector por los numerosos paralelismos con lo que está ocurriendo en las calles a día de hoy. La tercera pandemia de la peste, la bubónica, que afectó especialmente a Asia durante los siglos XIX y XX, es el escenario global de la trama, pero el autor pone su atención en una pequeña isla en la que conviven cristianos y ortodoxos, para así tratar el conflicto que supone entre sociedades un problema de tal magnitud, y lo hace exaltando especialmente la figura de los niños.

Las noches de la peste

– Orhan Pamuk –

Las noches de la peste is a historical novel full of similarities to the current Covid-19 pandemic. The author, who has spent years documenting the plague for this work, does not fail to surprise the reader by the many parallels with what is happening in the streets today. The third plague pandemic, the bubonic plague, which especially affected Asia during the 19th and 20th centuries, is the global scenario of the plot, but the author focuses his attention on a small island where Christians and Orthodox coexist in order to deal with the conflict that a problem of such magnitude represents between societies, and he does so by especially exalting the figure of the children.



La forja de una rebelde

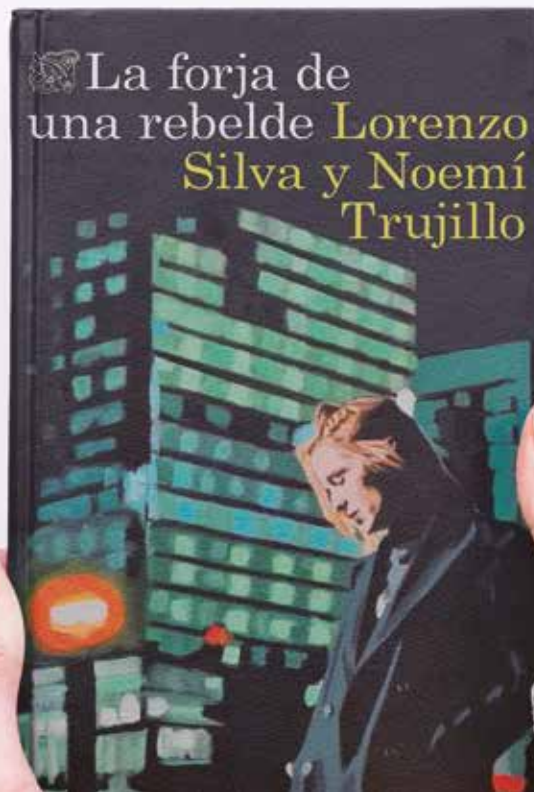
– Lorenzo Silva
y Noemí Trujillo –

Esta novela policial no se limita a su género y va más allá, empleando reflexiones literarias que forjan nuestro sentido crítico a la hora de plantarle cara a un asunto de actualidad como es la pandemia de la Covid-19. La historia se ambienta en la ciudad de Alcalá de Henares, que amanece un día cualquiera con un doble homicidio que sólo puede ser resuelto por diez adolescentes que estuvieron en una fiesta y por la policía. Además, existe una doble trama y es la presencia de conciencia (o no) en cada generación sobre la importancia de los contagios del virus sobre la sociedad.

La forja de una rebelde

– Lorenzo Silva y Noemí Trujillo –

This detective novel is not limited to its genre and goes beyond it, employing literary reflections that forge our critical sense when facing a current issue such as the Covid-19 pandemic. The story is set in the city of Alcalá de Henares, which dawns one day with a double homicide that can only be solved by ten teenagers who were at a party and by the police. In addition, there is a double plot and it is the presence of awareness (or not) in each generation about the importance of the virus contagion on society.



AMOR AL MAR



MERLUZA & BURELA
DEL PINCHO · DE CALIDAD

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

Merluza a Merluza.

Amor al Mar. Amor a la Tradición. Amor al Sabor.

1

BURELA, CAPITAL DE LA MERLUZA DEL PINCHO

PRINCIPAL LONJA DE ESPAÑA EN
COMERCIALIZACIÓN DE MERLUZA DEL PINCHO

MÁS DE 150 EMPRESAS COMERCIALIZADORAS
SITÚAN 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

con el asesoramiento gastronómico de

Martín Perasategui

SI PIENSAS
EN MERLUZA,
PIENSA
EN BURELA.

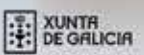
MERLUZA & BURELA

DEL PINCHO • DE CALIDAD

merluzadeburela.com
oppburela.com



#YoComoPescado
#AmorAlMar





La playa de los Picos de Europa

www.ribadesella.es



Ayuntamiento
de
Valsequillo
de Gran Canaria

Ayuntamiento
Valsequillo

Naturaleza - Senderos

En un destino seguro, acogedor y respetuoso con el medio ambiente.

Alojamientos rurales, gastronomía y mucho más...



www.valsequillogc.es



VUELVEN LOS FESTIVALES

Tras casi dos años de parón, la música suena con fuerza en los escenarios españoles

THE FESTIVALS ARE BACK

After almost two years of hiatus, music sounds strong on Spanish stages

Con un ojo puesto en la vacunación y otro en la variante Omicron, la normalidad está llegando a la oferta de festivales de música en nuestro país. Tras dos años de parón generalizado, los conciertos vuelven con más fuerza que nunca, entre estrictas medidas de seguridad ante el coronavirus. No cabe duda de que 2022 será el año del despegue de los espectáculos musicales.

With one eye on vaccination and the other on the Omicron variant, normality is coming to the music festival offer in our country. After two years of generalized hiatus, concerts are coming back stronger than ever, amid strict security measures in the face of the coronavirus. There is no doubt that 2022 will be the year of the take-off of music shows.

INVERFEST (hasta el 6 de febrero)

Madrid | www.inverfest.com

El festival de invierno de Madrid presenta 140 espectáculos en su empeño por crecer en cada edición y mostrar una amplia selección de creadores e intérpretes de todos los estilos. Dentro de los artistas confirmados hay nombres como Quique González, Carlos Núñez, León Benavente o Carlos Sadness. Además, dentro de sus propuestas hay conciertos para toda la familia (Inverfest New Rockers), actividades literarias (InverVerso) y performances y humor (Invernautas & Comedy).



INVERFEST (until February 6)

Madrid | www.inverfest.com

The Madrid winter festival presents 140 shows in its effort to grow in each edition and showcase a wide selection of creators and performers of all styles. Among the confirmed artists there are names like Quique González, Carlos Núñez, León Benavente or Carlos Sadness. In addition, among its proposals there are concerts for the whole family (Inverfest New Rockers), literary activities (InverVerso) and performances and humor (Invernautas & Comedy).

