

RIAÑO el resurgir de la montaña leonesa

CARA A CARA CON Leo Harlem

PEQUEÑOS GOURMETS nuevo menú infantil en Paradores

PARADORES





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



DESDE ASTURIAS, POR EL MUNDO

tel: +34 91 411 77 66

www.renypicot.com

VIAJAR REFRESCADOS *de luz suave* Y COLORES

Traveling refreshed by soft light and colors

Superado el equinoccio, la algarabía del verano se va apagando y da entrada al otoño. La eternidad de los días se achica y empieza esta estación que es como una primavera al revés. Es cuando el sopor del verano se diluye atravesado por una brisa de luces más tenues que multiplica al paisaje de nuevas tonalidades, un hermoso espectáculo que invita a viajar refrescados por esa exuberancia de colores entre cálidos y ensombrecidos.

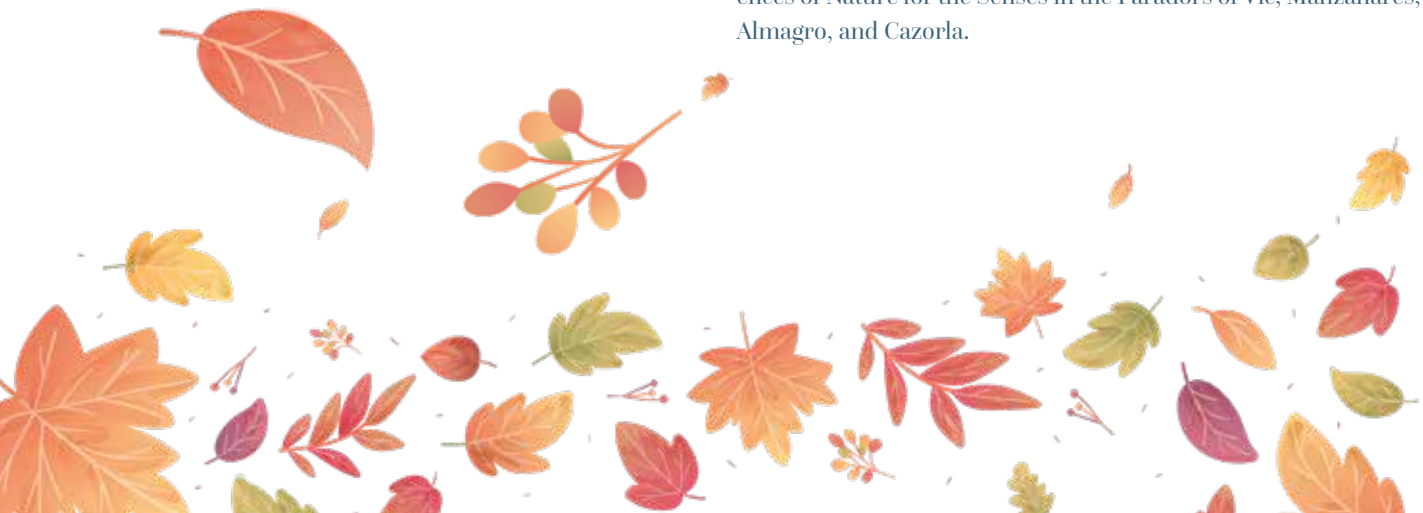
Paisajes de colores deslumbrantes como los del Parador de Limpias, donde dentro del marco del festival de PHotoESPAÑA en Cantabria, se organizó un taller de fotografía para captar sus texturas y luz suave. Más oportunidades de paisajes otoñales se pueden observar dando un paseo elevado entre los mejores miradores de España, desde los promontorios fortificados de los castros, recorriendo la Reserva Natural del Racó de l'Olla en las proximidades del Parador de El Saler, adentrándonos en los fiordos leoneses, ascendiendo la sierra de Entzia o viviendo nuevas experiencias de Naturaleza para los Sentidos en los paradores de Vic, Manzanares, Almagro y Cazorla.

También Alcalá de Henares, cuna de Cervantes, brilla de manera distinta en otoño: su piedra caliza exhibe nuevos resplandores y sus calles renacentistas se colman de vida universitaria. Y si se quiere inhalar el frescor otoñal con toda su intensidad, qué mejor que gozarlo haciendo senderismo de la compañía de su perro o recibiendo el aire en el rostro haciendo las rutas de España en moto.



Once the equinox is over, the summer bustle fades away and gives way to autumn. The eternity of the days becomes shorter and the new season begins, like a spring in reverse. When the summer doldrums fade away, crossed by a breeze of fainter lights that multiplies the landscape with new tonalities, a beautiful spectacle invites us to travel, refreshed by this exuberance of warm and shaded colors.

Landscapes of dazzling colors, such as those of the Parador de Limpias, where, as part of the PhotoESPAÑA festival in Cantabria, a photography workshop was organized to capture its textures and soft light. More opportunities for autumn landscapes can be seen by taking an elevated walk among the best viewpoints in Spain; from the fortified promontories of the castros; touring the Racó de l'Olla Nature Reserve, near the Parador de El Saler; entering the fjords of León; ascending the Sierra de Entzia or living new experiences of Nature for the Senses in the Paradors of Vic, Manzanares, Almagro, and Cazorla.



Esa convivencia y buena armonía que da el otoño a los colores, en Paradores la queremos llevar en la gastronomía a nuestros salones. Para que el cromatismo de niños y adultos creen el mejor maridaje, hemos querido romper las barreras culinarias con los más pequeños para que, todos juntos, se conviertan en verdaderos *gourmets* que puedan degustar platos desenfadados pero saludables y con los sabores de antaño.

El otoño llega y su luz y frescor nos invitan a viajar, una luz que si bien siempre es bella, cuando atraviesa y se filtra por los paisajes y rincones arquitectónicos de los edificios de Paradores adquiere una viveza e intensidad que darán a su viaje una coloración especial. ¡Les esperamos!

Alcalá de Henares, the birthplace of Cervantes, also shines differently in autumn: its limestone exhibits new splendors, and its Renaissance streets are filled with university life. And if you want to inhale autumn freshness with all its intensity, there is nothing better than hiking in the company of your dog or getting the air on your face while riding through the best Spanish routes for motorcycles.

Autumn gives to the colors a coexistence and good harmony that in Paradores is extended to the gastronomy that enriches our rooms. So that the chromatism of children and adults creates the best pairing, we wanted to break the culinary barriers with the little ones so that, all together, they become true *gourmets* and taste casual but healthy dishes with the flavors of yesteryear.

Autumn arrives and its light and freshness invite us to travel. A light that is always beautiful, but when it crosses and filters through the landscapes and architectural corners of the buildings of Paradores, it acquires a vividness and intensity that will paint your trip in a special color. We are waiting for you!

PEDRO SAURA

PRESIDENTE DE PARADORES

When autumn light filters through the walls and corners of our Paradores, it paints a canvas dressed in unparalleled spectacularity

Cuando la luz otoñal se filtra a través de los muros y rincones de nuestros Paradores, el lienzo que dibuja se viste de una espectacularidad sin igual

Vista desde el Parador de Argómaniz



Encontrarnos es
el *único* partido que
siempre ganamos

Mahou
★★★★★

 **LaLiga**

Patrocinador oficial

Mahou recomienda el consumo responsable. 5,5°

CONTENIDO

contents



80

CARTA DEL PRESIDENTE 03

Viajar refrescados de luz suave y colores
Traveling refreshed by soft light and colors

PAISAJES DE LEYENDA 10

El resurgir de la montaña
The resurgence of the mountain



AGENDA 23

NATURALEZA PARA LOS SENTIDOS 26

Vic-Sau, Almagro, Manzanares y Cazorla



DESAFIOS DEL SIGLO XXI 32

Castros del noroeste peninsular
Castros of the peninsular northwest



ESCAPADAS DE OTOÑO 42

La sierra de los gigantes
The giants' range

CARA A CARA 53

“El humor es una cosa que tendría que venir por la Seguridad Social”

53

LEO HARLEM

“Humor is a thing that would have to come through Social Security”

PARA NO PERDERSE 60

Balcones de grandeza
Balconies of grandeur



SUGERENCIAS GASRO 73

Pequeños gourmets
Little gourmets



SUGERENCIAS GASTRO 80

Los maridajes de Paradores
Paradores' pairings

URBAN EXPERIENCES 87

Daytrip en Alcalá de Henares
Daytrip in Alcalá de Henares



PATRIMONIO NATURAL 93

El Raco de l'Olla



PARADORES & PHOTOESPAÑA 99

EDUARDO NAVE

“Un fotógrafo no solo hace imágenes intenta contar algo”

“A photographer doesn't just make images, he tries to tell something”





107

TRAVESÍAS SOBRE
DOS RUEDAS

Otoño sobre ruedas
Autumn on wheels



SOSTENIBILIDAD
EN PARADORES 117

El comienzo de una ruta circular
The beginning of a circular route

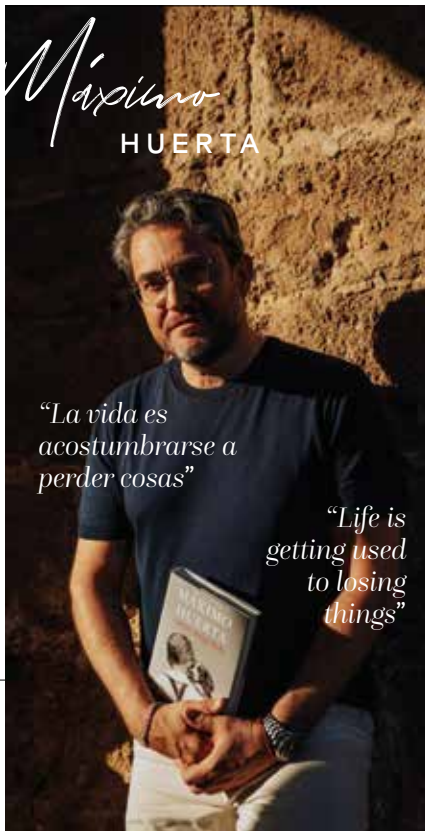


EN PRIMERA PERSONA 121

Maximo
HUERTA

“La vida es
acostumbrarse a
perder cosas”

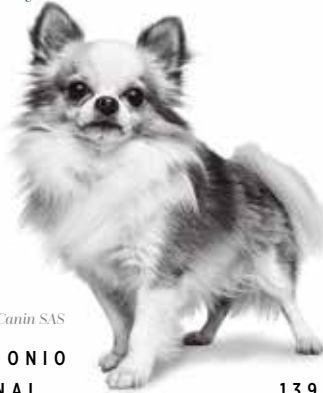
“Life is
getting used
to losing
things”



LECTURAS 131

MASCOTAS 134

Viajes Pet friendly
Pet friendly



*©2022 Royal Canin SAS

PATRIMONIO
NACIONAL 139

Vic-Sau
Piel de masía



Masía Skin

FUE NOTICIA 142



IN & OUT 146

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



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 Y TRADUCCIÓN
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

Álava, tierra de vinos

El paisaje de Rioja Alavesa muestra toda su magia en otoño

El paisaje de Rioja Alavesa muestra toda su magia en otoño

Álava es tierra de viñedos y bodegas, y pone al alcance de las personas amantes de la cultura del vino una oferta enoturística y gastronómica de primer nivel en un marco único: viñas y villas medievales escoltadas por la sierra de Cantabria en Rioja Alavesa, y verdes valles en Ayala.

Las bodegas de la comarca de Rioja Alavesa, integradas en la Denominación de Origen Calificada Rioja (DOC Rioja), elaboran algunos de los mejores vinos del mundo y cautivan a los miles de visitantes nacionales y extranjeros que recibe todos los años. Y con razón...

Adentrarse en Rioja Alavesa es descubrir bodegas centenarias que rezuman historia, pero también bodegas vanguardistas de diseño innovador que llevan la firma de arquitectos de renombre mundial como es el caso de Marqués de Riscal (Frank Gehry) e Ysios (Santiago Calatrava).



Diversidad y contraste unidos por el cuidado de la uva y el paisaje, y el respeto a la tradición en la elaboración del vino.

Rioja Alavesa, sus bodegas, restaurantes y empresas de servicios, ofrecen además un amplio abanico de experiencias para saborear y sentir de forma personal e íntima la cultura del vino. Una inmersión en toda regla a través de visitas guiadas, catas comentadas, almuerzos y cenas entre viñedos y actividades tan sugerentes como vendimiar en familia o sentir los beneficios de un spa con vinoterapia.

Puedes conocer el catálogo completo en:

rutadelvinoderiojaalavesa.com



Un rico patrimonio

Cualquier época del año es perfecta para disfrutar de Rioja Alavesa, pero los meses de otoño generan una magia especial: el mar de viñedos que cubre la comarca se tiñe de rojos, naranjas y amarillos dando lugar a auténticas postales. Un verdadero espectáculo.

Asimismo, resulta posible vivir de cerca la vendimia y la elaboración del vino que tendremos la ocasión de paladear en años venideros.

Rioja Alavesa es vino y bodegas, pero también patrimonio y naturaleza...

Callejear sin prisa entre las murallas de villas medievales como Laguardia --considerado uno de los pueblos más

bonitos de España-- y Labraza; tocar piedras con mucha historia en los dólmenes de la Chabola de la Hechicera (Elvillar) y El Sotillo (Leza), y el poblado prerromano de La Hoya; y conocer los lagares rupestres de Labastida son algunos ejemplos.

Proseguimos nuestro viaje enoturístico dando un salto del sur al norte de la provincia para conocer la segunda comarca vitivinícola de Álava: Ayala. Aquí, entre verdes prados, montañas y sorprendentes cascadas, podremos descubrir otro vino diferente, blanco, de mucha personalidad y tradición: el txakoli. Las bodegas de la zona vienen elaborando este vino con mimo durante siglos y cuentan desde hace más de veinte años con el amparo de la Denominación de Origen Txakoli de Álava. Visita sus bodegas, saborea sus vinos y aprovecha para conocer también las queserías y probar sus quesos Idiazabal y de pastor. Una recomendación: completar esta ruta enogastronómica con un paseo por la villa medieval de Artziniega y sus museos: el Museo Etnográfico ofrece un 'viaje' por la vida rural; y el Museo Santxotena permite conocer la obra de Xabier Santxotena, discípulo de Jorge Oteiza, de la mano del propio artista. Muy cerca se levanta el Conjunto Monumental de Quejana y el bosque pintado de 'La Robleada de los Sueños', visitas ideales para completar una ruta con vino y mucho arte.

Más información sobre enoturismo y otros planes para conocer y disfrutar de la provincia de Álava en alavaturismo.eus



/ 8 / PAISAJES DE LEYENDA

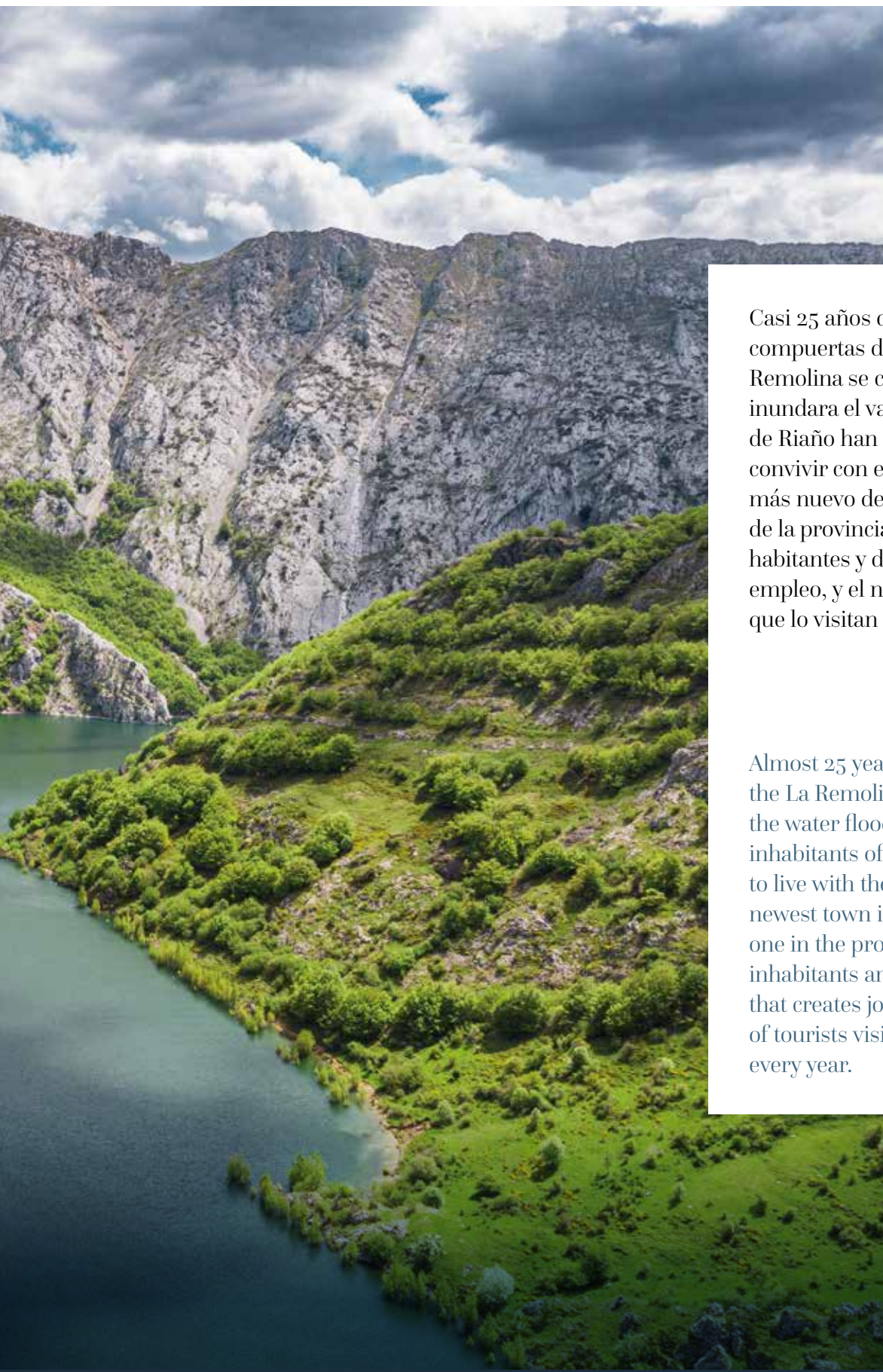
2022 / OTOÑO / AUTUMN /

El resurgir de la montaña



DIEGO RODRÍGUEZ

THE RESURGENCE OF THE MOUNTAIN



Casi 25 años después de que las compuertas de la presa de La Remolina se cerraran y el agua inundara el valle, los habitantes de Riaño han aprendido a convivir con el embalse. El pueblo más nuevo de León es el único de la provincia que no pierde habitantes y de los pocos que crea empleo, y el número de turistas que lo visitan aumenta cada año.

/

Almost 25 years after the gates of the La Remolina dam closed and the water flooded the valley, the inhabitants of Riaño have learned to live with the reservoir. The newest town in León is the only one in the province not losing inhabitants and one of the few that creates jobs. And the number of tourists visiting it increases every year.

“En verano, la población se multiplica por veinte, superando los fines de semana los 10.000 visitantes”

Fotos nuevo Riaño: Grupo de Acción Local Montaña de Riaño / Rubén Sánchez

Los *fiordos leoneses* lo llaman ahora. Antes del pantano, la *Suiza española*, por la imponente belleza de sus prados rodeados de picos de piedra, cuando Riaño era Riaño. El eje de la montaña oriental leonesa. Un pueblo ganadero de referencia y una de las zonas truchereras más importantes de Europa. Albergaba un Parador de fama nacional –el primero rentable, decían– y la primera sucursal leonesa del Banco Santander.