MUTEK (7 al 13 de marzo)

Barcelona | www.mutek.org

Dedicado a la música electrónica y arte audiovisual, es una plataforma para artistas innovadores en este campo, combinando visuales con música. Viene en un formato híbrido (eventos presenciales transmitidos después en la plataforma virtual.mutek.org). Entre los artistas confirmados destacan nombres como el DJ británico Blawan, la vuelta a los escenarios de Sunny Graves, el dueto formado por Aya y Sweatmother y el grupo belga Ascendant Vierg.



MUTEK (from 7 to 13 March)

Barcelona | www.mutek.org

Dedicated to electronic music and audiovisual art, it is a platform for innovative artists in this field, combining visuals with music. It comes in a hybrid format (face-to-face events broadcast later on the virtual platform.mutek.org). Among the confirmed artists names stand out such as British DJ Blawan, the return to the stage of Sunny Graves, the duet formed by Aya and Sweatmother and the Belgian.

SANSAN FESTIVAL (14 al 16 de abril)

Benicassim | www.sansanfestival.com

Con el recuerdo todavía fresco de la pasada edición, celebrado finales de octubre, Sansan Festival pone ya la vista en 2022. El festival recupera sus fechas habituales previas a la pandemia con un cartel encabezado por Dani Martín, Crystal Fighters, Steve Aoki y Chef"Special. Les acompañan Fuel Fandango, La Bien Querida o Hinds, entre otros.

SANSAN FESTIVAL (from 14 to 16 April)

Benicassim | www.sansanfestival.com

With the memory still fresh of the last edition, held at the end of October, Sansan Festival is already looking ahead to 2022. The festival recovers its usual dates before the pandemic with a lineup headed by Dani Martín, Crystal Fighters, Steve Aoki and Chef"Special. They will be accompanied by Fuel Fandango, La Bien Querida or Hinds, among others.





Ternera de Extremadura

VACA DE EXTREMADURA

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

CRISP CARNE DE VACUNO DE EXTREMADURA

Bienestar Animal, Sostenibilidad ...de la Dehesa a la Mesa



DIPUTACIÓN
DE CÁCERES



EL HIERRO
LA ISLA CON ALMA

Recuerdos tallados en piedra

LAS JUDERÍAS DE ESPAÑA AÚN CONSERVAN
EN LA MEMORIA DE LOS SEFARDÍES

MEMORIES CARVED IN STONE

🏠 LUIS TEJEDOR

Hay una España judía que se deja pasear entre antiguos barrios. Trae al presente el tiempo en el que los sefardíes formaron comunidades prósperas. Siglos después de su expulsión, aún queda un patrimonio histórico que deja el testimonio de sus historias.

There is a Jewish Spain that allows itself to wander through old quarters. It brings to the present the time when the Sephardim formed thriving communities. Centuries after their expulsion, there remains a historical heritage that bears witness to their stories.



Monforte. Judería

Tiene un punto de justicia poética pasear por las juderías de España durante *Pesaj*, la Pascua hebrea. Considerada como la fiesta de la libertad, conmemora el Éxodo. Durante sus ocho días, este año entre el 15 y 23 de abril, aquella salida de Egipto se celebra a través de signos como la *matzah* (el pan ácimo), las hierbas amargas y el vino. Ese aliento de alegría y resiliencia sirve para enjugar el recuerdo de los sefardíes (judíos españoles) obligados a abandonar sus hogares, sus calles y su país.

Lo cierto es que el edicto de Granada, de 31 de marzo de 1492 no dejaba mucho margen de maniobra: *“Acordamos de mandar salir a todos los judíos de nuestros reinos, que jamás tornen; e sobrello mandamos dar esta carta por la cual mandamos que salgan todos con sus hijos, de cualquier edad que sean, e non osen tornar bajo pena de muerte”*. Tras él, 200.000 judíos de los reinos de Castilla y Aragón perdieron su libertad o, como diría Cervantes, uno de los más preciosos dones que a los hombres dieron los cielos.

Ubicadas en entornos urbanos, las comunidades judías se agrupaban en barrios o juderías. Hoy podemos disfrutar de la herencia de los sefardíes en ciudades históricas que preservan su pasado como Plasencia o Jaén.



Toledo. Santa María la Blanca

Plasencia, la casa de Samuel

No les iba mal a los sefardíes de Plasencia. Tras la conquista de 1186, Alfonso VIII dotó a la ciudad de un Fuero que regulaba la presencia judía y reconocía sus propios tribunales. Esa aljama vivió tiempos esplendorosos en el s. XIII, que darían paso en los dos siglos siguientes a la miseria de la persecución y la decadencia. Los restos de la sinagoga más antigua de la ciudad se encuentran bajo el bellissimo Parador de Plasencia, antiguo convento de Santo Domingo. La joya de la judería plasentina, su cementerio, se ubica al otro lado de las murallas.

En Calahorra, la historia de los judíos oscila entre una razonable integración social y la persecución sin paliativos desde el XIV. Fueron una comunidad numerosa y próspera. Aunque son escasos los restos de la Judería, entre ellos destaca la *Torah* de Calahorra, fragmentos de este libro sagrado usado como cubiertas de dos tomos de las Actas de la Catedral.

Los restos de la sinagoga más antigua de la ciudad se encuentran bajo el bellissimo Parador de Plasencia



Plasencia. Barrio Judío



Spain's Jewish quarters still preserve the memory of the Sephardim

There is a touch of poetic justice in strolling through the Jewish quarters of Spain during Pesach, the Hebrew Passover. Considered the festival of freedom, it commemorates the Exodus. During eight days, this year from April 15th to the 23rd, the departure from Egypt is celebrated through signs such as matzah (unleavened bread), bitter herbs, and wine. This breath of joy and resilience serves to wipe away the memory of the Sephardim (Spanish Jews) forced to abandon their homes, their streets, and their country.

What is certain is that the edict of Granada of March 31st 1492 did not leave much room for maneuver: *'We agree to order all the Jews to leave our kingdoms, never to return; and for this reason we order this letter to be issued, by which we order all of them to leave, with their permanent family members, of whatever age they may be, and they dare not return under penalty of death.'* In his wake, 200,000 Jews from the kingdoms of Castile and Aragon lost their freedom or, as Cervantes would say, one of the most precious gifts given to men by the heavens.

Located in urban environments, the Jewish communities were grouped into neighborhoods or Jewish quarters. Today we can enjoy the heritage of the Sephardim in historic cities that preserve their past, such as Plasencia and Jaén.



Plasencia, home of Samuel

The Sephardim of Plasencia were not doing badly. After the conquest of 1186, Alfonso VIII endowed the city with a Charter that regulated the Jewish presence and recognized its own courts. This aljama would experience splendid times in the 13th century, which would give way in the following two centuries to the misery of persecution and decadence. The remains of the oldest synagogue in the city can be found under the beautiful Parador de Plasencia, the former convent of Santo Domingo. The jewel of Plasencia's Jewish quarter, its cemetery, is located on the other side of the city walls.

In Calahorra, the history of the Jews oscillates between reasonable social integration and unmitigated persecution from the 14th century onwards. They were a large and prosperous community. Although the remains of the Jewish quarter are scarce the Torah of Calahorra, fragments of which were used as covers for two volumes of the Acts of the Cathedral, stands out.

Jaén, la judería del olivar

Alas ásperas relaciones de los judíos jienenses con el poder durante los reinos visigodos, les sucedió una dominación musulmana con tiempos de miel, hasta el siglo XII, y de hiel, por la intransigencia religiosa de los almorávides. No mejoró especialmente su estado tras la conquista cristiana del territorio, porque la tolerancia de Fernando III fue sepultada con las posteriores *razzias* antisemitas. Conversión o muerte, no había más.

Hoy, entre las calles Molina y Huertas del casco viejo, se encuentra el epicentro de la vieja judería. Sus callejuelas preservan aún la vetusta distribución que tenían en los tiempos en los que todavía era una populosa aljama.

Otras huellas de la diáspora

La magnífica villa medieval de Monforte de Lemos tuvo una aljama con su sinagoga y su mikvé, aunque los judíos vivieran mezclados con los cristianos por toda la ciudad. La tradición oral señala a la actual calle Abelardo Baanante, en A Calesa, como una zona de presencia mayoritariamente sefardí.

En Tuy, la menorá grabada en una piedra de la Catedral da fe de la comunidad judía organizada desde el siglo XIII. El núcleo original de la judería estaba en las cercanías de la sinagoga, en dos vías que mantienen su primitivo encanto: la calle Las Monjas- y la calle Obispo Castañón.

Durante las excavaciones del Castillo de Lorca se descubrió buena parte de la aljama local. Hoy día, la zona se puede recorrer la zona como parte del Parque Arqueológico del Castillo y Sinagoga. Junto al templo, una pasarela de cristal ofrece una perspectiva excepcional sobre la judería, permitiendo contemplar las viviendas descubiertas y también un área artesanal.



Jaén. Baños árabes



Tuy. Barrio judío



Jaén, the olive grove Jewish quarter

The harsh relations between the Jews of Jaén and the authorities during the Visigothic reigns were followed by a Muslim domination with times of honey until the 12th century, and of bile due to the religious intransigence of the Almoravids. This state did not particularly improve after the Christian conquest of the territory, with the initial tolerance of Ferdinand III being buried by subsequent anti-Semitic raids. Conversion or death, that was all there was to it.

Today, between Calle Molina and Calle Huertas in the old quarter, is the epicenter of the old Jewish quarter. Its narrow streets still preserve the old layout they had in the days when it was still a populous aljama.

Other traces of the Diaspora

The magnificent medieval town of Monforte de Lemos had an aljama with its synagogue and mikvah, although Jews lived mixed with Christians throughout the town. Oral tradition points to the present-day Abelardo Baanante street, in A Calesa, as an area with a mainly Sephardic presence.

In Tui, the menorah engraved on a stone in the Cathedral bears witness to the organized Jewish community from the 13th century. The original nucleus of the Jewish quarter was around the synagogue, in two streets that maintain their primitive charm: Las Monjas and Obispo Castañón Street.

During the excavations of the Castle of Lorca, a large part of the local aljama was discovered. Today, the area can be visited as part of the Castle and Synagogue Archaeological Park. Next to the temple, a glass walkway offers an exceptional view over the Jewish quarter, allowing visitors to see the dwellings that have been uncovered, as well as an artisans' area.



Lorca. Sinagoga



León. Muralla



Parador de Tui

Paradores, con la Red de Juderías Caminos de Sefarad

Paradores y la Red de Juderías Caminos de Sefarad han firmado un convenio de colaboración para realizar acciones conjuntas de promoción turística, centradas en los destinos y productos del legado judío en nuestro país; con especial atención a las Rutas de Sefarad, los Viñedos de Sefarad y los Sabores de Sefarad, así como en los Paradores que albergan las localidades pertenecientes o vinculadas a la Red.

El acuerdo conlleva acciones de formación y promoción, como el diseño de rutas, viajes de familiarización y prensa, ferias profesionales, campañas locales de marketing, ferias dirigidas al público o presencia en las redes sociales. También se realizarán presentaciones internacionales en colaboración con el Instituto de Turismo de España (Turespaña) y otras ciudades, además de acciones conjuntas con operadores turísticos.

Paradores cuenta con doce establecimientos situados en la Red de Juderías: Ávila, Cáceres, Calahorra, Córdoba, Jaén, León, Lorca, Monforte de Lemos, Plasencia, Segovia, Toledo y Tui.



Parador de Ávila

Paradores, with the Network of Jewish Quarters Caminos de Sefarad

Paradores and the Caminos de Sefarad Network of Jewish Quarters have signed a collaboration agreement to carry out joint actions to promote tourism, focusing on the destinations and products of the Jewish legacy in our country, with special attention to the Routes of Sepharad, the Vineyards of Sepharad and the Flavours of Sepharad, as well as the Paradores that house the towns belonging to or linked to the Network.

The agreement involves training and promotional activities, such as the design of routes, familiarisation and press trips, professional fairs, local marketing campaigns, fairs aimed at the public, and presence on social networks. There will also be international presentations in collaboration with the Spanish Tourism Institute (Turespaña) and other cities, as well as joint actions with tour operators.

Paradores has twelve establishments located in the Network of Jewish Quarters: Ávila, Cáceres, Calahorra, Córdoba, Jaén, León, Lorca, Monforte de Lemos, Plasencia, Segovia, Toledo and Tui.



Parador de Lorca

ATIENZA



Embutidos Atienza



Tel. 949 39 91 69
Atienza (Guadalajara)
www.embutidosatienza.com
embutidosatienza@embutidosatienza.com

San Javier es
ecoturismo deportes nauticos
gastronomia playas
cultura festivales



San Javier es destino


San Javier
CONCEJALÍA DE TURISMO

www.turismo.sanjavier.es

Eresma



Nacido para ser compartido.