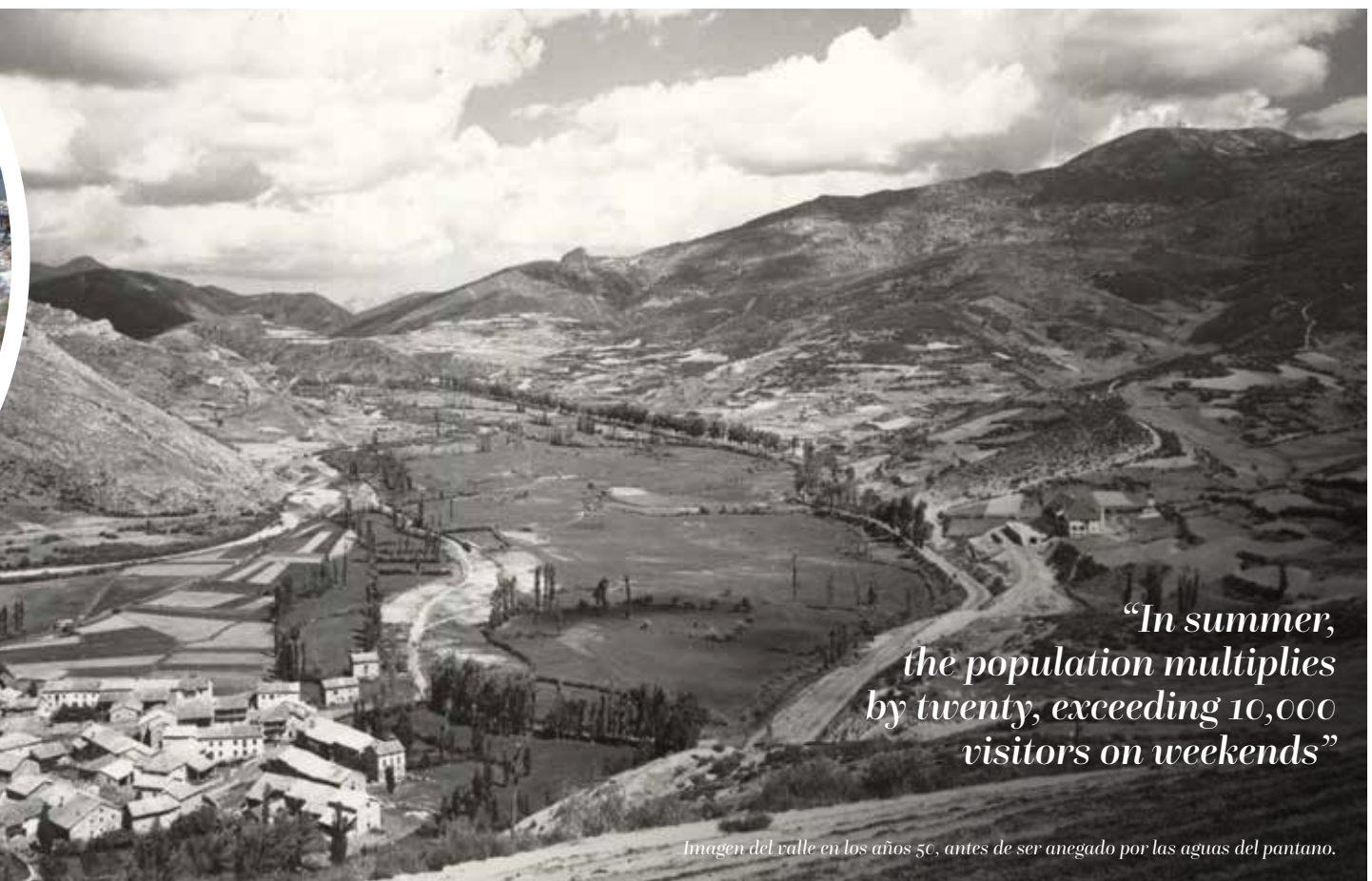
«Un pantano no solo sumerge los pueblos, sino que desarticula la estructura geográfica y demográfica de la zona; con el cierre de Riaño, todos los valles quedaron descabezados», afirmó el escritor leonés Julio Llamazares. A base de pelotazos, grúas y dinamita, doscientos guardias civiles desalojaron y derruyeron nueve pueblos. El 31 de diciembre de 1987 –un día antes de que entrara en vigor una ley europea que podría haber paralizado el proyecto por motivos medioambientales– la presa cerró para siempre las puertas del valle y el agua ahogó los hogares, los huertos y los caminos.

La gente de Riaño encontró refugio en una nueva población construida a la orilla del embalse. Comparado con el viejo Riaño, aquello era, en palabras de Llamazares, «una mezcla de urbanización costera y de pueblo del Oeste». Los edificios, que habían sido diseñados en despachos madrileños, no contaban con cuadras para el ganado y tuvieron que ser construidas años más tarde. El nuevo puente hundía sus pilares en la herida abierta del pueblo perdido.





Imagen actual del nuevo Riaño.



*“In summer,
the population multiplies
by twenty, exceeding 10,000
visitors on weekends”*

Imagen del valle en los años 50, antes de ser anegado por las aguas del pantano.



“Uno de los más recientes habitantes de Riaño es el primer ternero de bison nacido en España en más de 10.000 años”

El sentimiento de pérdida aun perdura en muchos de los que conocieron el hogar que fue. Pero los riañeses han aprendido a convivir con su nuevo entorno. El alcalde, Fernando Moreno –antiguo agente medioambiental– ha apostado por vivir de cara al embalse y los números le dan la razón: en verano, la población se multiplica por veinte, superando los fines de semana los 10.000 visitantes. «Las nuevas generaciones crecen sin esa referencia histórica, sin trauma, sin haber visto el valle sin agua», dice Moreno, «pero ven que tienen delante un recurso a explotar».

Una innovadora estrategia turística ha hecho que a Riaño lleguen bisontes, caballos salvajes, catamaranes, columpios gigantes y que su montaña, hasta ahora a la sombra del parque de Picos de Europa, sea reconocida como Parque Regional. Desde siempre, una meca para fotógrafos en busca de lobos y osos, la montaña de Riaño y Mampodre está ahora abierta a todos aquellos que quieran disfrutar de su espectacular riqueza natural.

Sin olvidar lo que fue, pero sin encerrarse en el pasado, el valle mira hacia delante. Y no hay mejor manera de rendir homenaje a los pueblos desaparecidos y de participar en la economía local que acercarse a conocer todo lo que Riaño tiene por ofrecer.



“One of the most recent inhabitants of Riaño is the first European bison calf born in Spain in more than 10,000 years”



The Leonese fjords, they call it now. Before the reservoir, it was the Spanish Switzerland, because of the imposing beauty of its meadows surrounded by stone peaks, when Riaño was Riaño. The axis of the Leonese eastern mountains. A reference livestock village and one of the most important trout areas in Europe. It housed a Parador of national fame –the first profitable one, they said– and the first Leonese branch of the Santander Bank.

"A reservoir not only submerges the villages but also disarticulates the geographical and demographic structure of the area; with the closure of Riaño, all the valleys were beheaded," said writer Julio Llamazares.

Using rubber bullets, cranes, and dynamite, two hundred civil guards evicted and demolished nine villages. On December 31, 1987 –one day before the coming into force of a European law that could have paralyzed the project for environmental reasons– the dam closed the valley gates forever, and the water drowned homes, orchards, and paths.

The people of Riaño found refuge in a new town built on the banks of the reservoir. Compared to old Riaño, it was, in the words of Llamazares, "a mix of a vacation town and a Far West village".

The buildings, which had been designed in offices in Madrid, did not have stables for livestock and had to be built years later. The new bridge sank its pillars in the open wound of the lost town.

The feeling of loss still lingers in many of those who knew the home that was. But the people of Riaño have learned to live with their new surroundings. The mayor, Fernando Moreno –a former environmental agent– has bet on living facing the reservoir and the numbers prove him right: in summer, the population multiplies by twenty, exceeding 10,000 visitors on weekends. "The new generations are growing up without that historical reference, without trauma, without having seen the valley without water," says Moreno, "but they see that they have a resource to exploit".

An innovative tourism strategy has led to the arrival of bison, wild horses, catamarans, and giant swings, and made the mountain, until now in the shadow of the Picos de Europa, to be recognized as a Regional Park. Always a mecca for photographers in search of wolves and bears, the mountain of Riaño and Mampodre is now open to all those who want to enjoy its spectacular natural wealth.

Without forgetting what it was but neither locking itself in the past, the valley looks forward. And there is no better way to pay tribute to the vanished villages or participate in the local economy than to get to know all that Riaño has to offer.

Travesía en barco: un catamarán de 14 metros y 60 plazas ofrece recorridos por el embalse que permiten absorber el paisaje y la cadena montañosa que rodea Riaño, incluyendo el pico Yordas con sus casi dos mil metros de altitud. En ocasiones, pueden verse buitres, rebecos o bisontes del valle de Anciles.

Caballos salvajes: la Reserva de Anciles, junto a Riaño, es el hogar de una manada de caballos pottoka, considerados los más salvajes y similares a sus antepasados prehistóricos, que trotaban con las crines al aire y sin arrastrar carros o arados.

Bisontes: hasta hace no mucho al borde de la extinción en todo el mundo, la localidad se ha lanzado a la conservación y cría de ejemplares para evitar su desaparición. Uno de los más recientes habitantes de Riaño es el primer ternero de bisonte europeo nacido en España en más de 10.000 años.

Iglesia de Santa Águeda: trasladada piedra a piedra desde la desaparecida Pedrosa del Rey, el templo se ubica frente al **Museo Etnográfico de Riaño**, que incluye piezas como las lápidas prerromanas del pueblo vadiniense o estelas medievales del siglo X.





Boat trip: a 14-meter, 60-seater catamaran offers tours of the reservoir allowing us to absorb the landscape and the mountain range that surrounds Riaño, including the Yordas peak with its almost 2,000 meters of altitude. Occasionally, vultures and chamois –or bison from the Anciles valley– can be seen.

Wild horses: the Anciles Reserve, next to Riaño, is home to a herd of Pottoka horses, considered the wildest and most similar to their prehistoric ancestors, which trotted with their manes in the air and without dragging carts or plows.

Bison: until not long ago on the verge of extinction worldwide, the locality has embarked on the conservation and breeding of specimens to prevent their disappearance. One of the most recent inhabitants of Riaño is the first European bison calf born in Spain in more than 10,000 years.

Church of Santa Águeda:

moved stone by stone from the disappeared Pedrosa del Rey, the temple is in front of the Ethnographic Museum of Riaño, which includes pieces such as the pre-Roman tombstones of the Vadinian village or medieval stelae from the 10th century.



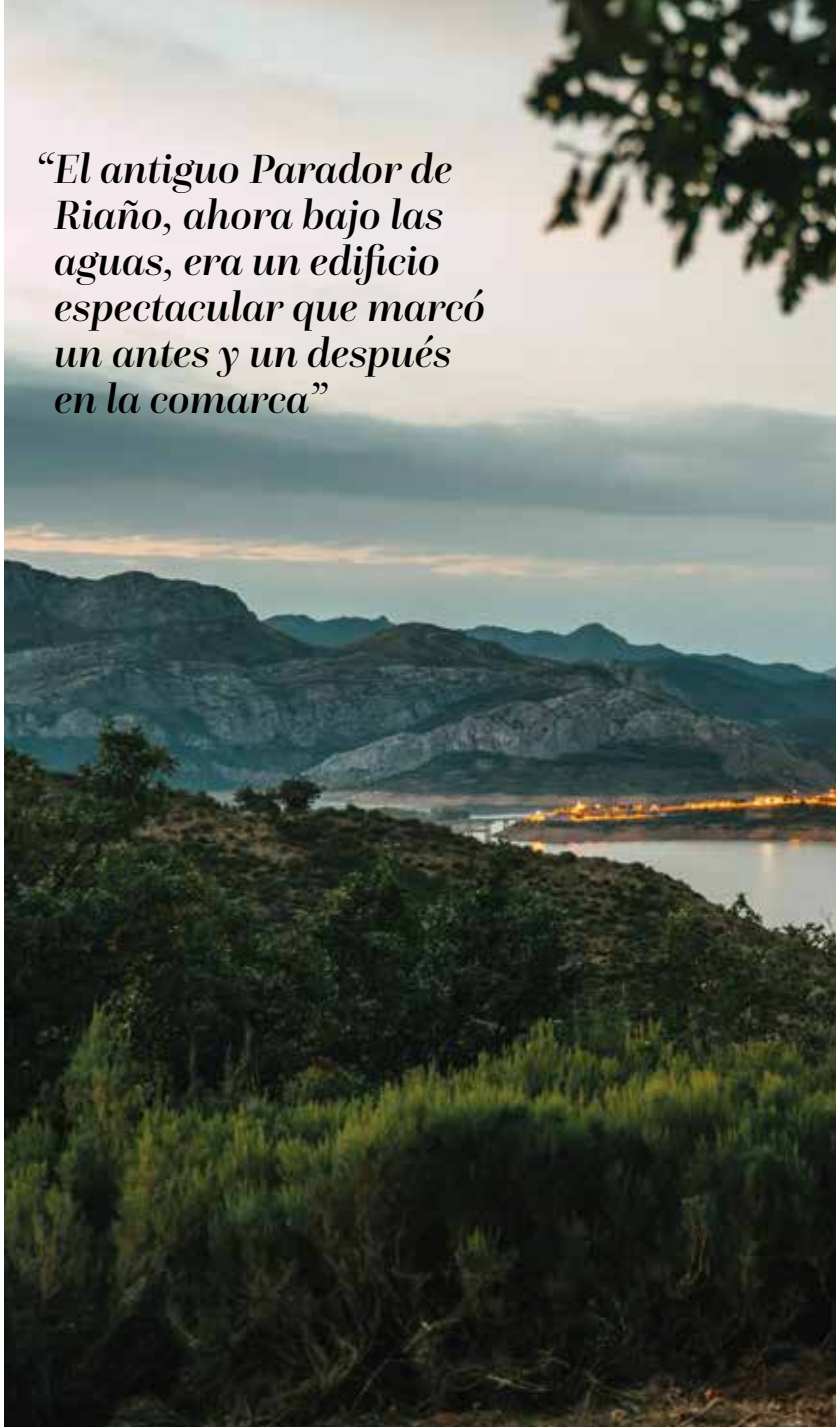
Paseo del Recuerdo: la senda peatonal de un kilómetro que bordea la orilla del embalse está llena de paneles informativos que rememoran la historia del viejo Riaño y culmina junto a al Corro de Aluches –un edificio donde se celebran corros de lucha leonesa– y el embarcadero, de donde parten los paseos en barco, las motos de agua o el *paddle surf*.

El columpio más grande de España y el banco más bonito de León: un columpio de ocho metros con vertiginosas vistas de 360° de todo el valle y un excelente mirador con los picos Gilbo y Yordas frente a él son dos de las propuestas turísticas más novedosas de Riaño.

Senda de la mitología leonesa: una apuesta por el senderismo didáctico, que fusiona etnografía y paisaje para conocer personajes como la *vieya* del monte, el *trasgu*, el *diañe* o la *mora*.

El antiguo Parador de Riaño, ahora bajo las aguas, se inauguró el 7 de julio de 1951. Construido con piedra caliza labrada y emplazado estratégicamente a 1.067 metros de altitud desde los que dominar el paisaje y gran parte de la Montaña de Riaño, era un edificio espectacular que marcó un antes y un después en la comarca. Su cierre en 1969, tras la construcción de la presa, fue uno de los primeros signos del declive del viejo Riaño.

“El antiguo Parador de Riaño, ahora bajo las aguas, era un edificio espectacular que marcó un antes y un después en la comarca”





“The old Parador de Riaño, now underwater, was a spectacular building and a milestone for the region”

Paseo del Recuerdo: the one-kilometer pedestrian path along the shore of the reservoir is full of information panels recalling the history of old Riaño and culminates next to the Corro de Aluches –a building where Leonese wrestling matches are held– and the pier, from where boat rides, jet skis or paddle surfing depart.

The largest swing in Spain and the most beautiful bench in León: an eight-meter swing with vertiginous 360° views of the entire valley and an excellent viewpoint with the Gilbo and Yordas peaks in front of it are two of the newest tourist attractions in Riaño.

Leonese mythology trail: an educational hiking trail that combines ethnography and the landscape to learn about characters such as the *vieya* del monte, the *trasgu*, the *diãñe*, or the *mora*.

The old Parador de Riaño, now underwater, was inaugurated on July 7, 1951. Built with carved limestone and strategically located at an altitude of 1,067 meters from which it dominated the valley and much of the Riaño mountains, it was a spectacular building and a milestone for the region. Its closure in 1969, after the construction of the dam, was one of the first signs of the decline of the old Riaño.





San Marcos

León se encuentra a escasa hora y media en coche de Riaño. El convento de San Marcos es una de las grandes joyas arquitectónicas, junto a la Catedral, la Basílica de San Isidoro o la Casa Botines. Convertido hoy en Parador, es uno de los monumentos más importantes del Renacimiento Español. Su fachada es la perla del Plateresco. Tras una reciente reforma, cuenta con 51 habitaciones y diversos salones de eventos. La cuidada, delicada y elegante decoración del Restaurante Rey Don Sancho ofrece una carta tradicional con toques innovadores y productos de la tierra, como la cecina y la morcilla de León, y platos imprescindibles, como el Lechazo de Castilla y León (IGP). La bodega presta especial atención a las Denominaciones de Origen León y Bierzo. Es, en suma, la excelencia para disfrutar con mayúsculas.

San Marcos

León is less than one hour and a half away. The convent of San Marcos is one of the great jewels of Leonese architecture, along with the Cathedral, the Basilica of San Isidoro, or the Casa Botines. Converted into a Parador, it is one of the most important monuments of the Spanish Renaissance. Its façade is the pearl of the Plateresque style. After a recent renovation, it has 51 rooms and several event rooms. The careful, delicate, and elegant decoration of the Rey Don Sancho Restaurant offers a traditional menu with innovative touches and local products, such as *cecina* and *morcilla* de León, and essential dishes such as *Lechazo de Castilla y León* (PGI). The winery pays special attention to the León and Bierzo Designations. It is, in short, excellence with capital letters.



Havana Style

Prominente Icónico Doble Tiempo

A lo largo de su historia, Cuervo y Sobrinos ha concebido relojes que poseen un alto contenido de estilo latino. El Prominente Doble Tiempo está diseñado con una atractiva apariencia.

En particular, a diferencia de un reloj GMT convencional, este modelo de doble tiempo está equipado con dos movimientos independientes, lo que permite al usuario visualizar correctamente la hora en dos lugares diferentes, independientemente de su diferencia con respecto a la hora UTC.

Fabricación suiza, alma latina

MRM Dream Time SL
cuervoysobrinos@mrmtdt.com

www.cuervoysobrinos.com



Cuervo y Sobrinos

Teruel *es Mudéjar*

www.turismo.teruel.es



Poblenou Open Night



BARCELONA

CULTURA URBANA POBLENOU OPEN NIGHT

Fecha: sábado 26 de noviembre

Dónde: Barcelona

Entradas: actividades gratuitas

La noche del 25 de noviembre, Barcelona se transforma en una velada mágica.

Más de 40 espacios de Poblenou Urban District, distribuidos por la ciudad, abrirán sus puertas con un amplio programa de actividades, todas bajo un mismo denominador común: cultura y arte. Exposiciones, talleres, conciertos, propuestas gastronómicas y *performances* son solo algunas de las actividades que ofrece esta novena edición.

URBAN CULTURE POBLENOU OPEN NIGHT

Date: Saturday, November 26th

Place: Barcelona

Tickets: free activities

The night of November 25, Barcelona is transformed into a magical evening. More than 40 spaces of Poblenou Urban District, distributed throughout the city, will open their doors with a wide program of activities, all under the same common denominator: culture and art. Exhibitions, workshops, concerts, gastronomic proposals and performances are just some of the activities offered by this ninth edition.



GEN



FERIARTE



MADRID

FERIARTE

Fecha: del 12 al 20 de noviembre

Dónde: IFEMA Madrid

Horarios y entradas: de 11.30 a 20.30h.

<https://www.poblenouurbandistrict.com>

Vuelve la cita nacional más importante del coleccionismo artístico y de antigüedades, tras más de cuatro décadas de trayectoria como la única feria del sector en España. Durante estos días, IFEMA se llena de verdaderas obras maestras y objetos excepcionales, cuya calidad y autenticidad están aseguradas por un comité de especialistas en cada una de las disciplinas de la feria. Déjate seducir por el arte contemporáneo o por el arte milenario, ya que todo tiene cabida en esta gran cita.

FERIARTE

Date: november 12th to 20th

Place: IFEMA Madrid

Time and tickets: from 11.30 am to 8.30 pm.

<https://www.poblenouurbandistrict.com>

The most important national event for art collecting and antiques is back, after more than four decades as the only fair of its kind in Spain. During these days, IFEMA is filled with true masterpieces and exceptional objects, whose quality and authenticity are assured by a committee of specialists in each of the disciplines of the fair. Let yourself be seduced by contemporary art or ancient art, as everything has a place in this great event.

MUSICAL

GOD SAVE THE QUEEN

Fecha: del 17 de septiembre al 20 de noviembre

Dónde: varias ciudades

Horarios y entradas: www.taquilla.com
Resucita en España el espíritu del grupo británico Queen, un icono del rock y de la historia de la música. La banda, que lleva rindiendo tributo desde 1998, ya ha sido reconocida como el mejor homenaje internacional al grupo y, tras recorrer el globo cosechando un éxito rotundo de público y crítica, hace una breve parada suelo español. Disfruta de la esencia de Queen que revive la banda como nunca se ha visto hasta el momento y disfruta de la actitud, estética, teatralidad y espíritu propios del grupo.

GOD SAVE THE QUEEN MUSICAL

Date: from September 17th to November 20th

Place: several cities

Time and tickets: www.taquilla.com

Resurrects in Spain the spirit of the British group Queen, an icon of rock and music history. The band, which has been paying tribute since 1998, has already been recognized as the best international tribute to the group and after touring the globe with a resounding success with audiences and critics, makes a brief stop on Spanish soil. Enjoy the essence of Queen that revives the band as never seen before and enjoy the attitude, aesthetics, theatricality and spirit of the group.

DA





LEÓN

LA DIVINA COMEDIA EN EL ARTE

Fecha: Hasta el 7 de noviembre

Dónde: León Museo Gaudí Casa Botines

Horarios y entradas: de 10:00 a 21:00h

<https://www.casabotines.es/exposicion/la-divina-comedia-en-el-arte>

La exposición recoge la influencia de la Comedia en el arte de la mano de algunos de sus mejores ilustradores. Por medio de xilografías de Dalí, las primeras ediciones de Doré, Nattini y Barceló y obras de autores contemporáneos (como José de León, Guillermo Martín Bermejo o Ángel Luis Iglesias), repasa la visión personal y única que cada uno de los artistas ha tenido del Infierno, el Purgatorio y el Paraíso, tres espacios ultraterrenos en los que se desarrolla el viaje de Dante, desde el sufrimiento hasta la fusión final y extática de Dante con "el amor que mueve el sol y las demás estrellas".

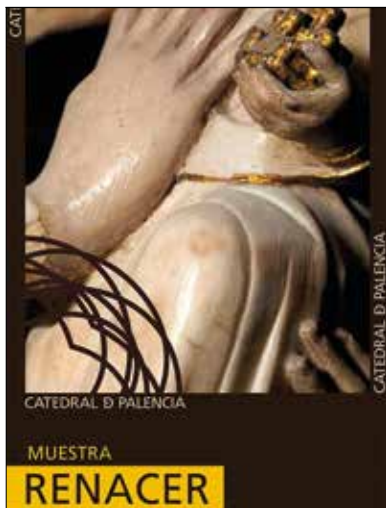
THE DIVINE COMEDY IN ART

Date: Until November 7th

Place: León Gaudí Museum Casa Botines

Time and tickets: from 10:00 a.m. to 9:00 p.m. <https://www.casabotines.es/exposicion/la-divina-comedia-en-el-arte>

The exhibition shows the influence of the Comedy in art by some of its best illustrators. Through woodcuts by Dalí, early editions by Doré, Nattini and Barceló and works by contemporary authors (such as José de León, Guillermo Martín Bermejo and Ángel Luis Iglesias), it reviews the personal and unique vision that each of the artists has had of Hell, Purgatory and Paradise, three otherworldly spaces in which Dante's journey unfolds, from suffering to the final and ecstatic fusion of Dante with "the love that moves the sun and the other stars".



PALENCIA 1400 ANIVERSARIO // Fecha: hasta el 11 de diciembre

RENACER: LA CATEDRAL TRANSFORMADA

La Catedral de Palencia celebra sus 1.400 años de vida con "Renacer", una experiencia artística, arquitectónica y espiritual que se extiende a lo largo de más de 4.500 metros cuadrados de superficie expositiva. La muestra aglutina 160 obras históricas, procedentes de catedrales y museos de toda España. Entre otras peculiaridades, se puede acceder a espacios no visitables en el templo o contemplar obras inéditas, desveladas para la ocasión.

REBIRTH: THE TRANSFORMED CATHEDRAL

Date: until December 11th

Time and tickets: from 10:00 to 14:00 h and 16:00 to 20:00 h (free visit)

The Cathedral of Palencia celebrates its 1,400 years of life with "Reborn", an artistic, architectural and spiritual experience that extends over more than 4,500 square meters of exhibition area. The exhibition brings together 160 historical works from cathedrals and museums throughout Spain. Among other peculiarities, it is possible to access spaces that cannot be visited in the temple or to contemplate unpublished works, unveiled for the occasion.

VARIAS CIUDADES

PICASSO CELEBRACIÓN. 1973-2023

Fecha: desde octubre 2022 hasta diciembre de 2023

Dónde: varias ciudades

Horarios y entradas: www.viajes.nationalgeographic.com

El 8 de abril de 2023 se cumple el 50 aniversario del fallecimiento del reconocido genio del cubismo. La Comisión Nacional Española para la Conmemoración del 50 aniversario de la muerte de Pablo Picasso, el Musée National Picasso-Paris y Acción Cultural Española, con el apoyo de Telefónica, rinden homenaje, desde octubre hasta final de 2023, a su excepcional herencia artística en 42 exposiciones distribuidas por Europa y América del Norte. España acogerá 16 muestras en distintas ciudades como Madrid, a Coruña, Málaga o Bilbao.

PICASSO CELEBRATION. 1973-2023

Date: from October 2022 to December 2023

Place: several cities

Time and tickets: www.viajes.nationalgeographic.com

April 8, 2023 will mark the 50th anniversary of the death of the renowned cubist genius. The Spanish National Commission for the Commemoration of the 50th anniversary of Pablo Picasso's death, the Musée National Picasso-Paris and Acción Cultural Española, with the support of Telefónica, pay tribute, from October to the end of 2023, to his exceptional artistic legacy in 42 exhibitions distributed throughout Europe and North America. Spain will host 16 exhibitions in different cities such as Madrid, A Coruña, Málaga and Bilbao.



COMIENZA LA TEMPORADA DEL TEATRO REAL

Adéntrate en la fantasía de la mejor ópera, la danza y conciertos inolvidables.

Aida / L'Orfeo / Cecilia Bartoli / La Sonnambula / Arabella / Dido y Eneas / Compañía Nacional de Danza / English National Ballet / Turandot... y mucho más...



COMPRA YA TUS ENTRADAS

TEMPORADA
22/23

TR TEATRO REAL
CERCA DE TI

TEATROREAL.ES

9 0 0 2 4 4 8 4 8 TAQUILLAS

Administraciones Públicas



Necesaria principal tecnológica



Necesaria principal energética



Necesarias principales



Necesaria



Naturaleza para los sentidos

LOS PARADORES DE VIC-SAU, CAZORLA, MANZANARES Y ALMAGRO SE SUMAN AL PROYECTO *NATURALEZA PARA LOS SENTIDOS*, QUE PROMUEVE UN ECOTURISMO SOSTENIBLE Y RESPONSABLE PARA GENERAR BENEFICIOS SOCIALES, AMBIENTALES Y ECONÓMICOS EN LOS TERRITORIOS DE INFLUENCIA DE LOS PARADORES.

El programa se creó en colaboración con la Fundación Global Nature y está gestionado por las empresas e instituciones locales que participan. Son actividades previstas para todos los públicos y durante todo el año, que acercan a los visitantes la realidad de los territorios donde se hospedan. Experiencias para todos los gustos, que permiten saborear el patrimonio natural y cultural e interactuar con profesionales del entorno.

Se trata de ampliar la mirada al mundo rural y dejarse llevar. "Naturaleza para los sentidos" genera un turismo responsable que se traduce en beneficios sociales, ambientales y económicos, ejes de sostenibilidad que dinamizan la vida de las comunidades donde se encuentran. La propuesta nació en el Parador de Cangas de Onís (Asturias) y poco a poco se van sumando más paradores.

Nature for the senses

THE PARADORS OF VIC-SAU, CAZORLA, MANZANARES AND ALMAGRO HAVE JOINED THE NATURE FOR THE SENSES PROJECT, WHICH PROMOTES SUSTAINABLE AND RESPONSIBLE ECOTOURISM TO GENERATE SOCIAL, ENVIRONMENTAL AND ECONOMIC BENEFITS IN THE AREAS OF INFLUENCE OF THE PARADORS.

The program was created in collaboration with the Global Nature Foundation and is managed by the local companies and institutions involved. These are activities planned for all audiences and throughout the year, which bring visitors closer to the reality of the territories where they are staying. Experiences for all tastes, allowing visitors to savor the natural and cultural heritage and interact with local professionals.

The idea is to broaden the view of the rural world and let yourself be carried away. "Nature for the senses" generates responsible tourism that translates into social, environmental and economic benefits, axes of sustainability that energize the life of the communities where they are located. The proposal was born in the Parador de Cangas de Onís (Asturias) and little by little more paradors are joining in.



TIERRA DE BRUJAS y bandoleros

Land of witches and bandits

Visita a una antigua masía fortificada, que fue la morada del famoso bandolero Serrallonga. La experiencia llega a los bosques del Montseny para descubrir historias de brujería y conocer las plantas utilizadas para elaborar interesantes pócimas.

Visit to an old fortified farmhouse, which was the home of the famous bandit Serrallonga. The experience reaches the forests of Montseny to discover stories of witchcraft and learn about the plants used to make interesting potions.

DELICIAS del bosque

Forest delights

Descubre el aroma y la versatilidad de los antiguos castaños de Viladrau, aprecia la belleza de sus flores y degusta los preciados manjares elaborados con sus frutos.

Discover the aroma and versatility of the ancient chestnut trees of Viladrau, appreciate the beauty of their flowers and taste the precious delicacies made from their fruits.



VIC-SAU

A 82 kilómetros de Barcelona se encuentra el parador de Vic-Sau. En la comarca de Osona, el Parador recupera el aire tradicional de masía catalana. Su cuidado jardín, las confortables habitaciones y una magnífica piscina de temporada, con vistas al excepcional paisaje del lugar, hacen que sea un lugar fantástico para desconectar y relajarse.

82 kilometers from Barcelona is the Parador de Vic-Sau. In the Osona region, the Parador recovers the traditional air of a Catalan farmhouse. Its well-tended garden, comfortable rooms and a magnificent seasonal swimming pool, overlooking the exceptional landscape of the place, make it a fantastic place to disconnect and relax.

VIDAS A LO LARGO del tiempo

Lives throughout time

El arte de construir un pozo, la habilidad para construir molinos o viviendas en el interior de la roca, la pericia para encontrar rastros de animales y reconocer las plantas medicinales o venenosas... Actividades singulares para reconectar con el entorno natural.

The art of building a well, the skill to build mills or dwellings inside the rock, the expertise to find animal tracks and recognize medicinal or poisonous plants... Unique activities to reconnect with the natural environment.

HISTORIAS de agua

Water stories

El pantano de Sau esconde sumergida la iglesia de Sant Romà. Un recorrido en kayak por el río Ter, permite disfrutar del paisaje y conocer cómo se construyó el embalse y afectó a los habitantes de un pueblo, hoy engullido por el agua.

The Sau reservoir hides the submerged church of Sant Romà. A kayak tour along the Ter river allows you to enjoy the landscape and learn how the reservoir was built and how it affected the inhabitants of a village, now engulfed by water.

RAÍCES *medievales*

Medieval roots

Aprende a descifrar el lenguaje de las campanas y otros elementos de la época, degustando productos de la zona. Apasionante viaje al pasado que nadie debe perderse.

Learn to decipher the language of the bells and other elements of the time, tasting local products. Passionate journey into the past that no one should miss.

SOBRE LAS CENIZAS de los volcanes

On the ashes of volcanoes

Hayedos, encinares y castaños pueblan los frondosos bosques de la zona volcánica de la Garrotxa. Un corto y ameno recorrido permitirá conocer la vegetación y las leyendas que se esconden tras el castillo de Colltort.

Beech, oak and chestnut forests populate the lush forests of the volcanic area of the Garrotxa. A short and pleasant tour will allow you to know the vegetation and the legends that are hidden behind the castle of Colltort.



Almagro y Manzanares

A cinco minutos de la Plaza Mayor de Almagro se encuentra el Parador, un antiguo convento del S XVI, acogedor y tranquilo, con piscina, patios interiores y luminosas galerías.

Entre tres de los parques naturales más hermosos de España –Parque Natural de Cabañeros, las Lagunas de Ruidera y las Tablas de Daimiel–, se ubica el Parador de Manzanares, en una preciosa finca manchega ajardinada.



LUGARES entre lagunas

Places between lagoons

Ruta a través del espacio natural de Lagunas de Ruidera, un oasis en territorio manchego que alberga gran variedad de fauna y flora, ruinas, ermitas y pintorescas ventas propias de lugar.

Route through the natural space of Lagunas de Ruidera, an oasis in La Mancha territory that houses a great variety of fauna and flora, ruins, hermitages and picturesque local shops.



VINOS con historia

Wines with history

Las diferentes técnicas de construcción, historia y los diferentes lugares que conforman los cortijos centrará la actividad que se completa con una cata de vinos y quesos típicos de la zona.

The different construction techniques, history and the different places that make up the farmhouses will focus the activity that is completed with a tasting of wines and cheeses typical of the area.

NUEVOS horizontes

New horizons

Conoce la forma tradicional de trabajar el pistacho y degusta una variedad de productos que lo contienen.

Learn about the traditional way of working pistachios and taste a variety of products containing pistachios.

OFICIOS en la estepa

Crafts in the steppe

Vive una experiencia diferente en una granja de la estepa manchega, dedicada al cuidado de una especie en peligro de extinción: la gallina negra castellana.

Live a different experience in a farm in the steppe of La Mancha, dedicated to the care of an endangered species: the Castilian black hen.



Almagro y Manzanares

Five minutes from Almagro's Plaza Mayor is the Parador, a former 16th century convent, cozy and quiet, with a swimming pool, interior patios and luminous galleries.

Between three of the most beautiful natural parks in Spain - Cabañeros Natural Park, the Lagunas de Ruidera and the Tablas de Daimiel - the Parador de Manzanares is located in a beautifully landscaped La Mancha estate.



PASTORES *de la estepa*

Shepherds of the steppe

Interactúa con un pastor y su rebaño, visita una fábrica de quesos y conoce el proceso de extracción de leche y elaboración de quesos. No faltará una suculenta degustación.

Interact with a shepherd and his flock, visit a cheese factory and learn about the process of milk extraction and cheese making. A succulent tasting will not be missing.

AGUAS *de leyenda*

Mountains of the bearded vulture

Ruta en bicicleta eléctrica para disfrutar de un paseo entre campos de cereal y viñedos.

Electric bicycle route to enjoy a ride through cereal fields and vineyards.



HORIZONTE *medieval*

Medieval horizon

Vive un apasionante paseo en globo que finalizará con una generosa degustación de productos típicos del lugar.

Experience an exciting balloon ride that will end with a generous tasting of typical local products.

ORO *Vegetal*

Vegetable Gold

Inmersión entre olivos para saber más sobre las propiedades y beneficios de su fruto. Aprende a degustar aceites y saborea productos locales.

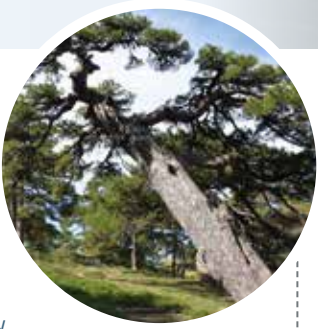
Immersion among olive trees to learn more about the properties and benefits of its fruit. Learn how to taste oils and taste local products.



Cazorla

En el corazón del Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas, en un paraje conocido como Sacejo, se ubica el Parador de Cazorla. Un remanso de paz en plena naturaleza, que atesora la tradición de los típicos cortijos andaluces.

In the heart of the Natural Park of the Sierras de Cazorla, Segura and Las Villas, in a place known as Sacejo, is located the Parador de Cazorla. A haven of peace in the middle of nature, which treasures the tradition of the typical Andalusian farmhouses. A unique place to breathe nature in its purest form.



ENTRE PINOS y tejos

Between pines and yews

Descubre la tradición que rodea a los pinos centenarios y los tejos milenarios de la Sierra de Cazorla. Conoce su historia y sus propiedades medicinales.

Discover the tradition that surrounds the ancient pines and yew trees of the Sierra de Cazorla. Learn about their history and medicinal properties.



EL LEGADO del agua

The legacy of water

Visitas enclaves de interés geológico en el entorno de Linarejos y de la Cerrada del Utrero y las caprichosas formas que la acción del agua ha ido dibujando en el entorno.

Visit enclaves of geological interest in the environment of Linarejos and Cerrada del Utrero and the whimsical shapes that the action of water has been drawing in the environment.



LA SAL del bosque

The salt of the forest

Ruta etnobotánica para identificar y conocer las propiedades de las plantas de la Sierra de Cazorla, con un taller práctico de sales de baño con romero.

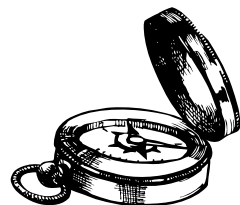
Ethnobotanical route to identify and learn about the properties of the plants of the Sierra de Cazorla, with a practical workshop of bath salts with rosemary.

LOS COLORES del pasado

The colors of the past

Una apasionante manera de saber más sobre las sociedades prehistóricas del Neolítico en la Sierra de Cazorla. Un taller práctico para ensayar la destreza en formas de expresión prehistóricas: las pinturas rupestres.

An exciting way to learn more about the prehistoric societies of the Neolithic period in the Sierra de Cazorla. A hands-on workshop to practice skills in prehistoric forms of expression: cave paintings.



MARZIO

MILANO



Colección Magia

Anillos *il fiore* full pavé
oro rosa 18kt y oro blanco
Exclusivos diamantes azules y blancos

LA DOLCE BELLEZZA

Joyería italiana, diseño único artesanal


www.marziomilano.com

Desafíos

DEL SIGLO XXI

CASTROS DEL NOROESTE PENINSULAR

Entender el devenir de la historia precisa conocer la cultura castreña. Antes de la invasión romana, los celtas ya se encontraban asentados en el norte peninsular, atraídos por una bella orografía y ricos recursos que bien supieron aprovechar. Elegían ubicaciones elevadas para construir aldeas, que fortificaban perimetralmente para alejar a los invasores. Vivían de la agricultura, la ganadería y la pesca y buscaban climas templados y zonas húmedas para gozar de una tierra fértil que garantizara su supervivencia. Los castros desafían al paso del tiempo en pleno siglo XXI.

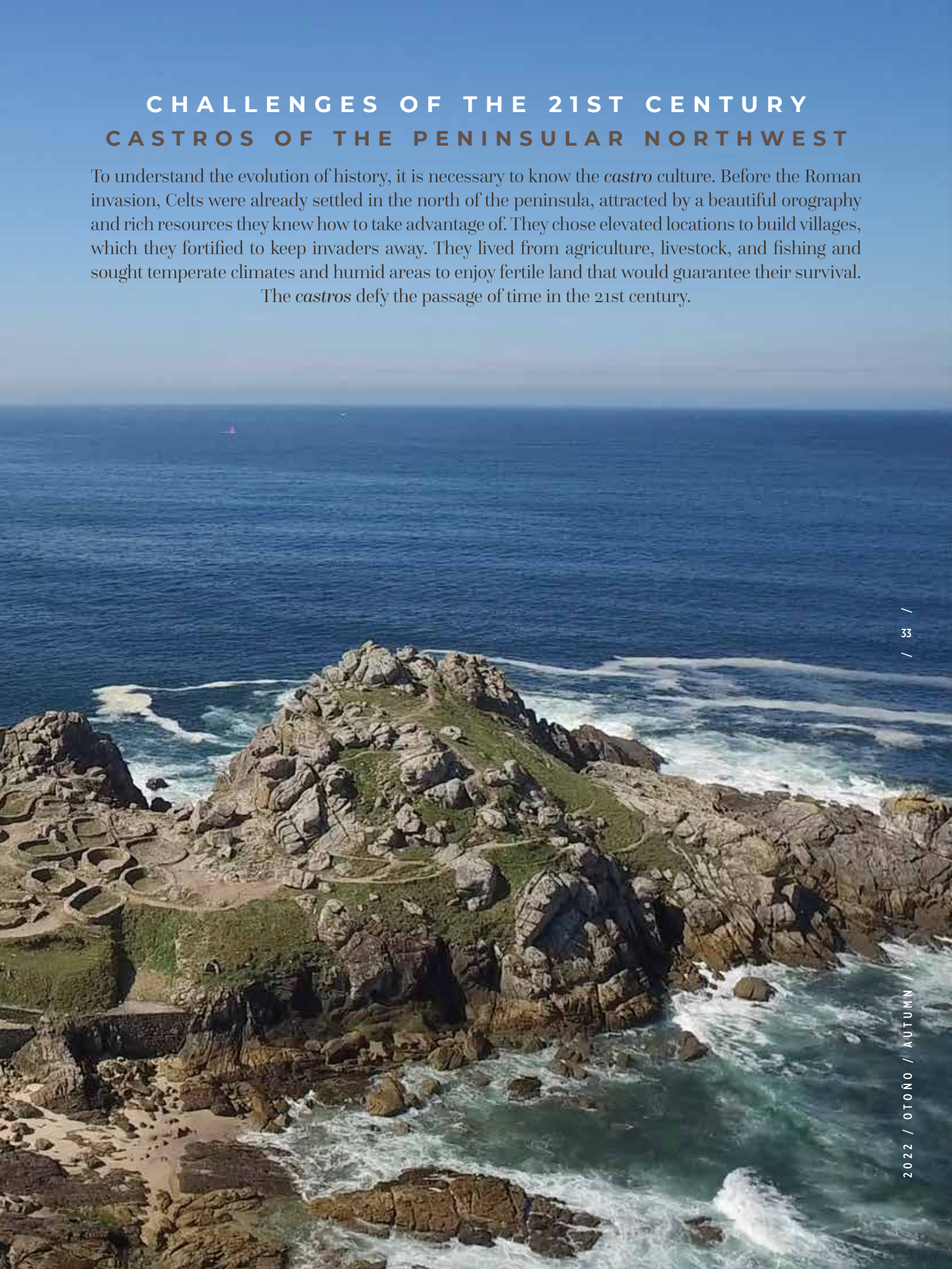
 DIEGO ÁLVAREZ

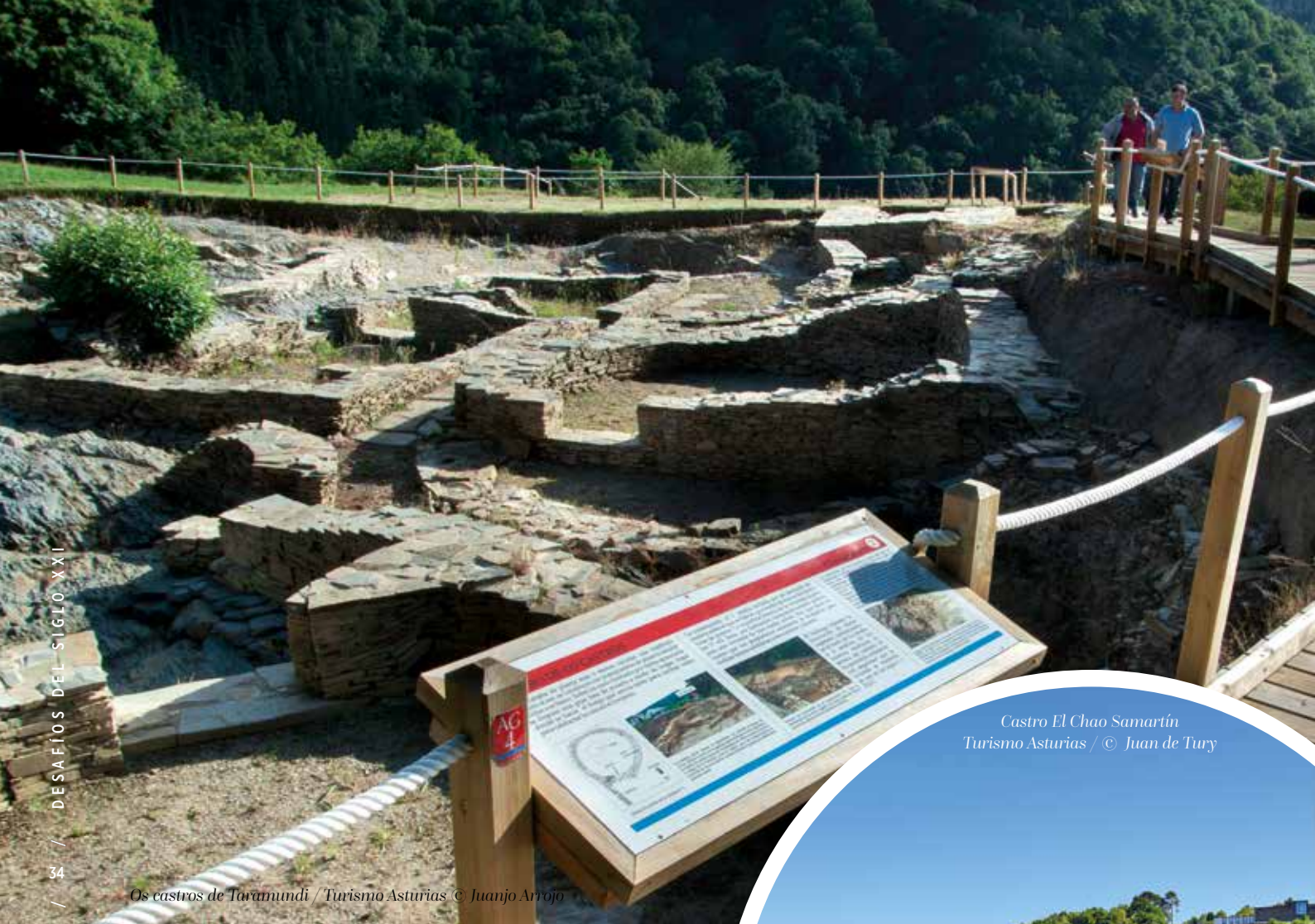
CHALLENGES OF THE 21ST CENTURY

CASTROS OF THE PENINSULAR NORTHWEST

To understand the evolution of history, it is necessary to know the *castro* culture. Before the Roman invasion, Celts were already settled in the north of the peninsula, attracted by a beautiful orography and rich resources they knew how to take advantage of. They chose elevated locations to build villages, which they fortified to keep invaders away. They lived from agriculture, livestock, and fishing and sought temperate climates and humid areas to enjoy fertile land that would guarantee their survival.