Eresma

LA SOTERRAÑA
BODEGA Y VIÑEDOS

www.bodegaslasoterrana.com

Yacimiento Arqueológico
MOTILLA DEL AZUER

Parque Nacional
LAS TABLAS DE DAIMIEL



Daimiel

te está esperando

HISTORIA Y NATURALEZA

LAGUNA DE NAVASECA


www.daimiel.es | www.motilladelazueres



Mérida

Crónica del reúso arqueológico y urbano

CHRONICLE OF ARCHAEOLOGICAL AND URBAN REUSE

 MARÍA JOSÉ RODRÍGUEZ PÉREZ

Benigno de la Vega-Inclán y Flaquer (Valladolid, 20 junio 1858 - Madrid, 6 enero 1942), II marqués de la Vega-Inclán, comisario regio de Turismo, fue el ideólogo y primer gestor del parador, entre 1928 y 1931. Fuente: AGA, (3) 88.000 caja F/c3884.

Benigno de la Vega-Inclán y Flaquer (Valladolid, June 20th 1858 - Madrid, January 6th 1942), II Marquis de la Vega-Inclán, Royal Commissioner of Tourism, was the mastermind of the Parador and its first manager between 1928 and 1931. Source: AGA, (3) 88.000 box F/c3884.



Inauguración del parador, 29 de mayo de 1933. Sentados, de izquierda a derecha: Ramón López Barrantes, secretario general del Patronato Nacional de Turismo (PNT), Fernando de los Ríos Urruti, ministro de Instrucción Pública y Bellas Arte, y Andrés Nieto Carmona, alcalde de Mérida. Segundo por la derecha: Inocencio Arobes Huerta, administrador del parador. Fotografía: Abelardo de la Barrera Abascal.

Opening of the Parador, May 29th 1933. Seated, from left to right: Ramón López Barrantes, Secretary General of the National Tourist Board (PNT), Fernando de los Ríos Urruti, Minister of Public Instruction and Fine Arts, and Andrés Nieto Carmona, Mayor of Mérida. Second from right: Inocencio Arobes Huerta, manager of the Parador. Photograph: Abelardo de la Barrera Abascal.

La “vida” del edificio en el que se asienta el Parador de Mérida, un antiguo convento-hospital, ha estado marcada por el trasiego de elementos arquitectónicos y arqueológicos de origen romano y visigodo.

Su historia comienza en el siglo XVIII, cuando la congregación hospitalaria de Jesús Nazareno reutilizaba, en la construcción, elementos arqueológicos procedentes del cercano foro provincial romano y restos de estructuras históricas existentes en el solar que, a su vez, habían reutilizado piezas de igual procedencia. El arte clásico y el visigodo eran aprovechados en la ornamentación barroca y el carácter museístico del cenobio se evidenciaba en el “Jardín de Antigüedades”, fruto del cuidadoso acopio, en el huerto, de epigrañas, capiteles... de origen romano.

Con la desamortización y la exlaustración del siglo XIX, se dispersaba aquella colección, que había sido frecuentada por eruditos viajeros de la época y comenzaba una nueva etapa. El edificio, integrado en el patrimonio municipal, era

Obra de la segunda ampliación (diciembre de 1965). Desmontaje de jambas y dintel romanos de la portada barroca. Fotografía: Paton.
Rear façade rebuilt in the 1960s, with a replica of lobed oculus which, in the 1940s, stood over an open doorway to receive the dismantled front.





Portadas barrocas contiguas, con elementos romanos reutilizados; entre ambas, cartela y farola con el logotipo del PNT (c. 1933) y el escudo con las armas reales (siglo XVIII). Fotografía de Abelardo de la Barrera y Abascal. Fuente: Colección de Adolfo Blanco Osborne.



Fachada trasera reconstruida en los años sesenta, con réplica de óculo lobulado que, en los años cuarenta, estuvo sobre una puerta abierta para recibir la portada desmontada.

Adjoining baroque doorways, with reused Roman elements; between them, a cartouche and lantern with the PNT logo (c. 1933) and the coat of arms with the royal coat of arms (15th century). Photograph by Abelardo de la Barrera y Abascal.

The “life” of the building that houses the Parador de Mérida, a former convent-hospital, has been marked by the transfer of architectural and archaeological elements of Roman and Visigothic origin.

Its history began in the 18th century when the hospital congregation of Jesús Nazareno reused archaeological elements from the nearby Roman provincial forum and the remains of historic structures on the site, which in turn had reused pieces of the same origin. Classical and Visigothic art was used in the Baroque ornamentation and the museum character of the monastery was evident in the "Garden of Antiquities", the result of the careful collection, in the orchard, of epigraphs, and capitals of Roman origin.

With the confiscation and expropriation of the 19th century, that collection, which had been frequented by erudite travelers of the time, was dispersed and a new era began. The building, which became part of the municipal heritage, was successively used as a psychiatric and penitentiary care center, until 1926, when the royal commissioner of Tourism, Marquis de la Vega-Inclán, promoted a modern hotel in Mérida.

Rear façade rebuilt in the 1960s, with a replica of lobed oculus which, in the 1940s, stood over an open doorway to receive the dismantled front.

destinado sucesivamente a centro asistencial psiquiátrico y penitenciario, hasta que, en 1926, el comisario regío de Turismo, marqués de la Vega-Inclán, promovió un hotel moderno en Mérida.

El viejo edificio de los hospitalarios era desocupado para poner en práctica la novedosa idea de reutilizarlo con finalidad hotelera. Nada más iniciarse la obra de adaptación, el comisario fue cesado del cargo, a la vez que obligado a continuar la gestión. La falta de financiación y el cambio continuo de arquitecto obligaron a la transmisión de la obra inconclusa a nuevos gestores y técnicos, que inauguraron el parador en tiempos de la Segunda República.

A partir de aquí se retomó la tradición del reuso en las sucesivas ampliaciones del parador. La primera, en la posguerra, comportó una reordenación urbana para conectar con la carretera que obligó a invertir el acceso principal. Se desmontó una de las portadas de la iglesia conventual, para recolocarla en una puerta abierta en la trasera, que integró algunos elementos y relegó otros al jardín. Otra ampliación, en los años sesenta, desmontó una construcción mudéjar para la excavación de un sótano e integró sus piezas singulares en la decoración interior del parador. La última ampliación, en los ochenta, descubrió un complejo termal romano en la excavación del aparcamiento, cuyos elementos se repartieron entre el jardín del parador y el museo nacional.

En definitiva, el parador es un *collage* arquitectónico formado a lo largo de los siglos, cuyo solar estuvo ocupado por sucesivas –y monumentales– construcciones que han dejado huellas reconocibles en sus muros y en el jardín-museo restaurado.