The *castros* defy the passage of time in the 21st century.





Os castros de Taramundi / Turismo Asturias © Juanjo Arrojo

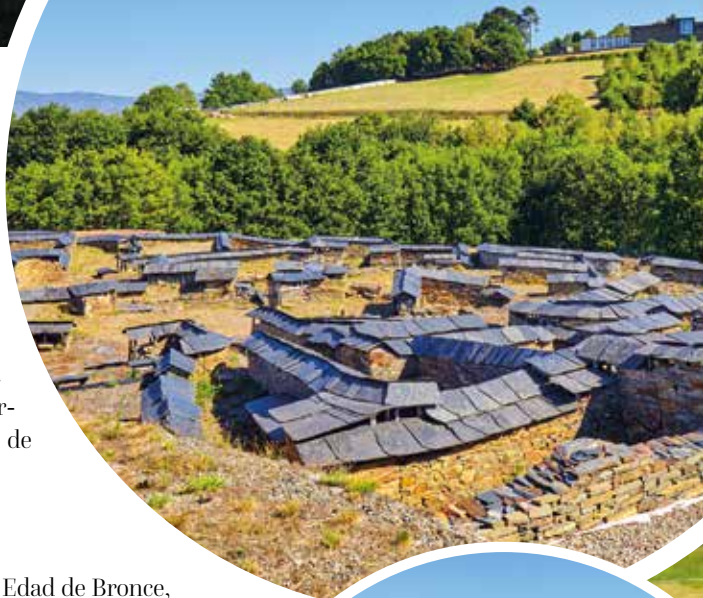
Castro El Chao Samartín
Turismo Asturias / © Juan de Tury

Os castros de Taramundi

En el concejo de Taramundi (Asturias), el poblado fortificado de Os castros presenta hasta una docena de edificios organizados, una sauna castreña y varios tramos de calles y fortificaciones de diferentes épocas. A unos 240 m sobre el nivel del mar y sobre una superficie próxima a las dos hectáreas, Os castros figura como uno de los mayores catalogados en las tierras interiores de Navia-Eo. Una exposición en la Oficina de Información Turística de Taramundi invita a la visita e interpretación del yacimiento con réplicas de algunas de las piezas arqueológicas recuperadas. Las originales aguardan en el museo castro de Chao Samartín: la próxima parada.

Castro El Chao Samartín

El castro El Chao Samartín relata el origen de un poblado a finales de la Edad de Bronce, apoyándose en un museo próximo a los restos arqueológicos, junto con un notable repertorio bibliográfico. Está situado en Grandas de Salime (Asturias). De este primer periodo conserva las primeras defensas, un foso y una empalizada que rodean todo el recinto. La entrada está presidida por dos grandes rocas y, muy cerca, los restos de lo que fue un edificio de grandes dimensiones para la época, aproximándose a unos 60 m² de base. El crecimiento experimentado en la Edad de Hierro llevó a sus moradores a duplicar las defensas, mediante un muro y varios fosos, en cuyo interior se encontraban cabañas de planta circular y rectangular con esquinas redondeadas, todavía visibles. A esta edad pertenece la primera sauna y vestigios de talleres metalúrgicos relacionados con la transformación del oro, la plata y el bronce.





The castros of Taramundi

In the council of Taramundi (Asturias), the fortified settlement of Os castros has up to a dozen organized buildings, a castreña sauna, and several sections of streets and fortifications from different periods. At about 240 m above sea level and over an area of about two hectares, Os castros is one of the largest Neolithic settlements listed in the Navia-Eo hinterland. An exhibition in the Tourist Information Office of Taramundi invites to visit and interpret the site with replicas of some of the archaeological pieces recovered. The originals await in the Chao Samartín castro museum: the next stop.

Castro El Chao Samartín

The *castro* El Chao Samartín tells the story of the origin of a settlement at the end of the Bronze Age, supported by a museum close to the archaeological remains together with a remarkable bibliographic repertoire. It is in Grandas de Salime (Asturias). From this early period, it preserves the first defenses, a moat, and a palisade surrounding the entire enclosure. The entrance is presided over by two large rocks and, very close by, the remains of what was a large building for the time, with a base of approximately 60 m². The growth experienced in the Iron Age led its inhabitants to double the defenses, through a wall and several moats, inside which were circular and rectangular huts with rounded corners, still visible. To this age belongs the first sauna and vestiges of metallurgical workshops related to the transformation of gold, silver, and bronze.



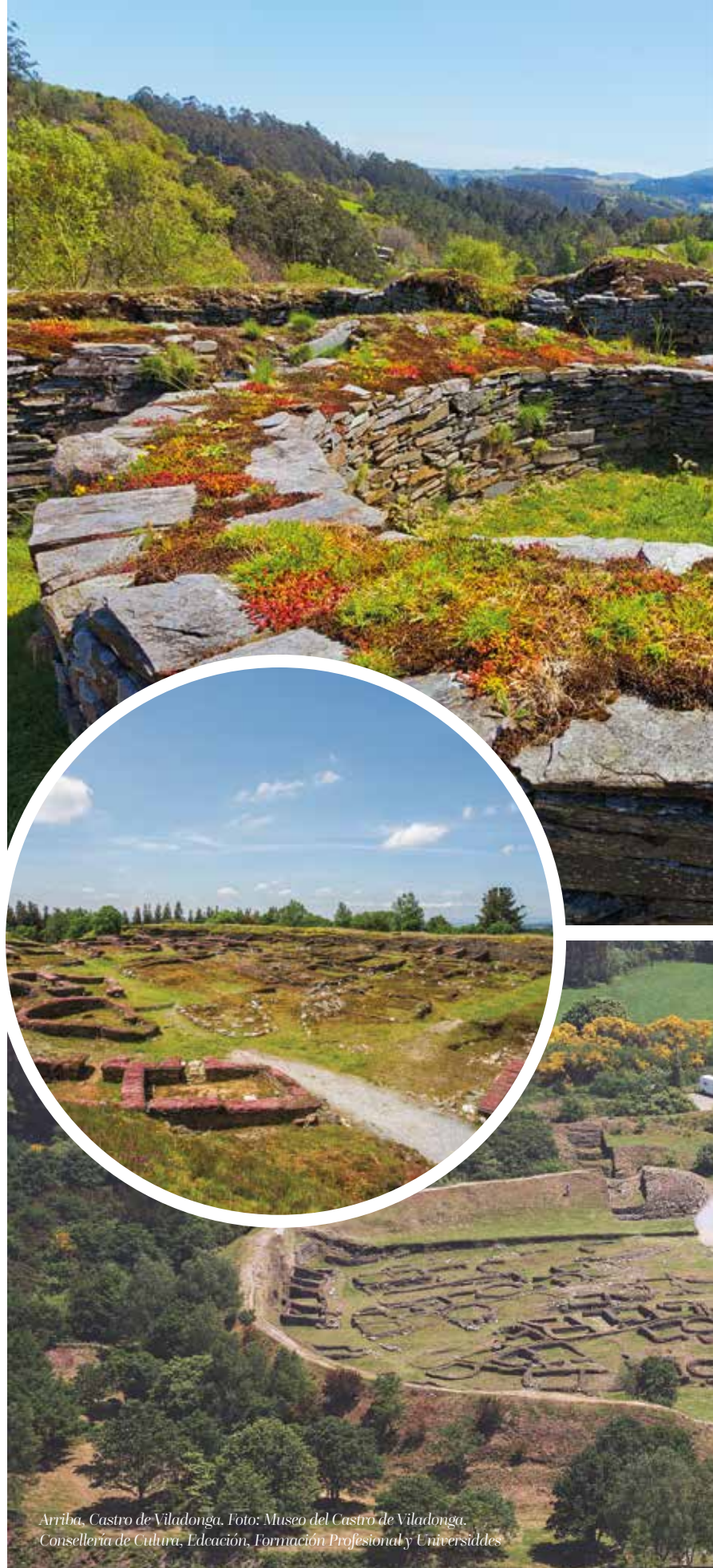
Castro El Chao Samartín
Turismo Asturias / © Gonzalo Azimendi

Castro de Coaña

Cercano al Parque Histórico de Navia, en el occidente de Asturias, se ubica la morada de los primeros pobladores del Principado: el Castro de Coaña o Castelón de Villacondide, declarado Bien de Interés Cultural en 2014. Habitado en la segunda Edad de Hierro por el pueblo asturcelta de los albiones, en honor al río Albión –río Navia en la actualidad–, presenta dos zonas bien diferenciadas: la acrópolis y el Barrio Norte. Antes de acceder al yacimiento, se recomienda la visita al Aula Didáctica del Castro, para conocer las explotaciones auríferas romanas del siglo II d. C. Las tropas de César Augusto aprovecharon el castro para comerciar con el oro extraído en las Cuevas de Andía o As Carquivas, visitables en el concejo de El Franco y Los Oscos respectivamente. Un camino de lajas salva un pequeño desnivel, que conduce hasta el recinto amurallado de planta triangular: la acrópolis. A sus pies destaca el denominado Recinto Sacro, identificado por error con hornos crematorios. Estudios posteriores calificaron las construcciones –de cubierta abovedada y cabecera absidiada– de saunas, con facturas que se asemejan a los *caldarium* y *frigidarium* romanos. El paseo deja ver más de ochenta edificaciones de planta circular o rectangular con esquinas redondeadas. En el Barrio Norte destaca por la altura de sus muros de pizarra El Torreón.

Castro de Viladonga

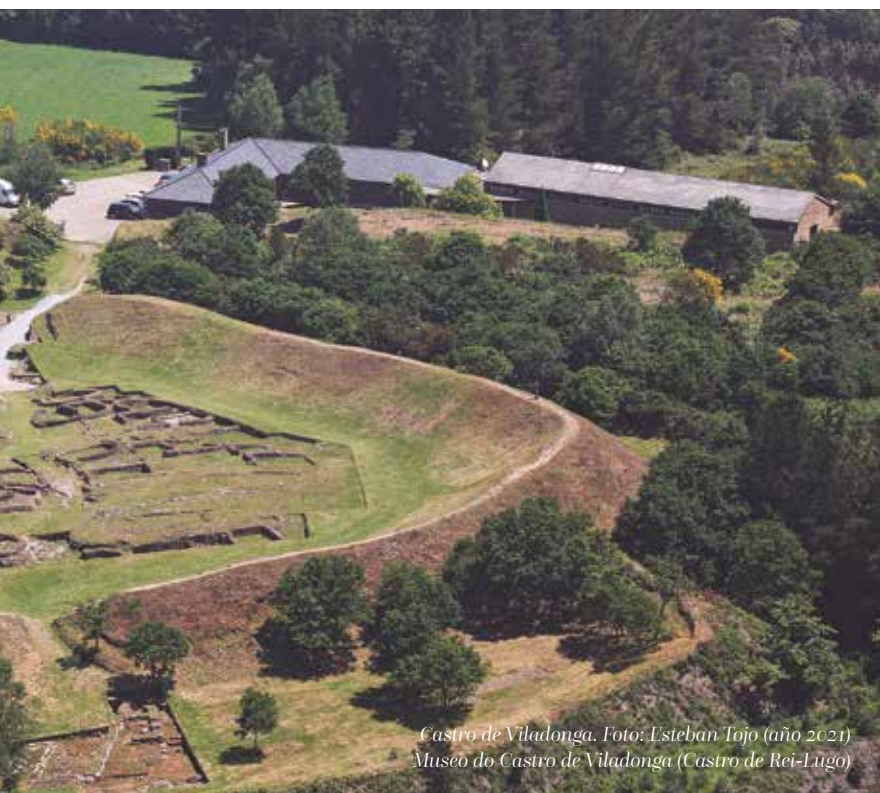
Situado a tan solo 23 km de Lugo, fue declarado Bien de Interés Cultural en 2009 y preside el paisaje de la Terra Chá lucense. Es un verdadero modelo formal del castro del noroeste, con varias murallas y fosos que albergan dos antecastros o aterrazamientos y una amplia croa central. En el recinto principal se encuentran la mayoría de las construcciones: viviendas, corrales y almacenes, además de algún edificio de uso social o comuna, agrupados formando conjuntos o “barrios” que se articulan en torno a dos calles principales y un camino o ronda paralela a la muralla principal. Las estructuras defensivas y de habitación evidencian que el Castro de Viladonga tuvo un asentamiento especialmente importante entre los siglos II y V de nuestra era. Es aconsejable la visita al museo del mismo nombre, gratuita y libre todos los días del año.



Arriba, Castro de Viladonga. Foto: Museo del Castro de Viladonga, Consellería de Cultura, Educación, Formación Profesional y Universidades



Castro de Coaña
Turismo Asturias / © Juan de Turý



Castro de Viladonga. Foto: Esteban Tojo (año 2021)
Museo do Castro de Viladonga (Castro de Rei-Lugo)

Castro of Coaña

Near the Navia Historical Park, in the west of Asturias, is the dwelling of the first settlers of the Principality: the Castro de Coaña or Castelón de Villacondide, declared of Cultural Interest in 2014. Inhabited in the second Iron Age by the Asturcelta people of the Albiones, in honor of the Albion River –Navia River today–, it has two distinct areas: the acropolis and the Northern Quarter. Before entering the site, we recommend a visit to the Aula Didáctica del Castro, to learn about Roman gold mining in the 2nd century AD. The troops of Caesar Augustus took advantage of the *castro* to trade with the gold extracted in the Caves of Andía or As Carquivas, which can be visited in the councils of El Franco and Los Oscos. A path of flagstones saves a small slope, which leads to the triangular walled enclosure: the acropolis. At its feet stands out the so-called Sacred Enclosure, mistakenly identified with crematory ovens. Later studies qualified the constructions –with vaulted roof and apsidal head– as saunas, with invoices that resemble the Roman *caldarium* and *frigidarium*. The walk reveals more than eighty circular or rectangular buildings with rounded corners. In the Barrio Norte stands out, because of the height of its slate walls, El Torreón.

Castro of Viladonga

Located just 23 km from Lugo, it was declared a Site of Cultural Interest in 2009 and presides over the landscape of Terra Chá in Lugo. It is a true formal model of the northwestern *castro*, with several walls and moats that house two *antecastros* or terraces and a large central croa (the top part of the settlement). In the main enclosure are most of the buildings: houses, corrals, and warehouses, as well as some social or communal buildings, grouped to form sets or "neighborhoods" that are articulated around two main streets and a road or round parallel to the main wall. The defensive and habitation structures show that the *castro* was a particularly important settlement between the 2nd and 5th centuries AD. It is advisable to visit the museum of the same name, free every day of the year.

Castro de Santa Trega o Tecla

En A Guarda (Pontevedra) se ubica el castro de Santa Trega, que regala la mejor panorámica castreña entre dos países: Galicia, capitaneada por el puerto de A Guarda, el poderoso océano Atlántico y la vecina costa portuguesa conforman el horizonte. La situación del asentamiento no se debía al paisaje, sino a razones estratégicas y de seguridad, para controlar el tráfico marítimo y la desembocadura del río Miño. El poblado, a 341 m de altura, llegó a acoger a unas 5.000 personas en la época de mayor esplendor (siglo I a. C.) y era uno de los más grandes del noroeste peninsular. Está formado por viviendas ovaladas en su mayor parte, pero también las hay rectangulares, con esquinas redondeadas, por influencia romana. Sus moradores elaboraban cerámicas, joyas, tejidos e instrumentos, que pueden observarse en el museo arqueológico de A Guarda. La visita al puerto es parada obligada.

Castro de Baroña

Declarado Bien de Interés Cultural, fue un asentamiento fortificado de la Edad de Hierro, habitado entre los siglos I a. C. y I d. C., y constituye un ejemplo muy representativo de castro costero, debido a su singular localización sobre un pequeño istmo que se interna en el mar. Su estructura se compone de un sistema defensivo complejo, con una primera línea de foso, una muralla de protección y recintos habitacionales. En su interior, más de 30 estructuras circulares u ovaladas se agrupan en tres plataformas adaptadas a la abrupta topografía. En las excavaciones arqueológicas se han encontrado restos de conchas, espinas, moluscos y mariscos, así como de artesanías complejas –alfarería, textil y metalurgia–. La visita debe culminar en el Centro de Interpretación –municipio de Porto do Son– que ilustra sobre la cultura y forma de vida de sus moradores.



Castro de Baroña / Ayuntamiento de Porto do Son © Foto Pichero

Castro of Santa Trega or Tecla

In A Guarda (Pontevedra) is located the castro of Santa Trega, which offers the best panoramic view between two countries: Galicia, captained by the port of A Guarda, the mighty Atlantic Ocean, and the neighboring Portuguese coast fill the horizon. The location of the settlement was not due to the landscape, but to strategic and security reasons, to control maritime traffic and the mouth of the Miño river. The settlement, at an altitude of 341 m, was home to some 5,000 people at the time of its greatest splendor (first century BC) and was one of the largest in the northwest. It is formed by oval houses for the most part, but there are also rectangular ones with rounded corners, due to Roman influence. Its inhabitants made pottery, jewelry, textiles, and instruments, which can be seen in the archaeological museum of A Guarda. A visit to the port is a must.

Castro of Baroña

Declared of Cultural Interest, it was a fortified settlement of the Iron Age inhabited between the 1st century BC and 1st AD. It is a very representative example of a coastal castro, due to its unique location on a small isthmus that goes into the sea. Its structure is composed of a complex defensive system, with a first line of moat, a protective wall, and residential enclosures. Inside, more than 30 circular or oval structures are grouped on three platforms adapted to the abrupt topography. Archaeological excavations have found remains of shells, spines, mollusks, and shellfish, as well as complex crafts –pottery, textiles, and metallurgy–. The visit should culminate in the Interpretation Center –municipality of Porto do Son– which illustrates the culture and way of life of its inhabitants.



*Alcalá de Henares,
destino Patrimonio de la Humanidad.*



una ciudad para disfrutar

*"El que no sabe gozar la ventura cuando le viene,
no debe quejarse si se pasa"*

Miguel de Cervantes

Alcalá es una gran ciudad que vive en una permanente agitación cultural. La **Ciudad de Cervantes** desarrolla un tremendo auge como destino turístico. Está realizando en la actualidad 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 todos los aspectos. Alcalá se presenta ante los turistas como Destino Turístico Inteligente (DTI) para mostrar todos los tesoros que sus dos mil años historia han dejado, un legado reconocido internacionalmente por la UNESCO desde el año 1998. Y, además, cuenta con un centenar de establecimientos que poseen el sello de calidad turística del Ministerio de Turismo. 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 apoyado en 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 más valor el carácter peatonal del Casco Histórico de la Ciudad, acontecimiento éste que ha multiplicado las posibilidades turísticas y culturales de la ciudad de Alcalá. La peatonalización de su Casco Histórico ha potenciado el ca-

rácter patrimonial de sus edificios y ha proyectado la ciudad de Cervantes con un mayor impulso al sector del Turismo que está viviendo sus mejores años y que, tras la pandemia, ha vuelto a repuntar de manera muy destacable.