Reúso funcional de columnas, fustes y capiteles romanos y visigodos, para la construcción del claustro y lápida romana fragmentada para conformar el brocal de la cisterna. Fuente: CDTE, c68c438.
Functional reuse of Roman and Visigothic columns, shafts and capitals, for the construction of the cloister and fragmented Roman slab to form the curbstone of the cistern.

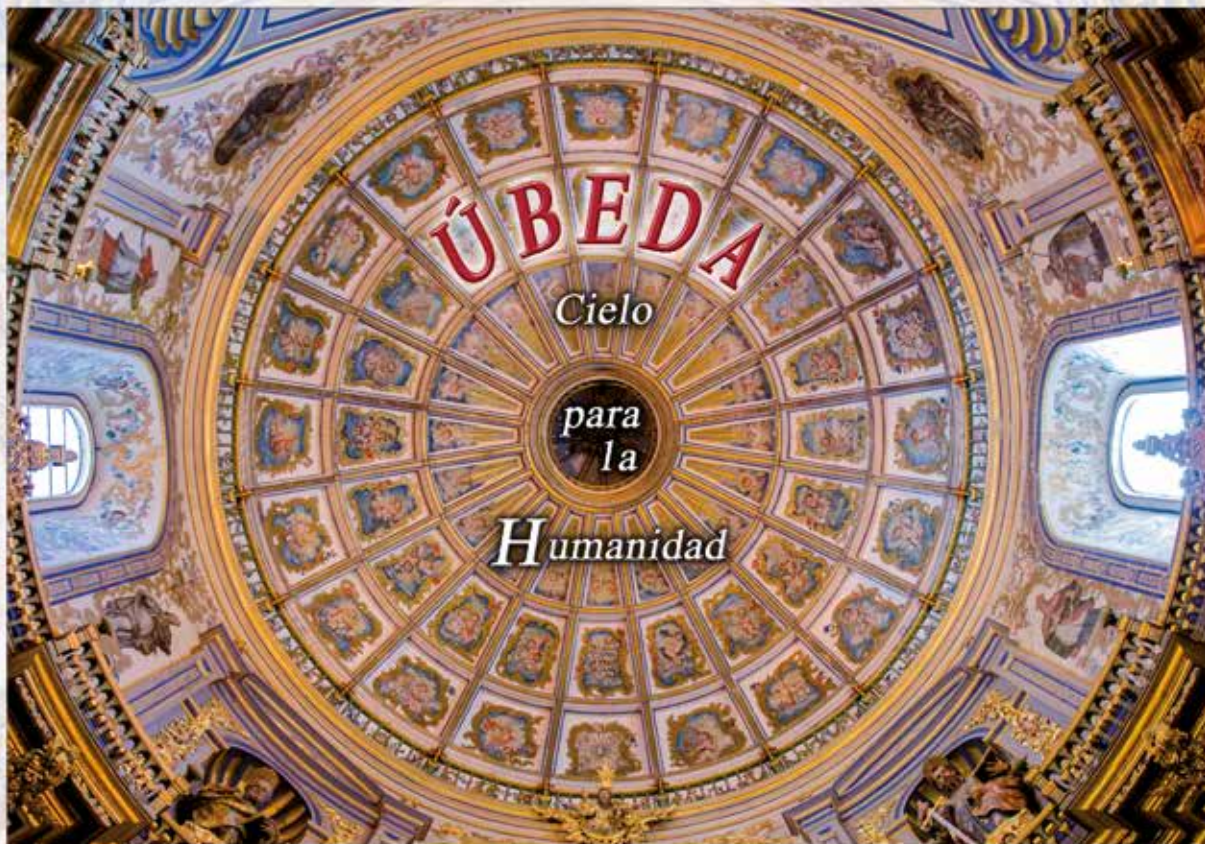


Piezas arqueológicas (capiteles) expuestas con intención decorativa, no museística (c. 1966).
Archaeological pieces (capitals) exhibited for decorative purposes (c. 1966).

The old hospital building was vacated to put into practice the novel idea of reusing it as a hotel. No sooner had the adaptation work begun than the commissioner was dismissed from his post and forced to continue as manager. Lack of funding and the constant shifting of architects meant that the unfinished work had to be handed over to new managers and technicians, who inaugurated the Parador during the Second Republic.

From this point onwards, the tradition of reuse was taken up again in the successive extensions of the Parador. The first one, after the Civil War, involved an urban redevelopment to connect it to the road which meant that the main entrance had to be reversed. One of the doorways of the convent church was dismantled and replaced by an open door at the rear, which integrated some elements and relegated others to the garden. Another extension, in the 1960s, dismantled a Mudéjar construction for the excavation of a basement and integrated its unique pieces into the interior decoration of the Parador. The last extension, in the 1980s, uncovered a Roman thermal complex during the excavation of the car park, the elements of which were divided between the Parador garden and the national museum.

In short, the Parador is an architectural collage formed over the centuries, whose site was occupied by successive - and monumental - constructions that have left recognizable traces on its walls and in the restored garden-museum.



ÚBEDA
¿TE LA VAS A PERDER?
www.turismodeubeda.com



La Trocha

Rústicas

Intermediación en compraventa de

Fincas Rústicas y Casas con Encanto.





“Un stand ideado para poner en valor el patrimonio arquitectónico, histórico, artístico y gastronómico”

Un paisaje etéreo y mágico en **FITUR 2022**

La idea de integración en el paisaje, de convivir con la naturaleza sin degradarla, como una forma evanescente y vaporosa que flota en el entorno, es uno de los pilares del stand de Paradores en la edición de Fitur 2022 diseñado por Equipo 01; un espacio inspirado en el valioso patrimonio de la Red en su sentido más amplio, lo que significa abarcar el patrimonio arquitectónico, histórico, artístico, natural o gastronómico.

“A stand designed to highlight the architectural, historical, artistic, and gastronomic heritage”



An ethereal and magical landscape at

FITUR 2022

The idea of integration into the landscape, of coexisting with nature without degrading it, like an evanescent and vaporous form that floats in the environment, is one of the pillars of the Paradores stand at FITUR 2022. It was designed by Equipo C1 and is an space inspired by our Network's valuable heritage in its broadest sense, which encompasses architectural, historical, artistic, natural or gastronomic heritage.

This year our proposal takes as a reference the work of artist Eduardo Tresoldi, who builds architectural universes with metal mesh and with a figurative language that is at the same time abstract and poetic. The project focuses on the cloister of the Parador de Alcalá de Henares, a container that represents the incredible cultural, historical and architectural heritage of Paradores.

The ashlars, walls, and arches are constructed with metal mesh, creating a magical ghost that gently changes color through interior light. The materials used in the construction also allow the building to be fully recycled, thus ensuring sustainability and a zero-carbon footprint. Dutch-style frames, with images of Paradores and their surroundings, float through this ethereal landscape creating a museum of art and cultural heritage that surprises the visitor. Next to it, as a parallel element, there is an immersive gyrosopic installation consisting of three "videowalls", and a mirrored methacrylate floor and ceiling on which a video with elements of Paradores is projected in a loop, an immersive experience worth trying.

Fitur is an open window to the world. A showcase of Spain, where Paradores always shows the best of itself. In the last two editions, Paradores made history by winning two consecutive awards in the category of the Most Sustainable Stand, as well as the award for Best Stand in the companies section in 2020. This year we also want to give our best, and we invite you to visit us.

La propuesta de este año toma como referencia la obra del artista Eduardo Tresoldi, que construye universos arquitectónicos con malla metálica, pero con un lenguaje figurativo y a la vez abstracto y poético. El proyecto está inspirado en el claustro del Parador de Alcalá de Henares, un contenedor que representa el increíble patrimonio cultural, histórico y arquitectónico de Paradores.

Los sillares, muros y arcos están contruidos con malla metálica, creando un fantasma mágico que, mediante la luz interior, cambia suavemente de color. Los materiales utilizados en la construcción permiten además su reciclaje íntegro, apostando por la sostenibilidad y una huella o de carbono. En este paisaje etéreo tan solo flotan unos marcos de estilo holandés con imágenes de Paradores y

sus entornos generando un museo de arte y patrimonio cultural que sorprende al visitante. A su lado, como un elemento paralelo, se despliega una instalación inmersiva giroscópica que consiste en tres paredes de "videowall", y suelo y techo de metacrilato espejo sobre los que se proyecta en bucle un vídeo con elementos de Paradores, una experiencia inmersiva que merece la pena probar.

Fitur es una ventana abierta al mundo. Un escaparate de España, en el que Paradores muestra siempre lo mejor de sí mismo. En las dos últimas ediciones Paradores hizo historia consiguiendo dos premios consecutivos en la categoría al Stand más Sostenible, además del galardón al Mejor Stand en el apartado de empresas en 2020. Este año también queremos dar lo mejor y les invitamos a visitarnos.

es ALCÁZAR DE SAN JUAN



es CERVANTES · es ENOTURISMO · es GASTRONOMÍA · es NATURALEZA · es QUIJOTE · es CULTURA



#EsAlcázar



Alcázar Igualitaria

www.turismoalcazar.es

[Twitter](#) [Facebook](#) [Instagram](#) @turismoalcazar

Argamasilla de Alba, El lugar de La Mancha



#ElLugar

La cuna de don Quijote
te está esperando

www.ellugardelamancha.es



Ayuntamiento de
Argamasilla de Alba



FUE NOTICIA EN PARADORES

RESPONSABILIDAD SOCIAL



Compromiso con la isla de La Palma.

El Parador de La Palma recibirá una inversión de 2 millones de € para mejorar la situación de sus instalaciones, convertirlo en un establecimiento más sostenible y ayudar al desarrollo de la economía local. Pedro Saura, presidente de la cadena hotelera, asegura que, “en Paradores tenemos un compromiso social y territorial con las localidades en las que se ubican nuestros establecimientos. Por eso, estamos llevando varias acciones que ayuden a la recuperación de la isla de La Palma, que se ha visto tan afectada por el volcán”.

Commitment to the island of La Palma

The Parador de La Palma will receive an investment of €2 million to improve its facilities, make it a more sustainable establishment and help develop the local economy. Pedro Saura, president of the Paradores chain, assures that "at Paradores, we have a social and territorial commitment to the localities in which our establishments are located. For this reason, we are carrying out various actions to help the island of La Palma, which has been so badly affected by the volcano, to recover".

Chocolate solidario

Siguiendo la tradición de la Navidad solidaria, Paradores de Turismo donará, en esta ocasión, a Cruz Roja Española la totalidad del importe de tazas de chocolate que se vendieron en las cafeterías de sus establecimientos del 4 de diciembre al 6 de enero de 2022. Además, también ha puesto en marcha la campaña “Euro Solidario” hasta el 15 de mayo, en la que los clientes pueden aportar una cantidad voluntaria adicional al importe total de su factura cuando realicen el check out. Esta aportación contribuirá a la financiación de un proyecto educativo dirigido a los niños y jóvenes afectados por las consecuencias de este desastre natural, con el ánimo permanente de facilitar el acceso a servicios y recursos que ayuden a niños y niñas a mejorar su rendimiento escolar y proporcionándoles ayuda en la realización de sus tareas escolares, ya sea de manera telemática o presencial.



Aid chocolate for La Palma

Following the tradition of Christmas in solidarity, Paradores de Turismo will donate on this occasion the total amount of chocolate cups sold in the cafeterias of its establishments from December 4th to January 6th to the Spanish Red Cross. In addition, it has also launched the "Euro Solidario" campaign until 15 May, in which customers can contribute an additional voluntary amount to the total amount of their bill when they check out. This contribution will help to finance an educational project aimed at children and young people affected by the consequences of this natural disaster, with the permanent aim of facilitating access to services and resources that help children to improve their school performance and helping them in carrying out their homework, either telematically or in person.

MARCA



Paradores estrena su canal de tiktok

Paradores festejó su 93 cumpleaños el 9 de octubre y, para celebrarlo, estrenó su canal de TikTok bajo el perfil de @Paradores. Con este lanzamiento la hotelera pública continúa adaptándose a los nuevos tiempos sin perder su esencia, para acercarse a las generaciones más jóvenes. Paula López, social media manager de Paradores, consideró que “esta acción era necesaria para la marca porque queremos que los jóvenes sepan de nuestra amplia oferta de ocio. Es una oportunidad clave para estar a la vanguardia de los nuevos canales de comunicación”.

PARADORES LAUNCHES ITS TIKTOK CHANNEL. Paradores celebrated its 93rd birthday on October 9th and, to celebrate it, launched its TikTok channel under the profile @Paradores. With this launch, the public hotel company continues to adapt to the times without losing its essence, in order to get closer to the younger generations. Paula López, social media manager of Paradores, considered that "this action was necessary for the brand because we want young people to know about our wide range of leisure activities. It is a key opportunity to be at the forefront of new communication channels".