El Paraninfo de la Universidad de Alcalá se convierte cada año en el mayor emblema cultural, ya que cada año es la sede de uno de los mayores acontecimientos literarios de cuantos se dan cita en nuestro país: la entrega del Premio Cervantes que condecora anualmente al mejor escritor en lengua castellana.

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. Los turistas pasearán por las calles del Siglo de Oro que otrora recorrieron ilustres como Quevedo, Lope de Vega, Tirso de Molina, Cervantes y otros genios de la literatura.

Alcalá es una ciudad para disfrutar. En torno al proyecto de Alcalá Gastronómica se desarrolla una actividad espectacular donde la gastronomía se proyecta como una gran actividad cultural.

www.turismoalcala.es



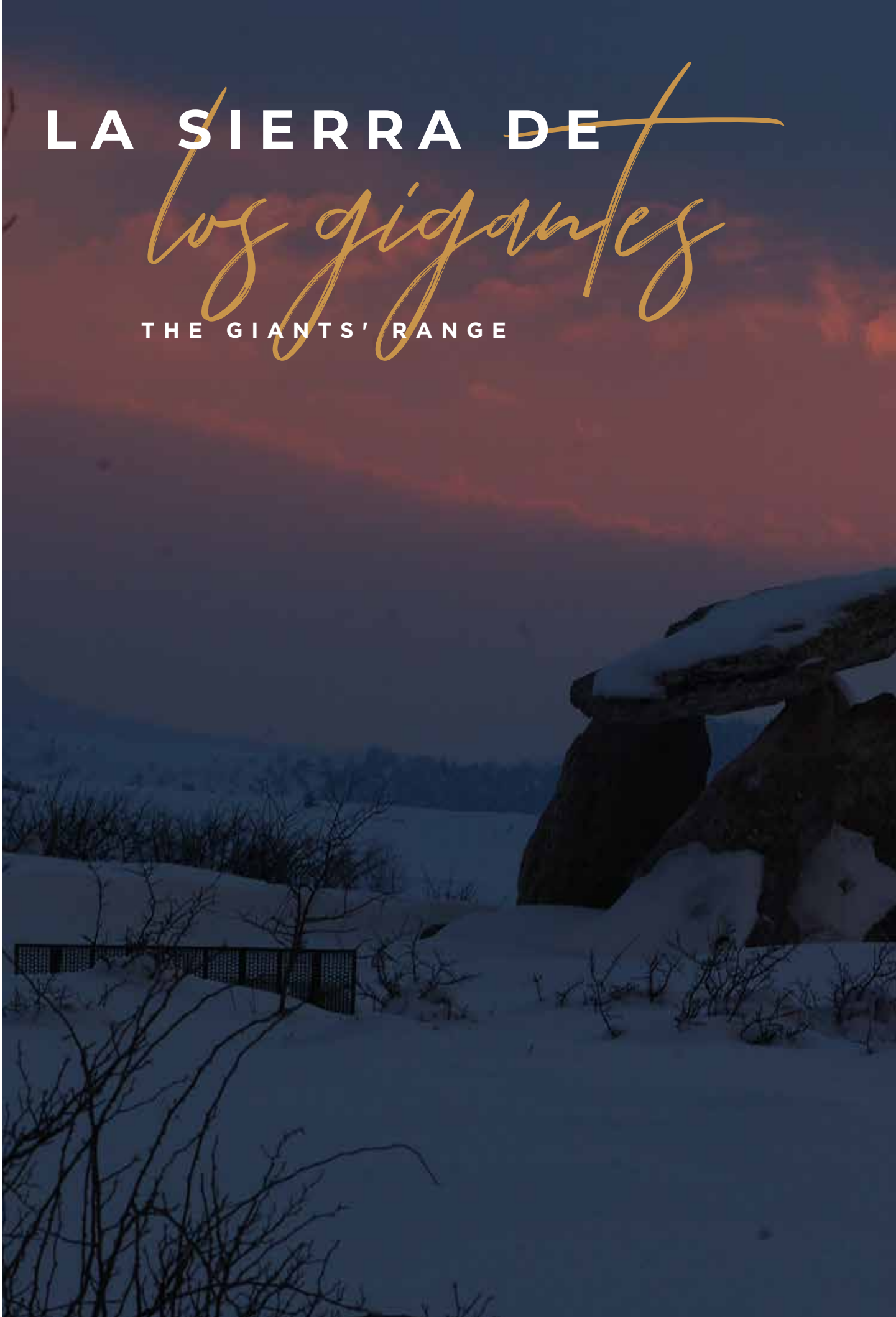
LA SIERRA DE

Los gigantes

THE GIANTS' RANGE

/ 42 / ESCAPADAS DE OTOÑO

2022 / OTOÑO / AUTUMN /





Hay un paraje en las sierras de Álava que bajo su calma ancestral esconde simas vertiginosas, bosques centenarios, corrientes subterráneas, viejas barracas militares y laberintos kársticos, donde la caliza aparece taladrada en huecos y cavidades y moldeada en monolitos de formas curiosas. Cuando la niebla cubre de misterio la montaña, los megalitos inmemoriales de los gigantes se aparecen entre la bruma.

There is a place in the mountains of Alava that under its ancestral calm hides vertiginous chasms, centenary forests, subterranean streams, old military barracks, and karst labyrinths where the limestone appears drilled in holes and cavities and molded into monoliths of curious shapes. When the fog covers the mountain with mystery, the immemorial megaliths of the giants appear in the mist.

Entzia, uno de los mayores hayedos de la península ibérica, alberga la mayor concentración de árboles centenarios y milenarios de toda Europa: 608 árboles superan los cinco siglos y alguno llega hasta los 1.500. Se encuentra en una altiplanicie caliza que continúa las sierras de Andia y Urbasa y está formada exclusivamente por bosque y pastos. El Camino Vasco del Interior, en su recorrido entre Zegama y Vitoria, pasa al pie de la sierra, y el Camino Ignaciano la cruza de norte a sur.

Los pastores han caminado por Entzia durante siete milenios. Solo en Legaire se han catalogado numerosas construcciones megalíticas: catorce menhires, varios túmulos, dos dólmenes y un crómlech. Las viejas leyendas vascas las vinculan a los *jentiles*, gigantes que arrojaban piedras desde la cima de la montaña con la intención de destruir alguna iglesia o población, pero que se resbalaban al lanzarlos causando que el proyectil quedara a medio camino, en el lugar donde hoy los podemos encontrar. Otras historias los relacionan con los *mairuak*, unos genios con fuerza sobrenatural. De hecho, en muchos lugares de Euskadi estos monumentos son conocidos como *mairubaratza*, es decir, huerto o cementerio de *mairuak*.



La sierra de Urbasa es la continuación de la altiplanicie de Entzia en Navarra



Dolmen de Sorginetxe, que en euskera significa "casa de brujas"



Entzia, one of the largest beech forests in the Iberian Peninsula, is home to the greatest concentration of centenary and millenary trees in Europe: 608 trees are more than five centuries old, and some are up to 1,500. It is located on a limestone plateau that continues the Andia and Urbasa mountain ranges and is made up exclusively of forests and pastures. The Basque Way of the Interior, on its route between Zegama and Vitoria, passes at the foot of the mountain range, and the Ignatian Way crosses it from north to south.

Shepherds have walked through Entzia for seven millennia. In Leizaire alone, numerous megalithic constructions have been cataloged: fourteen menhirs, several tumuli, two dolmens, and a cromlech. The old Basque legends link them to the *jentiles*, giants that threw stones from the top of the mountain intending to destroy a church or population, but that slipped when throwing them causing the projectile to land halfway, in the place where we can find them today. Other stories relate them to the *mairuak*, genies with supernatural strength. In fact, in many places in Euskadi these monuments are known as *mairubaratza*, that is, orchard or cemetery of *mairuak*.

The mountain range is home to karst labyrinths, cliffs, and chasms such as Los Cristinos, Iguaran, Arrasate, and Las Armas, as well as sheepfolds and *txabolas* where shepherds traditionally spent the night. The hermitage of Santa Teodosia, to which the residents of San Vicente still go on pilgrimage, rises above the valley of Arana in a spectacular enclave where a dolmen has marked its special significance since ancient times.

The human presence in the sierra dates to the Neolithic, from the discovery of livestock. These first inhabitants, probably dedicated to pastoral activities, left as a trace of their passage a good number of funerary objects, burial dolmens, and other evidence.

One of the greatest peculiarities of Entzia –and the reason why all its natural heritage has been preserved– is that it is a *parzonería*, a model of shared ownership between villages that dates to the Middle Ages.

Before the 13th century, the mountains of each valley could only be used by its inhabitants and were off-limits to others. With demographic and productive growth, the municipalities began to define and protect their territory, for which they obtained ownership of the mountains and agreed to use them in common.

Originally, all the forest was used communally, so that any neighbor could make use of its resources. However, in the 19th century the woodland was divided among the municipalities that were members of the *parzonería*, so that the trees were "privatized" while the land –grazing land, water, firewood, etc.– remained communal. The latter can be used freely and free of charge, while the former is for sale and represents an important income for the municipal treasury.

La sierra alberga laberintos kársticos, despeñaderos y simas como la de Los Cristinos, Iguaran, Arrasate y la de Las Armas, además de majadas y *txabolas* donde tradicionalmente los pastores pasaban la noche. La ermita de Santa Teodosia, a la que los vecinos de San Vicente aun suben en romería, se alza sobre el valle de Arana en un espectacular enclave en el que un dolmen marca desde tiempos remotos su significado especial.

La presencia humana en la sierra se remonta al Neolítico, a partir del descubrimiento de la ganadería. Estos primeros habitantes, probablemente dedicados a actividades pastoriles, dejaron como huella de su paso un buen número de restos de ajuar, dólmenes funerarios y otras evidencias.

Una de las mayores particularidades de Entzia –y la razón por la que todo su patrimonio natural se ha conservado– es que es una parzonería, un modelo de propiedad compartida entre pueblos que se remonta a la Edad Media. Antes del siglo XIII, los montes de cada valle únicamente podían ser aprovechados por sus habitantes, permaneciendo vedados a los demás. Con el crecimiento demográfico y productivo, las entidades municipales empiezan a definir y blindar su territorio, para lo que obtienen entre varias la propiedad de los montes y acuerdan utilizarlos en común.

Originalmente todo el monte se utilizaba de manera comunal, de modo que cualquier vecino podía servirse de sus recursos. Sin embargo, en el siglo XIX se divide el arbolado entre los municipios miembros de la parzonería, de manera que se «privatiza» el vuelo mientras que el suelo –pastos, aguas, leñas, etc.– se mantienen en comunidad. El segundo puede ser utilizado libre y gratuitamente, y el primero se destina a la venta y supone un importante ingreso para los erarios municipales.





Laberinto de Katarri

Entzia, one of the largest beech forests in the Iberian Peninsula, is home to the greatest concentration of centenary and millenary trees in Europe

Labyrinth of Arno: a karst landscape shaped by water and wind which has given rise to one of the most impressive natural spaces in the Basque Country. Millions of years have drawn a magical labyrinth of limestone rocks among which the arch of Zalamportillo stands out. The easiest route, 6 km long, starts at Fuente de los Alemanes.

Cromlech of Mendiluze: a 2,700-year-old circle, formed by small stones among which four large menhirs stand out marking the equinoxes and solstices. An internal structure in the form of a rectangular cist contained remains of bones and coals, suggesting a ritual and probably funerary use.



Rasos de Legaire

Entzia, uno de los mayores hayedos de la península ibérica, alberga la mayor concentración de árboles centenarios y milenarios de toda Europa: 608 árboles superan los cinco siglos y alguno llega hasta los 1.500

Laberinto de Arno: paraje kárstico que moldeado por el agua y el viento ha dado lugar a uno de los espacios naturales más impresionantes de Euskadi. Millones de años han dibujado un mágico laberinto de rocas calizas entre las que destaca el arco de Zalamportillo. La ruta más sencilla, de 6 km, parte de Fuente de los Alemanes.

Crómlech de Mendiluze: círculo de 2.700 años de antigüedad, formado por piedras pequeñas entre las que sobresalen cuatro grandes menhires que marcan los equinoccios y los solsticios. Una estructura interna a la manera de cista rectangular contenía restos de huesos y carbones, lo que sugiere un uso ritual y probablemente funerario.

Rasos de Legaire: otro de los parajes mágicos de Entzia se encuentra en una amplia pradera protegida del viento del norte por los montes Ballo, Mirutegui y Surbe y enmarcada por un hermoso hayedo adeshado. En ella se alza la mayor concentración de megalitos de la sierra y de Álava, probablemente relacionados con el pastoreo y la trashumancia.

Laberinto de Katarri: un poco más remoto que el de Arno, el enclave kárstico de Katarri se encuentra en las cercanías de las campas de Itaida, al pie del alto de Lazkueta. Se caracteriza por la morfología caótica recorrida por un laberinto de profundos canales donde se forman pequeñas cavidades en la roca, gigantescos y bellos monolitos naturales rodeados de vegetación.

Dolmen de Sorginetxe: uno de los monumentos megalíticos mejor conservados de Euskadi, está formado por cinco piedras calizas verticales y otra que las cubre. Es un monumento funerario construido alrededor del 2.500 antes de Cristo cerca de la localidad de Salvatierra, y alcanza en su punto más alto 2,3 metros.



Hayedo en la sierra de Urbasa



Crómlech de Mendiluze



Rasos de Legaire: another of the magical places of Entzia is in a wide meadow protected from the north wind by the Ballo, Mirutegui, and Surbe and mountains and framed by a beautiful beech forest. Here stands the largest concentration of megaliths in the mountains and Alava, probably related to grazing and transhumance.

Labyrinth of Katarri: a little more remote than that of Arno, the Katarri karst enclave is located near the Itaida fields, at the foot of the Lazkueta peak. It is characterized by a chaotic morphology crossed by a labyrinth of deep channels where small cavities are formed in the rock, gigantic and beautiful natural monoliths surrounded by vegetation.

Dolmen of Sorginetxe: one of the best-preserved megalithic monuments of Euskadi, it is formed by five vertical limestone stones and another one that covers them. It is a funerary monument built around 2,500 BC near the town of Salvatierra and reaches 2.3 meters at its highest point.



Rasos de Legaire



Parador of Argómaniz

Un elegante palacio renacentista con vistas a la llanura alavesa, la sierra Gorbea y el pantano Ullibarri Gamboa, el Parador de Argómaniz es una opción inmejorable tanto para escapar del ruido de la ciudad como para descansar en un lugar tranquilo y agradable mientras visitas la hermosa Vitoria, a tan solo 15 minutos en coche. La sierra de Entzia está a 26 kilómetros. Exponente de la reconocida cocina vasca, el Parador de Argómaniz ofrece la experiencia de disfrutar de la cocina regional y local en un espacio singular. El restaurante Aletegui se ubica en la última planta, en un antiguo granero rehabilitado para el deleite culinario donde degustar exquisitos platos típicos autóctonos con protagonismo de los productos de temporada.

Parador of Argómaniz

An elegant Renaissance palace overlooking the Alava plain, the Gorbea mountain range, and the Ullibarri Gamboa reservoir, the Parador de Argómaniz is an unbeatable option both to escape the noise of the city and to rest in a quiet and pleasant place while visiting the beautiful Vitoria, just 15 minutes away by car. The Entzia mountain range is 26 kilometers away. An exponent of the renowned Basque cuisine, the Parador de Argómaniz offers the experience of regional and local cuisine in a unique space. The Aletegui restaurant is located on the top floor, in an old barn rehabilitated for your culinary delight where you can taste exquisite typical local dishes with seasonal products.





HONDARRIBIA
Puro Euskadi



Ven a Candelario

uno de los pueblos más bonitos de España



Candelario es hoy uno de los principales focos turísticos de la provincia de Salamanca.

Las necesidades de su pujante industria chacinera, sobre todo a partir del siglo XVIII, fueron el origen de una magnífica arquitectura popular en la que destacan las típicas "batipuertas". A este pasado podemos asomarnos visitando el Museo de la Casa Chacinera y paseando por sus calles, donde nos acompaña el sonido cantarín del agua de las regaderas, que procede del deshielo de la nieve de La Sierra.

En sus bosques y montes, que podemos recorrer a través de varias rutas senderistas, la primavera estalla en verdes, el otoño, en ocres y el invierno, en blanco.

Sus tradiciones culturales, que se conservan a través de los años, pueden contemplarse en la representación de la "Boda a la antigua usanza", que permite admirar la belleza y variedad de los trajes típicos de candelaria y choricero, las fiestas de la Candelaria y Santa Ana y la impresionante representación del Vía Crucis viviente.

Candelario, orgulloso de su pasado, pero siempre mirando hacia el futuro.



Leo

HARLEM

“El humor es una cosa que tendría que venir por la Seguridad Social”

"HUMOR IS A THING THAT WOULD HAVE TO COME THROUGH SOCIAL SECURITY"

Si en Italia tuvieron a Alberto Sordi, aquí tenemos a Leo Harlem. Es esa figura cómica que nos representa mejor de lo que haríamos nosotros mismos. En sus monólogos, su mirada castiza ha desnudado las fruslerías propias de estos días y las ha puesto frente al espejo. Y siempre con aplausos. No hay duda, Leo es uno de los nuestros.

In Italy they had Alberto Sordi and here we have Leo Harlem. He is that comic figure who represents us better than we would do ourselves. In his monologues, his genuine look has undressed the trivialities of these days and has put them in front of the mirror. And always with applause. There is no doubt: Leo is one of us.

 LUIS TEJEDOR

Usted ha conseguido algo muy difícil en España: caerle bien a todo el mundo. ¿Le han pedido ya la receta?

No creo que le caiga bien a *todo-todo* el mundo, pero sí es verdad que hay una mayoría que me puede seguir. Caigo bien y soy natural. La gente me ve muy próximo, con mucha familiaridad. Tampoco es una cosa que me haya propuesto, simplemente ha ido así. Me aprecian mucho... y estoy muy contento.

¿Entonces no hay fórmulas secretas?

No. Y si la hay... no la he comprado. Soy como soy, hago lo que hago y si le gusta al público, le gusta. También pasa en otros ámbitos, como la música, en la que hay artistas que llegan más que otros. Como el público es soberano, es así.

En sus monólogos, con esa gracia suya, ha ajustado las cuentas a los excesos de la cocina de diseño y los gimnasios modernos. ¿Hay mucha tontería en este país?

Tengo casi sesenta años y he sufrido un amplio proceso de transformación en mi vida. Me gusta poner en solfa las modas. Ha habido una obsesión brutal con la cocina. Respeto lo que hacen esos profesionales, pero me parece una comida muy ostentosa. Me pasa igual con el ejercicio físico. Antes se hacía deporte dentro de unos límites, que es muy sano, pero ahora la gente se pone a competir entre sí a través de internet. Hay mucha locura y mucha moda con las redes sociales. Se ha juntado la tormenta perfecta de una vida con bastante ocio, así la gente se lanza a la aventura del deporte ¡Y cada fin de semana, una escapada activa!

You have achieved something very difficult in Spain: everybody likes you. Have you been asked for the recipe?

I don't think that everybody likes me, but it's true that there is a majority that can follow me. I'm easy to like and I'm natural. People see me as very approachable, with a lot of familiarity. It's not something I've set out to do, it's just the way it's been. They appreciate me a lot... and I'm very happy.

So there are no secret formulas?

No. And if there are... I haven't bought them. I am the way I am; I do what I do and if the public likes it, they like it. It also happens in other fields, such as music, where there are artists who reach more than others. Since the public is sovereign, that's how it is.

In your monologues, with that comedy of yours, you have settled a score with the excesses of designer cuisine and modern gyms. Is there a lot of nonsense in this country?

I am almost sixty, and I have undergone an extensive process of transformation in my life. I like to challenge fashions. There has been a brutal obsession with cooking. I respect what those professionals do, but I think it's very ostentatious food. It's the same with physical exercise. Before people used to do sports within certain limits, which is very healthy, but now people start competing through the Internet. There is a lot of madness and a lot of fashion in social networks. The perfect storm of a life with a lot of leisure has come together, so people are throwing themselves into the adventure of sport. And every weekend, an active getaway!

¿Nos hemos vuelto muy *especialitos*?

El mundo del yo cada vez está más presente. Las redes sociales, que nos las venden como comunicación, son el espejito del cuento de Blancanieves, con un “mira lo que hago y mira lo que como”. Nos hemos vuelto muy yo, con lo bueno y lo malo que pueda tener.

No conocemos ninguna polémica en torno a su humor, cuando ahora la gente se ofende por casi todo. ¡Es inaudito en un cómico español!

Cuando algo puede suponer un punto de fricción, lo quito. Yo mismo filtro mucho antes de hacer los textos. Si en una actuación, por ejemplo, me dicen que algo ha molestado lo elimino. Cada vez se puede hablar de menos temas. Además, las polémicas duran de ahora a un cuarto de hora. Al rato ha surgido otra cosa de la que hablar con el móvil.

Tras estos dos últimos años, el humor debería pasar de entretenimiento a terapia médica.

Siempre he defendido que el humor es una cosa que tendría que venir por la Seguridad Social. Aquí en España tenemos dos grandes cosas: una es el aceite de oliva, una maravilla absoluta, y la otra es un humor muy especial que fluctúa entre la risa y la tragedia. En *El Lazarillo de Tormes* y *El Quijote* no sabes cuándo reír y cuándo llorar. Hay proteger el humor español como si fuera una joya. Por eso digo que tendría que venir por la Seguridad Social.