La marca hotelera más reputada de España

Paradores vuelve a ser una de las marcas preferidas por los españoles según Brand Finance, firma internacional independiente de valoración y estrategia de marcas. Según la consultora, es la marca española con mayor reputación dentro del sector hotelero y la segunda con mayor reputación entre los españoles. Paradores ha sido siempre un referente en materia de calidad y fiabilidad y, ahora más que nunca, continúa extremando las medidas de limpieza y desinfección en todos sus establecimientos para convertirlos en espacios seguros.

THE MOST REPUTABLE HOTEL BRAND IN SPAIN. Paradores is once again one of the brands preferred by Spaniards according to Brand Finance, an independent international brand valuation and strategy firm. According to the consultancy, it is the Spanish brand with the highest reputation in the hotel sector and the second most reputable among Spaniards. Paradores has always been a benchmark in terms of quality and reliability and, now more than ever, continues to take the utmost care in cleaning and disinfection measures in all its establishments to make them safe spaces.



SEGURIDAD

Compromiso de ofrecer un turismo seguro

Paradores mantiene su apuesta por el turismo seguro y ha renovado la certificación del sello Safe Tourism Certified que otorga el Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE). Ante un nuevo escenario de incertidumbre como el actual, la apuesta de Paradores por la renovación de su certificación viene impulsada por la demanda de los turistas de disfrutar de espacios y servicios seguros, que permitan desarrollar la experiencia turística con las mayores garantías.

Paradores fue la primera gran cadena hotelera de España que se certificó con este sello que garantiza el cumplimiento de las máximas garantías higiénico-sanitarias en la prestación de sus servicios en sus 97 establecimientos

PARADORES MAINTAINS ITS COMMITMENT TO OFFERING SAFE TOURISM. Paradores maintains its commitment to safe tourism and has renewed its Safe Tourism Certified certification, awarded by the Spanish Tourism Quality Institute (ICTE). Faced with a new scenario of uncertainty such as the current one, the commitment of Paradores to renew its certification is driven by the demand of tourists to enjoy safe spaces and services, which allows the tourist experience to unfold with the greatest guarantee of safety. Paradores was the first major hotel chain in Spain to be certified with this seal, which guarantees compliance with the maximum health and hygiene guarantees in the provision of its services in its 97 establishments.



COMERCIAL

Paradores, primera cadena hotelera en abrir su tienda de experiencias.

Paradores y Viajes El Corte Inglés se unen para inaugurar la primera y única tienda de España en la que la cadena hotelera contará con un espacio de información y venta minorista y donde los clientes serán atendidos además por especialistas de Viajes El Corte Inglés que les recomendarán experiencias únicas para hacer que la escapada escogida sea inolvidable. Para el presidente de Paradores, Pedro Saura, "este espacio de venta es una oportunidad única para que el cliente reserve su viaje perfecto. Aquí encontrará la calidad y experiencia de dos grandes marcas españolas que apuestan por un turismo sostenible con un alto valor añadido". Situado en la 7ª planta del Corte Inglés de Preciados (Madrid), es un espacio único donde encontrar el regalo o la escapada perfecta.

PARADORES, THE FIRST HOTEL CHAIN TO OPEN ITS EXPERIENCE SHOP. Paradores and Viajes El Corte Inglés have joined forces to open the first and only shop in Spain where the hotel chain will have an information and retail space and where customers will also be attended by Viajes El Corte Inglés specialists who will recommend unique experiences to make their chosen getaway unforgettable. For the president of Paradores, Pedro Saura, "this retail space is a unique opportunity for customers to book their perfect trip. Here they will find the quality and experience of two great Spanish brands that are committed to sustainable tourism with high added value". Located on the 7th floor of the Corte Inglés de Preciados (Madrid), it is a unique space where you can find the perfect gift or vacation package.



SOSTENIBILIDAD

Alimentación sostenible con talleres de cocina para niños.

Inculcar en los más pequeños la importancia de una alimentación sostenible, a la par que ofrecer una atractiva alternativa de ocio en el periodo otoñal orientada al turismo familiar, es el objetivo de los talleres de cocina para niños que Paradores puso en marcha el pasado mes de noviembre. Una iniciativa dirigida a niños de 3 a 12 años y enfocada a que los más pequeños aprendan de mano de los chefs de la cadena hotelera públicas recetas ricas, sabrosas y, sobre todo, sostenibles y saludables. Los talleres se llevaron a cabo en un grupo de ocho paradores: Alcalá de Henares, Cuenca, Gredos, La Granja de San Ildefonso, Oropesa, Segovia, Sigüenza y Salamanca han sido los seleccionados para una actividad divertida y saludable encarada a los más pequeños.

PARADORES PROMOTES SUSTAINABLE FOOD WITH COOKING WORKSHOPS FOR CHILDREN. The aim of the cooking workshops for children that Paradores launched last November is to instill in children the importance of sustainable food, while at the same time offering an attractive alternative leisure activity in the autumn period aimed at family tourism. An initiative aimed at children from 3 to 12 years old and focused on children learning from hotel chefs delicious, tasty, and, above all, sustainable and healthy recipes. The workshops took place in a group of eight paradores: Alcalá de Henares, Cuenca, Gredos, La Granja de San Ildefonso, Oropesa, Segovia, Sigüenza and Salamanca were selected for a fun and healthy activity aimed at children.



SOSTENIBILIDAD

Paradores se compromete a conseguir la neutralidad de sus emisiones de CO₂ para 2030. Paradores da un paso más en su apuesta por la sostenibilidad y se compromete a reducir un 30 % la huella de carbono en 2030 para convertirse en una compañía Net Zero. Este plan es uno de los ejes principales del Plan de Sostenibilidad, con el que Paradores refuerza el compromiso con la lucha contra el cambio climático que, desde hace unos años, lleva realizando con medidas como la contratación del 100% de energía eléctrica procedente de fuentes renovables en todos sus establecimientos o los planes de eficiencia energética. Un Plan de Sostenibilidad que también permite actuar sobre el capital natural y la biodiversidad del entorno. La compañía cuenta con un sistema propio de gestión del medio ambiente desarrollado por el Área de Calidad y Medio Ambiente en 2009, con la denominación Sistema de Excelencia en la Gestión de la Calidad y el Medio Ambiente.

PARADORES IS COMMITTED TO ACHIEVING CARBON NEUTRALITY BY 2030. Paradores is taking another step forward in its commitment to sustainability and pledges to reduce its carbon footprint by 30% by 2030 in order to become a Net Zero company. This plan is one of the main axes of the Sustainability Plan, with which Paradores reinforces its commitment to the fight against climate change that, for some years now, has been carrying out with measures such as contracting 100% of electricity from renewable sources in all its establishments or energy efficiency plans. A Sustainability Plan that also enables action to be taken on the biodiversity and natural capital of the environment. The company has its own environmental management system developed by the Quality and Environment Department in 2009, under the name System of Excellence in Quality and Environmental Management.



CAMPAÑA



Amantes del Invierno

Paradores' advertising agency, Darwin & Verne, has chosen Italian artist Beppe Conti to illustrate the "Winter Lovers" campaign. Conti is a graphic designer specialized in the collage technique, who focuses his work on the fusion of images to express concepts, combining different digital techniques and mixing vintage images, textures and colors. In his compositions appear symbols, botanical elements and anatomical features, all assembled to refer to surreal and ancient scenarios and dreams.

The Italian designer has used a "heart" for this illustration because "I consider it the universal center of emotions and passions, as well as the place where sincerity and depth of feelings reside. For this reason I wanted the heart to be the home of all our elements". Through the technique of digital collage, Beppe has mixed old scientific photos and illustrations to create something new, a magical and surreal world, as shown in the image he has created for the new Paradores campaign.

The campaign plans to offer rooms for sale at 65, 75 and 95 euros in all establishments in the network for travel until March 31. In addition, the promotion includes free extra bed for children under 12 years, breakfast at a special price and a 20% discount at the restaurant.

AMANTES DEL INVIERNO

La Agencia de Publicidad de Paradores, Darwin & Verne, ha elegido al artista italiano Beppe Conti para ilustrar la campaña "Amantes del invierno". Conti es un diseñador gráfico especializado en la técnica del *collage*, que centra su trabajo en la fusión de imágenes para expresar conceptos, combinando diferentes técnicas digitales y mezclando imágenes *vintage*, texturas y colores. En sus composiciones aparecen símbolos, elementos botánicos y rasgos anatómicos, todos ellos ensamblados para hacer referencia a escenarios y sueños surrealistas y antiguos.

El diseñador italiano ha utilizado un "corazón" para esta ilustración porque "lo considero el centro universal de las emociones y las pasiones, así como el lugar donde residen la sinceridad y la profundidad de los sentimientos. Por esta razón he querido que el corazón sea el hogar de todos nuestros elementos". A través de la técnica del *collage* digital, Beppe ha mezclado fotos e ilustraciones científicas antiguas para crear algo nuevo, un mundo mágico y surrealista, tal y como se muestra en la imagen que ha creado para la nueva campaña de Paradores.

La campaña prevé sacar a la venta habitaciones a 65, 75 y 95€ en todos los establecimientos de la Red para viajar hasta el 31 de marzo. Además, la promoción incluye cama supletoria gratuita para menores de 12 años, desayuno a un precio especial y un 20% de descuento en el restaurante.

RESULTADOS

Paradores cierra el mejor verano de su historia

Paradores cerró el verano con los mejores datos de toda su historia: 448.533 habitaciones ocupadas y unas ventas que alcanzan los 101,7 millones de €, lo que supone un incremento del 37,6% respecto al año 2020 y un 14% más que en 2019. Un récord de habitaciones vendidas e ingresos durante los meses de julio, agosto y septiembre. A esto hay que sumar los más de 800.000 desayunos y 750.000 cubiertos vendidos durante este periodo. En cuanto a la ocupación media de la temporada estival (julio, agosto y septiembre) se ha superado el 83%, llegando al 95% los fines de semana.

Paradores closes the best summer in its history

Paradores closes the summer with the best figures in its history: 448,533 rooms occupied and sales of 101.7 million euros, an increase of 37.6% compared to 2020 and 14% more than in 2019. A record number of rooms sold and revenue during July, August, and September. In addition, more than 800,000 breakfasts and 750,000 meals were sold during this period. The average occupancy rate for the summer season (July, August, and September) exceeded 83%, reaching 95% on weekends.




HONDARRIBIA

Puro Euskadi



¿Cuánto sabes de Paradores?

Paradores *How much do you know?*

01	<h2>IN&OUT</h2> <p><i>concurso</i></p>	Ganadora/Winner:
		Raquel Montero Otero
		<p>Parador de Santiago Parador de Córdoba Parador de Cuenca Parador de Tortosa</p>
03	04	<p>SOLUCIÓN NÚMERO ANTERIOR</p> <p>Muros que esconden leyendas. Claustros que susurran historias. ¿A qué paradores pertenecen estas fotografías?</p> <p>Walls that hide legends. Cloisters that whisper stories. Which Paradores do these photographs belong to?</p> <p>PREGUNTA QUESTION</p>

PARTICIPA Y GANA

UNA ESTANCIA EN TU PARADOR
FAVORITO

¡Atrévete y participa! Si conoces las respuestas, remite la solución al correo electrónico antes del 4 de abril:

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 April 4:

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*.



Camino de Hierro

20 túneles, 10 puentes. una ruta tras
las huellas del ferrocarril de la frontera



LA FREGENEDA (SALAMANCA)

Para recorrer el camino es necesario realizar una
reserva a través de la web: www.caminodehierro.es



salamanca
emoción.es



Diputación
de Salamanca

Brihuega tierra de innovación

Un lugar para vivir!!!

DESTINO TURÍSTICO SOSTENIBLE Y DE CALIDAD!!!

CONJUNTO MONUMENTAL Y REFERENTE CULTURAL!!!



PROYECTOS TRACTORES DEL MUNICIPIO

- **Restauración** de la antigua **iglesia de San Simón** (monumento declarado bien de interés cultural)
- **Reconversión** de la **Real Fábrica de Paños** en Hospedería
- **Ampliación** del Patrimonio Municipal con la gestión del **Templo de San Miguel**
- **Construcción Centro de Día Comarcal**
Medida contra la despoblación comarcal y mejora de la calidad de vida de las personas mayores y resto de habitantes
- **Construcción del Centro de Innovación Rural y Coworking Rafael Martín Escudero**
Acercando la tecnología a las personas mayores
- **Nueva Depuradora de Aguas Residuales**
Calidad de vida y respeto al medio ambiente

"Siempre impulsando el desarrollo del municipio frente a la despoblación, convirtiendo a **Brihuega** en un referente del espacio rural"

LUIS VIEJO ALCALDE DE BRIHUEGA



Ayuntamiento
Brihuega





Brihuega
Tierra de innovación



Brihuega
Tierra de lavanda



Brihuega
Abierta al mundo



Brihuega
Es Belleza e Historia



Ayuntamiento
Brihuega

SOL

HISTORIA



SUR

Este invierno

disfruta en Lorca