“Las polémicas duran de ahora a un cuarto de hora. Al rato ha surgido otra cosa de la que hablar con el móvil”



Cada vez estamos, como sociedad, más tensionados. Fíjese en los problemas de la adolescencia, por ejemplo. ¿Cómo es que nadie lo ha asociado con el uso del teléfono móvil?

Y cuando ya estábamos muy tensionados, llegó la pandemia para quitarnos nuestra vida social. En Noruega seguro que no se han enterado, pero aquí nuestra vida es con la gente. Somos mediterráneos.

Quien quiera verle en directo puede hacerlo ahora en su show *Déjame que te cuente*. ¿Qué le aporta el contacto con su público?

No hago muchos espectáculos en directo, pero los disfruto mucho. El teatro es espectacular. Cuando dices algo que provoca la risa de mil personas se crea un ambiente en el que se mueve el aire. Es otra cosa. No es como verlo en la tele. Es como ver un atropello en la tele o que te atropellen a ti... es más dramático (ríe)...

Ha estado muy cómodo en televisión, en radio y en cine. ¿Qué pide a sus proyectos?

La radio me encanta por su economía de medios brutal, es más sencillo que la televisión. La televisión cada vez exige más, porque implica un maquillaje y un vestuario para tener buena pinta. La radio tiene ese punto doméstico que me gusta mucho. Trabajo mucho con referencias personales, me han ofrecido hacer publicidad de temas de juego y he dicho que no. En el cine, te llama Santiago Segura, Nacho Velilla o Dani de la Orden. ¿Y cómo vas a negarte? Me siento cómodo, porque me gusta la comedia, aunque en mi vida normal soy muy serio. Cada vez que trabajas así es un aprendizaje. Nunca me hubiera imaginado haber trabajado ya en doce películas.

De estas doce películas, cinco han estado dirigidas por Santiago Segura. A estas alturas no hará falta que le diga lo que espera de usted en una toma.

Hemos sintonizado muy bien. Es también un tío muy serio para el trabajo. En noviembre, empiezo otro proyecto con Segura. Nos entendemos a la perfección, porque, además, también te da libertad para aportar al rodaje. Él sabe lo que quiere encontrar.

Y conseguir que el público te acepte tiene un mérito formidable

Siempre digo que el público es soberano. Es el que manda. Si algo tiene éxito es por algo. Si no te gustan las patatas bravas, puedes decir que a ti no te gustan y dejarlo ahí, pero tienes que entender que a mucha gente sí. Lo que cuaja tiene un porqué. Mire las taquillas que está haciendo Santiago Segura con películas familiares. Gracias a esto, muchas salas de cine no han cerrado y por eso hay que respetarlo.

Have we become too foolish?

The world of the I is becoming more and more present. Social networks, which are sold to us as communication, are the little mirror of Snow White's fairy tale, with a "look what I do and look what I eat". We have become very me, with all the good and bad that this can have.

We don't know of any controversy surrounding your humor when nowadays people are offended by almost everything. It's unheard of in a Spanish comedian!

When something can be a point of friction, I remove it. I filter a lot before writing the texts. If in a performance, for example, I'm told that something has bothered somebody, I remove it. There are fewer and fewer topics to talk about. Besides, controversies now last from an hour to a quarter of an hour. After a while, something else comes up to talk about on the cell phone.

After these last two years, humor should go from entertainment to medical therapy.

I have always defended that humor is something that should be included in Social Security. Here in Spain we have two great things: one is olive oil, an absolute marvel, and the other is a very special humor that fluctuates between laughter and tragedy. In *El Lazarillo de Tormes* and *El Quijote* you don't know when to laugh and when to cry. We must protect Spanish humor as if it were a jewel. That's why I say that it should be included in Social Security.

As a society, we are increasingly under stress. Look at the problems of adolescence, for example, how is it that nobody has associated it with the use of cell phones?

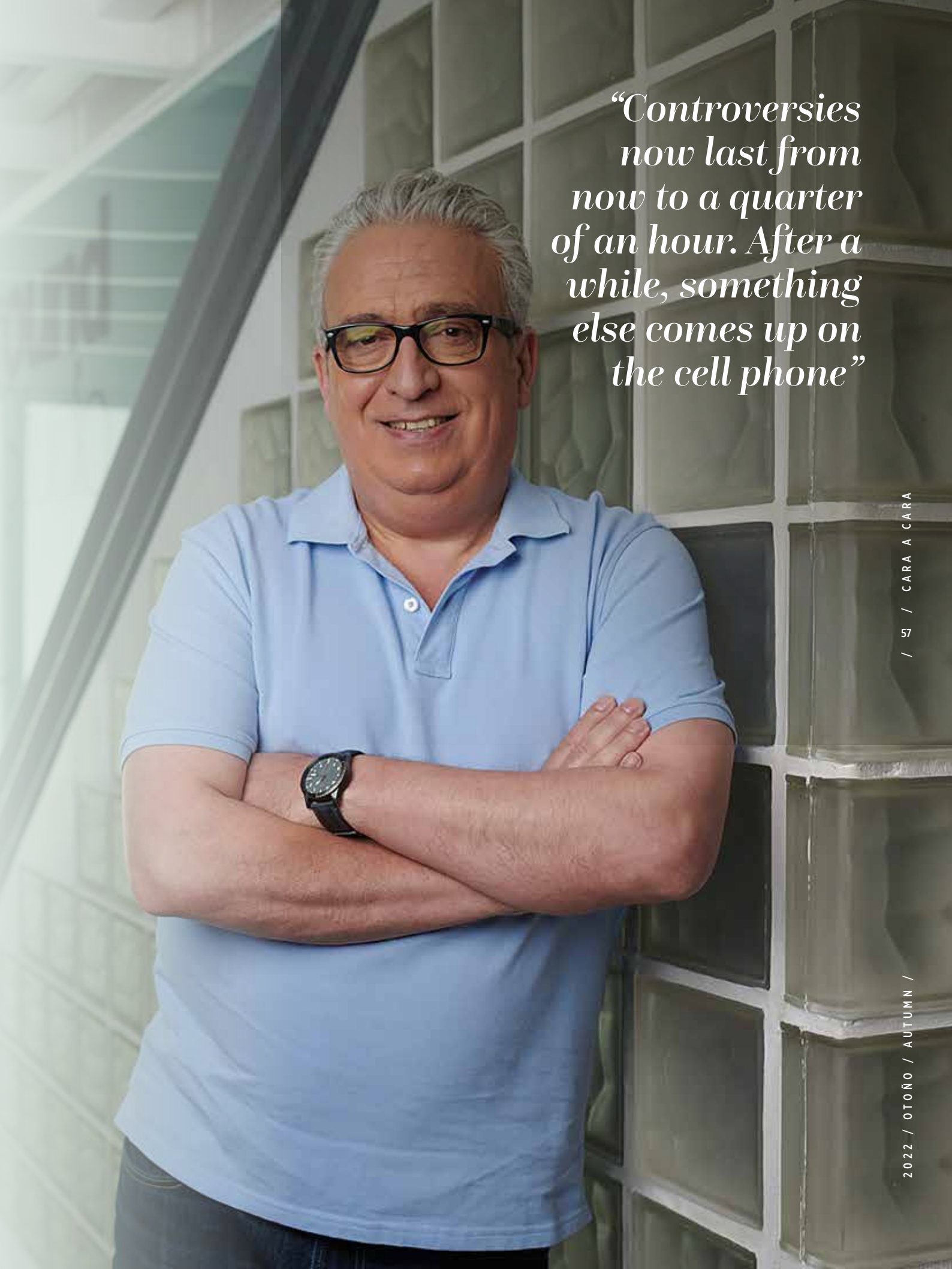
And when we were already very tense, the pandemic arrived to take away our social life. Probably in Norway they haven't noticed it, but here our life is people. We are Mediterranean.

Whoever wants to see you live can do it now in your show *Déjame que te cuente*. What does contact with your audience bring you?

I don't do many live shows, but I enjoy them very much. Theater is spectacular. When you say something that makes a thousand people laugh, it creates an atmosphere in which the air moves. It's something else. It's not like watching it on TV. It's like watching a hit-and-run on TV or being hit by a car... it's more dramatic (laughs)...

You have been very comfortable in television, radio, and cinema. What do you want from your projects?

I love radio because of its brutal economy of means, it's simpler than television. Television demands more and more because it involves makeup and wardrobe to look good. The radio has that domestic point that I like a lot. I work a lot with personal references, I've been offered to advertise gambling and I've said no. In the cinema, Santiago Segura, Nacho Velilla or Dani de la Orden call and how can you refuse? I feel comfortable because I like comedy, though in my normal life I'm very serious. Every time you work is a learning experience. I would never have imagined having worked in twelve films already.



*“Controversies
now last from
now to a quarter
of an hour. After a
while, something
else comes up on
the cell phone”*



“Paradores es otro nivel. Son joyas con un estilo de turismo que hay que proteger para que lo disfruten cada vez más españoles”

Dicen que a usted le gusta la buena mesa. En un señor, como usted, nacido en El Bierzo, con lo bien que se come allí, debe ser algo natural...

Nacer en El Bierzo es en sí mismo una suerte. Además, en mi familia, todo el mundo cocina muy bien, ¡incluso yo! Los platos muy alambicados no me gustan, ni el lujo excesivo. Prefiero las cosas sencillas. Dame una buena fabada, unos callos, unas patatas con congrio, un arroz de Alicante o un lacón en Galicia. Este país es una bomba culinaria mundial. Italia y Francia tendrán sus cosas, pero aquí lo tenemos todo. Como he recorrido toda España, estoy alucinando, ¡es una pasada!

Al haber recorrido toda España, seguro que ha disfrutado de los Paradores

He estado en varios Paradores, claro. De hecho, mi hermano trabaja en el Parador de Turismo de Guadalupe. Conozco el de Baiona, el de San Marcos, La Granja... y muchos más. ¿Qué le voy a decir? Paradores es otro nivel. Son joyas con un estilo de turismo que hay que proteger para que lo disfruten cada vez más españoles. En ocasiones parece que lo valoran más los de fuera que nosotros. ¡A mí, los Paradores me chiflan!

“Paradores is a whole new level. They are jewels with a style of tourism that must be protected so that more and more Spaniards can enjoy them”

Of these twelve films, five have been directed by Santiago Segura. By now probably he doesn't need to tell you what he expects from you in a shot.

We've connected very well. He's also a very serious guy at work. Next November I start another project with Segura. We understand each other perfectly because he also gives you the freedom to add to the shoot. He knows what he wants to find.

And getting the public to accept you has a formidable merit.

I always say that the public is sovereign. It's the one who rules. If something is successful, it's for a reason. If you don't like patatas bravas, you can say that you don't like them and leave it there, but you must understand that many people do. What is successful has a reason. Look at the box office that Santiago Segura is getting with family films. Thanks to this, many movie theaters have not closed and that is why we have to respect him.

They say you like good food. In a man like you, born in El Bierzo, considering how well people eat there, it must be something natural...

Being born in El Bierzo is in itself a lucky thing. Besides, in my family everyone cooks very well, even me! I don't like fancy dishes or excessive luxury. I prefer simple things. Give me a good *fabada*, some *callos*, some potatoes with conger eel, a rice dish from Alicante or *lacón* in Galicia. This country is a world culinary bomb. Italy and France may have their own things, but here we have everything. As I have traveled all over Spain, I'm amazed, it's amazing!

Having traveled all over Spain, I'm sure you've enjoyed the Paradores.

I have been to several Paradores, of course. In fact, my brother works at the Parador in Guadalupe. I know the one in Baiona, San Marcos, La Granja... and many more. What can I tell you? Paradores is a whole new level. They are jewels with a style of tourism that must be protected so that more and more Spaniards can enjoy them. Sometimes it seems that foreigners value them more than we do, but I love Paradores!

Mojacar


VOLVER
a sentir



mojacar.es

La fuerza escénica de la naturaleza es emocionante. Como si se trataran de los palcos de un teatro, los miradores son un enclave excepcional para recrearse con la perfección de las vistas que regalan.

The scenic power of nature is thrilling. As if they were the boxes of a theater, viewpoints are an exceptional enclave to enjoy the perfection of the views they offer.

 MARÍA JOSÉ PRIETO

Salto del Gitano (Parque Nacional de Monfragüe) © Turismo de Extremadura

Balcones de grandeza


BALCONIES OF GRANDEUR



ASTURIAS *Mirador del Fitu y Lastres*

La plataforma del Fitu parece sacada de una película de ciencia ficción. Unas escaleras empujan hacia el abismo y culminan en una especie de nave extraterrestre suspendida en el aire. El espectáculo conmueve. El mirador se inauguró en 1927 y fue una obra inimaginable para la época. Un auténtico emblema arquitectónico diseñado para que la belleza pudiera contemplarse de forma panorámica, sin cortes, como un plano secuencia cinematográfico propio de una obra maestra. Ante la mirada se abren más de cien kilómetros de costas y playas, la Reserva Natural de SUEVE, el Parque Natural de Ponga y el Parque Nacional de los Picos de Europa.

En Lastres se encuentra el mirador más famoso de la costa asturiana. El mar acaricia uno de los pueblos con mayor encanto marinero del litoral, con pequeñas casitas arracimadas en una pendiente desde la que disfrutar atardeceres dignos de postal.



El alma de la naturaleza parece habitar estos terruños donde todavía persiste el concepto de paraje bucólico

CANTABRIA

Mirador de Santa Catalina y Fuente Dé

La gran cordillera Cantábrica es una obra colosal. Las blancas cumbres dentelladas resplandecen en invierno; mientras en verano exhiben un mantel plateado tejido con cuadros verdes. En Cantabria se alcanzan dos de los miradores más espectaculares de España. El de Santa Catalina regala las mejores vistas de la garganta del desfiladero de La Hermida. Es, además, un recodo de historia que se asienta sobre las ruinas del castillo altomedieval de la Bolera de los Moros. El Mirador del cable está situado junto a la estación superior del teleférico de Fuente Dé. La vista es sublime, con el mar de nubes suspendido en la inmensidad, atrapado por el torso desnudo de los Picos de Europa.

Mirador de Santa Catalina. © Turismo de Cantabria



El Fitu viewpoint and Lastres

The Fitu platform looks like something out of a science fiction movie. Stairs push towards the abyss and culminate in a kind of extraterrestrial ship suspended in the air. The spectacle is moving. The lookout was inaugurated in 1927 and was an unimaginable work for the time. An authentic architectural emblem designed so that beauty could be contemplated in a panoramic way, without cuts, like a cinematic sequence shot of a masterpiece. More than one hundred kilometers of coastline and beaches, the Sueve Natural Reserve, the Ponga Natural Park, and the Picos de Europa National Park open before our eyes.

In Lastres is the most famous viewpoint of the Asturian coast. The sea caresses one of the most charming fishing villages on the coast, with small houses perched on a slope from which to enjoy postcard-worthy sunsets.



© Turismo de Asturias



© Turismo de Asturias

63

Viewpoint of Santa Catalina and Fuente Dé

The great Cantabrian mountain range is a colossal work. The jagged white peaks gleam in winter, while in summer they display a silver tablecloth woven with green squares. In Cantabria there are two of the most spectacular viewpoints in Spain. The one in Santa Catalina offers the best views of the gorge of La Hermita. It is also a bend of history that sits on the ruins of the early medieval castle of Bolera de los Moros. The cable viewpoint is located next to the upper station of the Fuente Dé cable car. The view is sublime, with the sea of clouds suspended in immensity, trapped by the naked torso of the Picos de Europa.

Mirador de Fuente Dé © Turismo de Cantabria



2020 / OTOÑO / AUTUMN /



HUESCA

Miradores de Ordesa

El Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido alberga el corazón de los Pirineos. Sentir el sonido de las cascadas y contemplar el majestuoso vuelo de los buitres es un lujo para los sentidos. El alma de la naturaleza parece habitar estos terruños, donde todavía persiste el concepto de paraje bucólico, exento de los agravios de la modernidad. Observar las cumbres cinceladas por el capricho del viento es una de las mejores maneras de sentir la esencia del Parque.

© Turismo de Aragón

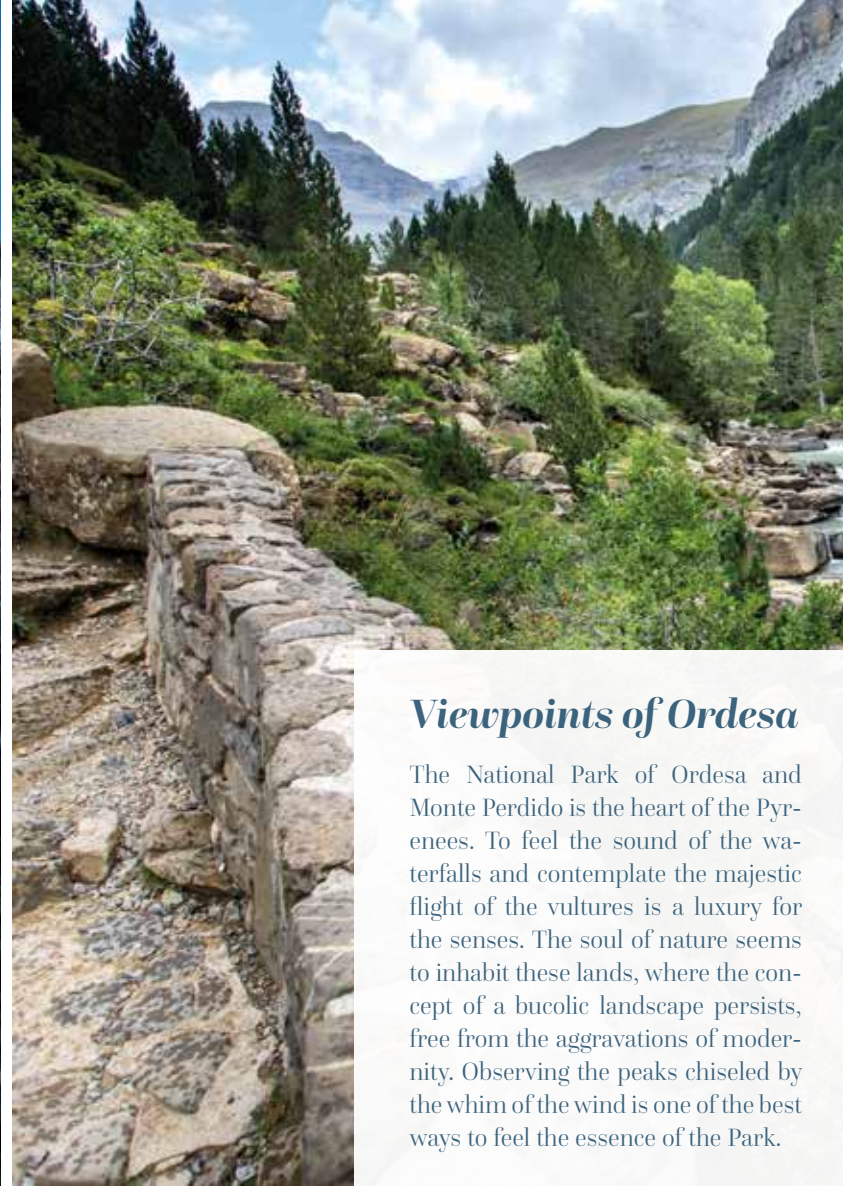


ÁLAVA

Mirador del Salto del Nervión

El salto del río Nervión es el más espectacular que puede contemplarse en España. El agua se arroja en caída libre por los más de 270 metros de mole de granito sin estremecerse. Envueltas entre las pompas cristalinas de rocío se agolpan las especies vegetales que almohadillan con su manto verde lo abrupto del acantilado. El paraje, situado entre las provincias de Álava, Burgos y Vizcaya, está rodeado por los enigmáticos bosques de hayas que en otoño alcanzan tonalidades fantásticas.





Viewpoints of Ordesa

The National Park of Ordesa and Monte Perdido is the heart of the Pyrenees. To feel the sound of the waterfalls and contemplate the majestic flight of the vultures is a luxury for the senses. The soul of nature seems to inhabit these lands, where the concept of a bucolic landscape persists, free from the aggravations of modernity. Observing the peaks chiseled by the whim of the wind is one of the best ways to feel the essence of the Park.



Viewpoint of Salto del Nervión

The Nervión River waterfall is the most spectacular one in Spain. The water freefalls for more than 270 meters of granite mass without shuddering. Wrapped among the crystalline bubbles of dew, the plant species that cushion the abrupt cliff with their green mantle crowd together. The place, located between the provinces of Alava, Burgos, and Vizcaya, is surrounded by enigmatic beech forests that reach fantastic shades in autumn.



Mirador de san Nicolás

La foto es una estampa típica de la cultura granadina. Las callejuelas empedradas, el maravilloso refulgir del sol sobre la piedra rojiza de la Alhambra y el fondo nacarado de Sierra Nevada, componen la visión de uno de los miradores más famosos del planeta, desde que Bill Clinton dijera que vio “la puesta de sol más bonita del mundo”. El atractivo del Albaicín, los bares, la gente y el buen ambiente regalan momentos llenos de encanto popular.

GRANADA

Turismo de Granada y "El viaje del Mapache"



66

2022 / OTONO / AUTUMN /

Mirador de Los Gitanos © Turismo de Extremadura

EXTREMADURA

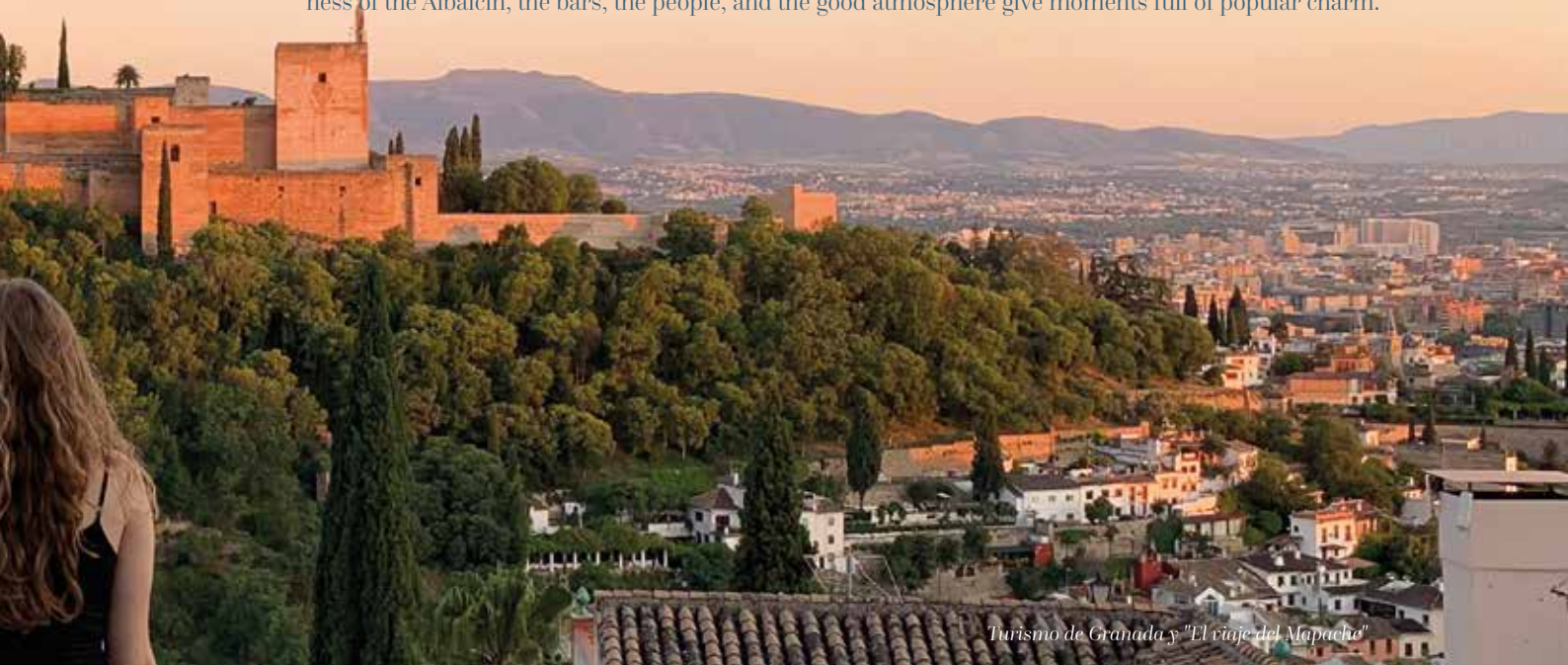
Mirador de Los Gitanos y La Antigua

La impactante mole erguida sobre el río Tajo es fascinante. Los buitres sobrevuelan su silueta anunciando la soledad de un peñasco aislado por la corriente del agua en el corazón del Parque Nacional de Monfragüe. En árabe *Monfragüe* quiere decir «El abismo». Cuenta la leyenda que los pastores de la cañada real cruzaban estos parajes con su ganado y eran víctimas de la rapiña de los bandoleros. Uno de los más crueles era un gitano que atemorizaba a todos con su ferocidad. Dicen que, en una persecución, un guardia se quedó «de piedra» al ver al gitano cruzar el río de un salto, de ahí la mole de granito impertérrita ante el mirador.

En pleno corazón de las Hurdes, desde el Mirador de La Antigua, se contempla una de las imágenes más bellas del zigzag de un río. La estilosa curva moldea una foto cargada de sugerencias y tonalidades que cambian con el trascurso de cada estación. El meandro del Melero seduce con su belleza inimaginable, cuando el río serpentea para salvar el obstáculo que le interpone la tierra.

Viewpoint of San Nicolás

The photo is a typical picture of the Granadan culture. The cobblestone streets, the wonderful glow of the sun on the reddish stone of the Alhambra, and the pearly background of Sierra Nevada create one of the most famous viewpoints on the planet, where Bill Clinton said he saw "the most beautiful sunset in the world". The attractiveness of the Albaicín, the bars, the people, and the good atmosphere give moments full of popular charm.



Turismo de Granada y "El viaje del Mapache"

Viewpoint of Los Gitanos and La Antigua

The impressive mass towering over the Tagus River is fascinating. The vultures fly over its silhouette announcing the solitude of a rock isolated by the flow of water in the heart of the Monfragüe National Park. In Arabic Monfragüe means "the abyss". Legend has it that the shepherds of the *cañada* real crossed these places with their livestock and were attacked by bandits. One of the cruelest was a gypsy who terrorized everyone with his ferocity. It is said that, during a chase, a guard was "stunned" when he saw the gypsy cross the river with a leap, hence the granite mass standing unperturbed in front of the viewpoint.

In the heart of the Hurdes, from the Mirador de La Antigua, one of the most beautiful images of a zigzagging river can be contemplated. The stylish curve shapes a photo full of suggestions and tonalities that change with the course of each season. The meander of the Melero seduces with its unimaginable beauty when the river meanders to save the obstacle that interposes the land.

*Mirador de La Antigua
Meandro del Melero (Las Hurdes)
© Turismo de Extremadura*



Mirador del Tombo

Mirador del Tombo

Las moles calcáreas de los Picos de Europa componen un cuadro insuperable. El mirador se encuentra entre la pequeña localidad de Posada de Valdeón y Caín, a 50 metros del río Cares, una de las rutas más atractivas de la Gran Cantábrica. El lugar ostenta una cruz de hierro y una columna de piedra sobre la que se sitúa la escultura de un rebeco. En un grabado están inscritas las impactantes cimas que pueden contemplarse desde el mirador. Sobre una de ellas, el monte Corona, cuenta la tradición que don Pelayo fue nombrado rey para iniciar la Reconquista.



Picos de Europa (Ruta del Cares)

Tombo Viewpoint

The limestone massifs of Picos de Europa make for an unbeatable picture. The viewpoint is located between the small towns of Posada de Valdeón and Caín, 50 meters from the Cares River, one of the most attractive routes of the Gran Cantábrica. The place boasts an iron cross and a stone column on which stands the sculpture of a chamois. The impressive peaks that can be seen from the viewpoint are inscribed in an engraving. On one of them, Mount Corona, tradition has it that Don Pelayo was named king at the start of the Reconquest.

28 muestra
teatro de otoño
ÚBEDA 2022
28 Sep / 26 Nov



Vive la D.O. Cava

Cualquier ocasión es ideal para disfrutar del Cava

Una bebida singular que ofrece múltiples posibilidades para resultar el compañero ideal de cualquier maridaje, incluso para simplemente disfrutar del momento con una copa de gloriosas burbujas.

Calidad forjada por su crianza y singularidad

Siglos de historia en un emplazamiento único, fruto del riguroso trabajo para obtener las mejores uvas acariciadas por el mediterráneo, y elaborado siguiendo el método tradicional, la forma más minuciosa de crear burbujas en un vino.

Su elaboración es uno de los secretos de su excelencia, esta implica una segunda fermentación y crianza dentro de la botella, convirtiendo el vino tranquilo en espumoso.

Un Cava para cada plato: del aperitivo al postre

Además de contar con diferentes categorías de Cava según su crianza, el abanico se amplía en función del azúcar añadido, contando desde el Brut Nature (sin adición de azúcar) hasta el Cava Dulce, ideal para una sobremesa.

El Cava se ha convertido en un gran aliado de la gastronomía. Por ello, no es de extrañar que cada vez sea más común que los Sommeliers y Chefs decidan recurrir al Cava para maridar cualquier plato.

El aroma y el sabor de la comida son tan importantes como su textura, la fineza de los cientos de burbujas en la copa juega un papel esencial en la magia que sucede en la boca.

Un delicioso tapeo informal armoniza a la perfección con un fresco Cava de Guarda, ligero, afrutado





y cítrico. Productos de temporada como la alcachofa, tan difíciles de conjuntar con cualquier bebida, encuentran su pareja de baile ideal con un Cava de Guarda Superior Reserva, con una crianza de más de 18 meses.

Si la comida va de jamón ibérico, ahumados o marisco no puede faltar un Cava de Guarda Superior Gran Reserva en la copa. Con un mínimo de 30 meses de crianza, de aroma intenso y burbujas finas e integradas posee la habilidad de refrescar el paladar tras cada bocado.

Si por lo contrario tenemos delante platos más elaborados o con salsas complejas el Cava de Guarda Superior de Paraje Calificado es la elección perfecta. Con más de 36 meses de crianza, cremoso, maduro y con personalidad propia, fruto de un viñedo único.

No hay otro vino con la transversalidad del Cava: del aperitivo al postre, de la cocina tradicional a los platos más selectos y gourmet. **¿Te animas a degustar su magia con tus platos favoritos?**

Descubre más sobre el Cava en:
www.cava.wine



*“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**





equenños
gourmets

PARADORES OFRECE UN NUEVO MENÚ INFANTIL QUE
PONE ACENTO EN LAS ESPECIALIDADES REGIONALES

 LUIS TEJEDOR

LITTLE GOURMETS

Cuanto hay pasión por las cosas bien hechas, se nota. El nuevo Menú Infantil es una selección de platos de primera que adapta la cocina del adulto al gusto del niño. Paradores, con esta iniciativa, quiere transmitir su amor por los sabores de siempre a sus clientes más pequeños.

Salir a comer en familia puede ser una experiencia inolvidable de las que refuerzan los lazos de sangre. O un verdadero latazo. Si nuestros niños no simpatizan con la cocina del restaurante, el desastre está asegurado. Por eso, en España, muchos menús infantiles han abusado de atajos fáciles, repletos de calorías, grasas saturadas y azúcares. Una catástrofe nutricional perpetrada con un repertorio de platos muy reducidos a sota, caballo y rey.

Paradores ha reforzado su apuesta por el turismo familiar con un mayor protagonismo de sus clientes más jóvenes. Así, ha diseñado una nueva oferta gastronómica más amplia, saludable y llena del cariño a la cocina tradicional de estos establecimientos. Desde su Departamento de Restauración explican que “hay un giro que se ha querido hacer en nuestro menú infantil. Hemos buscado algo diferente a lo que comen habitualmente en el colegio o en sus casas”.

A la hora de articular esta idea, los nuevos menús se han moldeado para ofrecer una selección de platos adaptados al gusto infantil con una estructura similar a la carta de los adultos. Es una oferta común para cada Parador que, como gran novedad, incluye una especialidad representativa de la tierra en la que se asienta.

En cada Parador los niños pueden elegir como entrantes croquetas de jamón caseras, ensalada de cogollo, maíz, queso, atún y aceitunas deshuesadas, pisto de verduras con huevo de corral, crema de calabacín con picatostes de queso, sartencilla de patatas, jamón y huevo, sopa de cocido con fideos o macarrones con picada de ternera y salsa de tomate artesana.

No hay críticos culinarios más feroces ni más desprejuiciados que los chiquillos. Cuando Paradores se puso manos a la obra en la remodelación de su menú infantil, estableció el propósito de adaptarse a sus gustos como prioridad. Y no fue sencillo. “A la hora de hacer un pisto, por ejemplo, en vez de dejar que se vea el pimiento, le quitamos la piel. Rayamos el calabacín para evitar el rechazo que puede generarles. Así, cuando un niño haya disfrutado con este plato, querrá volver”, detallan.

Entre los platos principales se mantiene el pescado blanco asado o rebozado, la hamburguesa de retinta a la parrilla (y su versión vegetal). Las novedades, como el pez espada a la parrilla, los medallones de ibérico a la plancha y las albóndigas caseras en salsa de almendra, tienen los mimbres para convertirse en un clásico instantáneo para los más pequeños.

Para que la cosa funcione, todo debe cumplir una premisa: tratar el paladar infantil con el respeto que se merece. “Si nos





PARADORES OFFERS A NEW CHILDREN'S MENU WITH AN EMPHASIS ON REGIONAL SPECIALTIES

When there is a passion for things well done, it shows. The new Children's Menu is a selection of first-class dishes that adapts adult cuisine to children's tastes. With this initiative, Paradores wants to transmit its love for traditional flavors to its youngest customers.

Eating out as a family can be an unforgettable experience that strengthens blood ties or a real drag. If our children do not sympathize with the restaurant's cuisine, disaster is assured. That is why in Spain many children's menus have abused easy shortcuts, full of calories, saturated fats, and sugars. A nutritional catastrophe perpetrated with a repertoire of dishes reduced to the obvious.

Paradores has reinforced its commitment to family tourism with a greater focus on its younger customers, designing a new gastronomic offer that is wider, healthier, and full of affection for the traditional cuisine of these establishments. The Restaurant Department explains that "there is a twist that we wanted to make in our children's menu. We have looked for something different from what they usually eat at school or home".

When it comes to articulating this idea, the new menus have been molded to offer a selection of dishes adapted to children's tastes with a similar structure to the adult menu. It is a common offer for each Parador that, as a great novelty, includes a specialty representative of the land in which it is located.

In each Parador, children can choose as starters homemade ham croquettes, salad of cabbage, corn, cheese, tuna, and boneless olives, vegetable ratatouille with free-range egg, zucchini cream with cheese croutons, potato, ham and egg skillet, stew soup with noodles or macaroni with minced beef and homemade tomato sauce.

There are no fiercer or more unprejudiced culinary critics than the kids. When Paradores set about remodeling its children's menu, it made it a priority to adapt to their tastes. And it wasn't easy. "When it comes to making ratatouille, for example, instead of letting the bell pepper show, we remove the skin. We scratched the zucchini to avoid the rejection it can generate. This way, once a child has enjoyed this dish, he or she will want to come back," they explain.

Among the main dishes, the grilled or battered white fish and the grilled retinta burger (and its vegetable version) are maintained. The novelties, such as grilled swordfish, grilled Ibérico medallions, and homemade meatballs in almond sauce have the makings to become an instant classic for the little ones.

piden albóndigas, deben ser albóndigas naturales de ternera y cerdo de máxima calidad con una salsa que les guste. Es adaptar la cocina del adulto al gusto infantil”, insisten desde el Departamento de Restauración.

Como protagonistas que son de este menú, los niños tienen un papel activo para hacer más suya esta vivencia. “Había que darles también la posibilidad de elegir las guarniciones. Si pedían una carne que pudieran escoger patatas fritas en AOVE, una patata asada, un arroz salteado o una verdura como el boniato. Lo importante es poder probar cosas diferentes”. Cuando se le da la oportunidad a un niño de personalizar su elección y explorar sabores, se siembra la semilla de un futuro *gourmet*.

Para terminar de manera redonda, crece el abanico de postres disponibles con opciones como la tarta del Parador, el flan de huevo artesano al yogur natural con fruta deshidratada o el laminado de fruta con sorbete de naranja.

Platos de siempre para niños de ahora

Paradores, en el contexto de esta oferta, ha planteado que determinados platos tradicionales, como el cazón en adobo, los canelones a la catalana o los migas (por citar algunos), estén en la carta de los establecimientos de la región de la que son típicos. Es la respuesta al guante lanzado por una clientela interesada en que los niños también pudieran acceder a este legado.

Son los primeros pasos de un camino deseoso de transmitir los sabores más nuestros a las nuevas generaciones. En el fondo, “se trata de ir haciendo poco a poco que los niños adquieran cultura gastronómica española” en cada visita. ¡Qué mejores manos que las de Paradores para esta tarea!



PLATOS REGIONALES DEL MENÚ INFANTIL

- ▶ **Aragón, Castilla La Mancha, Extremadura y Navarra:** Migas con sus acompañamientos
- ▶ **Andalucía:** Cucurucho de cazón en adobo
- ▶ **Asturias:** Cachopo de ternera
- ▶ **Canarias:** Papas arrugadas y queso
- ▶ **Castilla y León:** Sopa castellana
- ▶ **Cataluña:** Canelones a la catalana
- ▶ **Ceuta y Melilla:** Pinchitos morunos
- ▶ **Comunidad de Madrid y Cantabria:** Fritura de calamares/fritura de rabas
- ▶ **Comunidad Valenciana:** Coca de atún y verduras
- ▶ **Galicia:** Empanada gallega
- ▶ **La Rioja:** Sartén riojana (patata, chistorra y huevo)
- ▶ **Murcia:** Zarangollo murciano
- ▶ **País Vasco:** Merluza en salsa verde





For things to work everything must meet one premise: treat children's palates with the respect they deserve. "If they ask us for meatballs, they must be natural meatballs made from top-quality beef and pork with a sauce they like. It is to adapt adult cuisine to children's tastes", insists the Catering Department.

As the protagonists of this menu, children have an active role to make the experience more their own. "We also had to give them the possibility of choosing the side dishes. If they ordered meat, they could choose fried potatoes in EVOO, baked potato, sautéed rice, or a vegetable such as sweet potato. The important thing is to give them different things to try. When you give a child the opportunity to personalize their choice and explore flavors, you plant the seed of a future gourmet."

To end on a high note, the range of desserts available grows with options such as the Parador tart, the artisan egg flan with natural yogurt and dried fruit, or the fruit laminate with orange sorbet.



Traditional dishes for today's children

Paradores, in the context of this offer, has proposed that certain traditional dishes, such as marinated dogfish, Catalan-style cannelloni, or *migas* (to name a few), be on the menu of the establishments in the region where they are typical. It is the answer to the gauntlet thrown down by the clientele interested in children also having access to this legacy.

These are the first steps on a path that aims to transmit our most traditional flavors to the new generations. Basically, "it is about gradually making children acquire Spanish gastronomic culture" in each visit. And what better hands than those of Paradores for this task!



REGIONAL DISHES ON THE CHILDREN'S MENU

- ▶ **Aragón, Castilla La Mancha, Extremadura, and Navarra:** Breadcrumbs and side dishes
- ▶ **Andalusia:** Cornet of marinated dogfish
- ▶ **Asturias:** Veal Cachopo
- ▶ **Canary Islands:** "Wrinkled" potatoes and cheese
- ▶ **Castilla y León:** Castellana soup
- ▶ **Catalonia:** Canelloni a la catalana
- ▶ **Ceuta and Melilla:** Moroccan-style brochette
- ▶ **Community of Madrid and Cantabria:** Deep-fried squid
- ▶ **Comunidad Valenciana:** Tuna and vegetable pie
- ▶ **Galicia:** Galician pie
- ▶ **La Rioja:** Skillet a la riojana (potatoes, sausage and egg)
- ▶ **Murcia:** Zarangollo Murciano (potato, courgette, onion and egg dish)
- ▶ **Basque Country:** Hake in green sauce



Bernardo Hernández



WWW.BEHER.COM | 923 58 00 00 | INFO@BEHER.COM
| C/ ORIENTE 18, 37770, GUIJUELO (SALAMANCA) |

@jamónbeher



LOS MARIDAJES DE PARADORES / PARADORES' PAIRINGS

MERLUZA CON CREMA DE COLIFLOR ANISADA, MEJILLONES Y VERDURITAS & CONDES DE ALBAREI 2021, ALBARIÑO, D.O. RÍAS BAIXAS

Parador de Limpias

Jacobo Taboada
Jefe de Sala



Ricardo Ávila
Jefe de Cocina

España es diferente. ¿Qué duda cabe! Mientras en otras latitudes la merluza no es un pescado que suscite un especial entusiasmo, aquí lleva siglos en el pódium de la popularidad. Así lo recogía Ángel Muro, a finales del siglo XIX, y Emilia Pardo Bazán, en el primer tercio del siglo XX, cuando llegaba razonablemente fresca desde la costa a Madrid.

Antes, las cosas no eran sencillas. Dado que el tiempo entre la recepción en el puerto y el consumo era más largo, por la dificultad de las comunicaciones, era preciso conservar el pescado en estado cecial, es decir, seca y salada. El *Ars Cisoria*, de Enrique de Villena, en el siglo XV, y el *Ensayo sobre los peces*, de Joseph Cornide, de finales del XVIII, dan buena cuenta de estas penalidades.

Gracias a Dios, y a las ciencias que adelantan una barbaridad, podemos solazarnos en la versatilidad de la merluza que llega fresquísimas, o debidamente congelada, a nuestras mesas. Ya sea al horno, a la plancha, guisada, frita, en papillote, en ceviches y salpicones es un producto con unas prestaciones formidables.

En esta receta propuesta por el Parador de Limpias, la carne blanca y suave de la merluza encaja a la perfección con sus acompañantes. El resultado es equilibrio y armonía. Nadie como la gente de sus cocinas para resolver con éxito el quid de esta cuestión: darle el punto preciso al lomo de merluza que primero es marcado a la plancha para después terminar en el horno.

Spain is different, no doubt about it! While in other latitudes hake is not a fish that arouses too much enthusiasm, here it has been at the top of the popularity podium for centuries. This is what Ángel Muro wrote about at the end of the 19th century, and Emilia Pardo Bazán in the first third of the 20th, when it arrived reasonably fresh from the coast to Madrid.

Before then, things were not easy. Since the time between reception at the port and consumption was longer, due to the difficulty of communications, it was necessary to preserve the fish dry and salted. The *Ars Cisoria*, by Enrique de Villena in the 15th century, and the *Ensayo sobre los peces*, by Joseph Cornide at the end



HAKE WITH ANISEED CAULIFLOWER CREAM, MUSSELS, AND VEGETABLES & CONDES DE ALBAREI 2021



Recetas

MERLUZA CON CREMA DE COLIFLOR ANISADA, MEJILLONES Y VERDURITAS

Contiene alérgenos

Cremoso de coliflor para 10 pax

Coliflor	500 gr
Leche	5 dl lácteo
Mantequilla	30 gr lácteo
Sal	c/s
Licor de anís	20 gr
AOVE	50 gr

Para terminar

Espárrago verde	30 uds
Brócoli	c/s
Lomo limpio de merluza	2 kg pescado
AOVE	c/s
Mejillones cocidos	30 uds moluscos

ELABORACIÓN

Cremoso de coliflor

Cortar la coliflor en árboles, añadir la leche y cocer hasta que este tierno aproximadamente unos 18 minutos.

Triturar en la batidora con 100 gr de la leche de cocción, añadiendo dados de mantequilla, poner a punto de sal, anís, el AOVE y colar.

Para terminar

Blanquear los espárragos y el brócoli en agua hirviendo durante no más de tres minutos para preservar el color y cortar la cocción rápidamente con agua y hielo.

Marcar la merluza por el lado de la piel en la plancha hasta que esté

dorado y terminar en el horno a 170°C hasta que esté cocinado.

Presentación

Disponer en un plato rectangular, unos puntos de cremoso de coliflor, poner los tres mejillones, los espárragos y el brócoli y sobre ellos poner la merluza sacada del horno.



Recipe

HAKE WITH ANISEED CAULIFLOWER CREAM, MUSSELS, AND GREENS

Contains allergens

Creamy cauliflower for 10 people

Cauliflower	500 gr
Milk	5 dl milk
Butter	30 gr milk
Salt	c/s
Aniseed liqueur	20 gr
EVOO	50 gr

To finish

Green asparagus	30 pcs
Broccoli	c/s
Clean loin of hake	2 kg fish
EVOO	c/s
Cooked mussels	30 pcs mollusks

ELABORATION

Creamy cauliflower

Cut the cauliflower into trees, add the milk, and cook until tender, approximately 18 minutes.

Grind in the blender with 100 gr of the cooking milk, adding diced butter, salt, anise, EVOO, and strain.

To finish

Blanch the asparagus and broccoli in boiling water for no more than three minutes to preserve the color and cut the cooking quickly with water and ice.

Mark the hake on the skin side on the griddle until

golden brown and finish in the oven at 170°C until cooked.

Presentation

Arrange on a rectangular plate, a few dots of creamy cauliflower, put the three mussels, asparagus, and broccoli place the hake –just out of the oven– over them.



of the 18th century, give a good account of these hardships.

Thanks to the progress of science, we can enjoy the versatility of hake, which arrives fresh or properly frozen at our tables. Whether baked, grilled, stewed, fried, or in *papillote*, *ceviche*, and *salpicones*, it is a product of formidable features.

In this recipe proposed by the Parador de Limpías, the white and soft flesh of the hake fits perfectly with its accompaniments. The result is balance and harmony. Nobody like their kitchen staff to successfully solve the crux of this question: to give the precise point to the hake loin that is first marked on the grill and then finished in the oven.



Albarei



Condes de Albarei 2021, Albariño, D.O. Rías Baixas

El albariño Condes de Albarei se elabora con los mejores mostos flor para extraer la pureza varietal de la uva albariño.

Nota de cata: De color amarillo dorado con reflejos verdosos. En nariz presenta una intensidad media-alta, con aromas florales y matices de frutas blancas. Se trata de un aroma limpio y elegante. En boca, el vino es fresco, amplio, redondo y con una marcada persistencia aromática.

Gastronomía: Excelente combinación con todo tipo de platos principales de marisco, pescado blanco y arroces de pescado. La temperatura recomendada para el servicio para este vino es entre los 10°C y 12°C.

Condes de Albarei 2021, Albariño, D.O. Rías Baixas

The Albariño Condes de Albarei is made with the best flower musts to extract the varietal purity of the Albariño grape.

Tasting notes: Golden yellow in color with greenish reflections. The nose presents a medium-high intensity, with floral aromas and hints of white fruits. It is a clean and elegant aroma. In the mouth, the wine is fresh, ample, round, and with a marked aromatic persistence.

Gastronomy: Excellent combination with all kinds of seafood main courses, white fish, and fish rice dishes. The recommended serving temperature for this wine is between 10°C and 12°C.

Sin prisa

ALHAMBRA RESERVA 1925



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

CERVEZAS ALHAMBRA



para expertos en sabor

Tradición, calidad y respeto por la tierra son los valores que han conseguido que Urzante sea el **aceite de Navarra** y lidere los primeros puestos del ranking de empresas elaboradoras y exportadoras de aceite, estando presente en más de 80 países.

Es de ese respeto por la tierra donde nace el Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico de Urzante, extraí-

do de olivas procedentes del cultivo ecológico. De color dorado verdoso, rico en aromas a hierba fresca, con matices de frutos verdes y de ligero picor, todo ello avalado por su perfil de gran estabilidad.

¿Quieres aportar un toque extra de sabor a tus platos? Los AOVE aromáticos de Urzante, realizados con Aceite de Oliva Virgen Extra de nuestra

mejor selección, harán las delicias de cualquier paladar. Desde un toque fresco como la Albahaca para la pasta; a un toque más picante y sorprendente en las barbacoas con la Guindilla. Dándole un twist de Limón a la repostería; despertando los sentidos con la Trufa en cremas o volviendo a las recetas más tradicionales de asados con el Ajo.



♦ **Don Koroneiki**, ha sido premiado en el concurso internacional de aceite de oliva de Ámsterdam 2022, destaca su aroma a hierba recién cortada y plátano verde, marida a la perfección con pescados como el atún rojo y salmón ahumado, verduras y cítricos.



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



Trujal Tudela

ALMAZARA

El origen de **Trujal de Tudela** se encuentra en la Estanca, la Estanquilla y Ginestares, unas fincas que descansan a los pies del Moncayo y se benefician de la tierra navarra y el clima ribereño tan especial de la zona. Los Sibaritas del Trujal son unas selectas variedades de Aceite de Oliva Virgen extra que destacan por su color verdoso dorado, sabor intenso y un carácter navarro, que elevarán el nivel de cualquier aventura culinaria.



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



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



Ondara,
ven y disfruta.



AJUNTAMENT
D'ONDARA




Daytrip en

ALCALÁ DE HENARES

Alcalá de Henares es la cuna de Cervantes. Solo este hito sería suficiente para una visita reposada. Además, es una de las ciudades más sorprendentes e históricas del mundo. Para conocerla bien, existen visitas guiadas que recorren los lugares de mayor interés cultural. También hay visitas temáticas, teatralizadas, musicales, gastronómicas... Todas siguen la esencia de una auténtica Ciudad Patrimonio de la Humanidad.

Daytrip in Alcalá de Henares

ALCALÁ DE HENARES IS THE BIRTHPLACE OF CERVANTES. THIS LANDMARK ALONE WOULD BE ENOUGH FOR A LEISURELY VISIT. IT IS ALSO ONE OF THE MOST SURPRISING AND HISTORIC CITIES IN THE WORLD. TO GET TO KNOW IT WELL, THERE ARE GUIDED TOURS THAT VISIT THE PLACES OF GREATEST CULTURAL INTEREST. THERE ARE ALSO THEMATIC, DRAMATIZED, MUSICAL, GASTRONOMIC VISITS... ALL OF THEM FOLLOW THE ESSENCE OF AN AUTHENTIC WORLD HERITAGE CITY.

 MARÍA JOSE PRIETO

Fotos: Turismo de Alcalá



Plaza de Cervantes

Imprescindibles

➤ **UNIVERSIDAD:** la fachada plateresca del Colegio Mayor de San Ildefonso es una de las imágenes icónicas de la Universidad que fundó el Cardenal Cisneros. En el Paraninfo, con su impresionante artesanado, se entrega el Premio Cervantes.

➤ **CAPILLA DE SAN ILDEFONSO:** imponente el espectacular conjunto escultórico del sepulcro del cardenal Cisneros, una de las mejores muestras del Renacimiento en España.

➤ **MUSEO CASA NATAL DE CERVANTES:** es obligado visitar la Casa Natal de Cervantes, el lugar donde nació el escritor español más universal. Su mobiliario y todo tipo de objetos emulan una casa del Siglo de Oro.

➤ **PLAZA DE CERVANTES:** la plaza conserva el sabor popular de los soportales. Es el corazón de la ciudad.

➤ **CORRAL DE COMEDIAS:** uno de los más antiguos que se conservan en Europa. Actualmente ha recuperado su programación teatral.

➤ **CAPILLA DEL OIDOR:** en esta sala de exposiciones se puede ver la pila bautismal de Miguel de Cervantes.

➤ **CALLE MAYOR:** la arteria con mayor encanto de la ciudad. Es la calle porticada más larga y mejor conservada de Europa.

➤ **CATEDRAL MAGISTRAL:** junto a la de Lovaina, en Bélgica, se trata de la única catedral del mundo que tiene el título de magistral. Es de estilo gótico isabelino de mediados del siglo XV y alberga los restos del Cardenal Cisneros.

➤ **HOSPITAL DE ANTEZANA:** uno de los hospitales más antiguos de España, ubicado en un antiguo palacio mudéjar.

➤ **TORRES Y MURALLAS:** hay un largo tramo de la antigua muralla de la ciudad, de la cual también se conservan hasta 16 torres.



Fachada de la Universidad



Must-See

➤ **UNIVERSITY:** the Plateresque façade of the Colegio Mayor de San Ildefonso is one of the iconic images of the University founded by Cardinal Cisneros. In the Paraninfo, with its impressive coffered ceiling, the Cervantes Prize is awarded.

➤ **CHAPEL OF SAN ILDEFONSO:** the spectacular sculptural ensemble of the tomb of Cardinal Cisneros, one of the best examples of the Renaissance in Spain, is imposing.

➤ **CERVANTES' BIRTHPLACE MUSEUM:** a visit to Cervantes' Birthplace, the birthplace of Spain's most universal writer, is a must. Its furniture and all kinds of objects emulate a house of the Golden Age.

➤ **PLAZA DE CERVANTES:** the square retains the popular flavor of the arcades. It is the heart of the city.

➤ **CORRAL DE COMEDIAS:** one of the oldest preserved in Europe. Nowadays it has recovered its theatrical programming.

➤ **CAPILLA DEL OIDOR:** in this exhibition room you can see the baptismal font of Miguel de Cervantes.

➤ **CALLE MAYOR:** the most charming artery of the city. It is the longest and best preserved arcaded street in Europe.

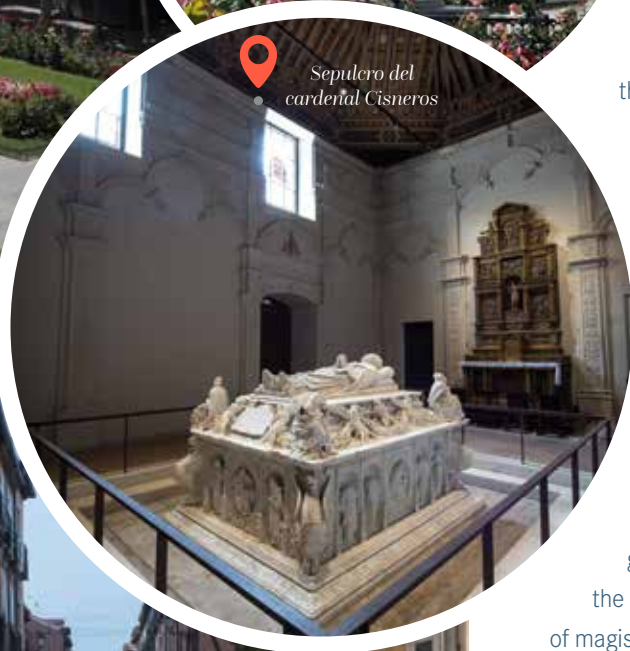
➤ **MAGISTRAL CATHEDRAL:** together with that of Louvain, in Belgium, it is the only cathedral in the world that has the title of magistral. It is of Elizabethan Gothic style from the mid-15th century and houses the remains of Cardinal Cisneros.

➤ **ANTEZANA HOSPITAL:** one of the oldest hospitals in Spain, located in an old Mudejar palace.

➤ **TOWERS AND WALLS:** there is a long stretch of the old city wall, of which up to 16 towers are also preserved.



● Sepulchro del cardenal Cisneros



● Calle Mayor



Tapeo

La calle Mayor palpita con una gran vida social y comercial en sus tiendas, bares y restaurantes. El centro histórico es ideal para ir de tapas, sobre todo, la zona de la calle Libreros, la plaza Cervantes, las calles colindantes al rectorado, calle Mayor y plaza de los Santos Niños.



Dónde comer

El Parador cuenta con una carta de primer nivel y varios espacios gastronómicos, entre los que destacan el Restaurante de Santo Tomás y La Hostería del Estudiante. Por la tarde, la merienda de chocolate con migas y picatostes de la Hostería del Estudiante es toda una tradición.



Shopping

En la animada calle Mayor se pueden comprar artículos de calidad y a buen precio; también las famosas roscas, las costradas alcaínas y las almendras garrapiñadas. Las calles Talamanca, Juan de Austria, Reyes Católicos, La Alcarria y el Paseo de los Curas están salpicadas de comercios variados. Son muy concurridos los mercadillos que a diario se establecen en distintas zonas de Alcalá.



Las mejores vistas

Desde la Torre de Santa María (los sábados por la mañana y tarde y los domingos por la mañana). Su mirador regala unas vistas impresionantes.



Dónde dormir

El Parador está ubicado en el antiguo Colegio Convento de los Dominicos de Santo Tomás del siglo XVII, un edificio espectacular que fusiona el marco arquitectónico histórico con el diseño vanguardista.



La Calle Mayor con sus típicos soportales



Parador de Alcalá



Hostería del Estudiante



Tapas

Calle Mayor pulsates with a great social and commercial life in its stores, bars and restaurants. The historic center is ideal for tapas, especially in the area of Calle Libreros, Plaza Cervantes, the streets adjacent to the rectory, Calle Mayor and Plaza de los Santos Niños.



Where to eat

The Parador has a first class menu and several gastronomic spaces, among which the Santo Tomás Restaurant and the Hostería del Estudiante stand out. In the afternoon, the snack of chocolate with crumbs and croutons at the Hostería del Estudiante is a tradition.



Shopping

In the lively Calle Mayor you can buy quality items at good prices, as well as the famous roscas, costradas alcaláinas and almendras garrapiñadas. The streets Talamanca, Juan de Austria, Reyes Católicos, La Alcarria and Paseo de los Curas are dotted with a variety of stores. The street markets that are set up daily in different areas of Alcalá are very popular.



The best views

From the Tower of Santa Maria (Saturday mornings and afternoons and Sunday mornings). Its viewpoint offers breathtaking views.



Where to sleep

The Parador is located in the former 17th century Colegio Convento de los Dominicos de Santo Tomás, a spectacular building that blends the historical architectural framework with avant-garde design.





**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



El Racó

DE L'OLLA

Milenario, salvaje y rico. El Racó de l'Olla es un ecosistema de transición entre el sistema dunar interno de la Devesa y la propia Albufera. Una zona topográficamente deprimida, que presenta unas características ecológicas únicas en el Parque Natural de L'Albufera.

Nature at its purest: El Racó de l'Olla

MILLENARY, WILD AND RICH. THE RACÓ DE L'OLLA IS A TRANSITION ECOSYSTEM BETWEEN THE INTERNAL DUNE SYSTEM OF THE DEVESA AND THE ALBUFERA ITSELF. A TOPOGRAPHICALLY DEPRESSED AREA, WHICH HAS UNIQUE ECOLOGICAL CHARACTERISTICS IN THE NATURAL PARK OF L'ALBUFERA.

 CARLES LLUSÀ

Fotos: Centro de Interpretación de La Albufera: Juan Vicente Munyoz Raga

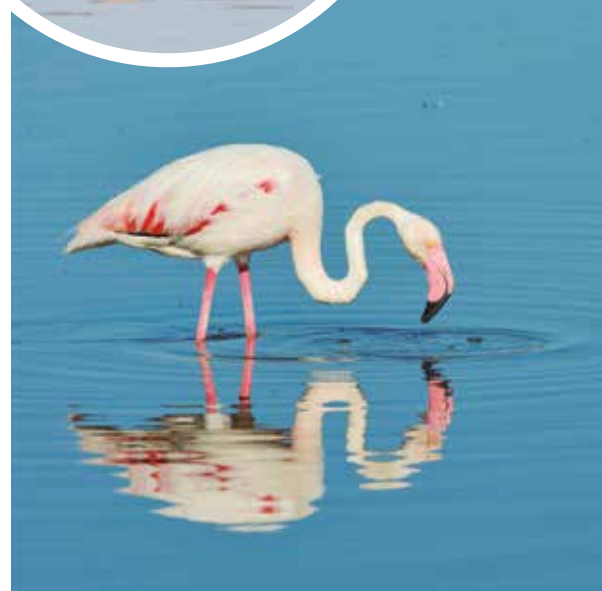
“En la reserva se puede reconocer un espacio de saladar original, escasamente alterado, y cuatro grandes espacios lagunares artificiales”



El Parque Natural de l'Albufera está considerado uno de los humedales costeros más importantes del Mediterráneo occidental, y en pleno corazón de la reserva se encuentra el Racó de l'Olla. Se trata de un espacio protegido que se estableció tras la recuperación de los terrenos por parte del Ayuntamiento de Valencia, una vez finalizados los trabajos de restauración ambiental desarrollados entre 1983 y 1993, poniendo de manifiesto el interés ecológico que conservaba el Racó de l'Olla. La creación de la reserva natural fue fruto del convenio entre la Generalitat Valenciana y el Ayuntamiento de Valencia, con el objetivo de recuperar la biocenosis (los seres vivos: plantas, animales, microorganismos, etc.) propia de ambientes amenazados en el parque natural de L'Albufera, como es el caso de los saladares y malladas.

En la reserva se puede reconocer el espacio de saladar original, escasamente alterado, y cuatro grandes entornos lagunares artificiales, recuperados tras el proyecto de restauración ambiental, en los que se disponen hasta 18 espacios insulares grandes. Los niveles de inundación de las lagunas oscilan con la precipitación, incrementando a lo largo del otoño, alcanzando niveles máximos de noviembre a marzo y desecándose de forma generalizada a partir de julio. Son aguas alcalinas cuya salinidad oscila entre valores de aguas salobres y marinas. Un paraje inigualable de 50 hectáreas formadas por cuatro lagunas, tres de las cuales forman parte de la reserva natural.

En el Racó de l'Olla se puede encontrar una de las colonias de nidificación más importantes de España, especialmente en especies como el charrán patinegro, el charrán común o la gaviota cabecinegra, pero también aves muy especiales como la cerceta pardilla, la focha moruna o el calamón común. Desde el establecimiento de la reserva en 1993, hasta la temporada de cría de 2021, se han registrado 117.179 nidos de 28 especies de aves acuáticas diferentes, especialmente gaviotas y charranes, con un promedio anual de 4.040 parejas reproductoras y un máximo de 6.928 parejas en 2006, con una reproducción desarrollada generalmente con éxito. Además, hay diversos observatorios de avifauna y otros espacios adaptados para la observación de diferentes especies de aves, principalmente acuáticas. Los meses más óptimos son mayo, junio, julio, noviembre, diciembre y enero y se recomienda el uso prismáticos o catalejos.





The Albufera Natural Park is one of the most important coastal wetlands in the western Mediterranean, and in the heart of the reserve is the Racó de l'Olla. Its area was established after the recovery of the land by the City Council of Valencia once the environmental restoration work between 1983 and 1993 was completed, putting in place the necessary measures to protect the area.

The creation of the nature reserve was the result of an agreement between the Generalitat Valenciana and the Valencia City Council, with the aim of recovering the biocenosis (living beings: plants, animals, microorganisms, etc.) typical of threatened environments in the L'Albufera natural park, such as the salt marshes and malladas.

In the reserve you can recognize the original salt marsh area, scarcely altered, and four large artificial lagoon environments, recovered after the environmental restoration project, in which there are up to 18 large island spaces. The levels of flooding of the lagoons oscillate with rainfall, increasing throughout the autumn, reaching maximum levels from November to March and generally drying up from July onwards. They are alkaline waters whose salinity oscillates between brackish and marine water values. An incomparable place of 50 hectares formed by four lagoons, three of which are part of the natural reserve.

In Racó de l'Olla you can find one of the most important nesting colonies in Spain, especially species such as the black-legged tern, the common tern or the black-headed gull, but also very special birds such as the brown teal, the coot or the Purple Gallinule. Since the establishment of the reserve in 1993, until the breeding season of 2021, 117,179 nests of 28 different species of aquatic birds have been recorded, especially gulls and terns, with an annual average of 4,040 breeding pairs and a maximum of 6,928 pairs in 2006, with a generally successful reproduction. In addition, there are several bird observatories and other spaces adapted for the observation of different species of birds, mainly aquatic. The best months are May, June, July, November, December and January, and the use of binoculars or spotting scopes is recommended.

“In the reserve, there is an original salt marsh area, slightly altered, and four large artificial lagoon areas”



Situado a tan solo 3 Km del Parador de El Saler y a 10 Km de la ciudad de Valencia, el Centro de Interpretación el Racó de l'Olla acoge una exposición sobre la Albufera en la que explican, entre otros temas, las especies que se pueden encontrar en este espectacular paraje, la formación del ecosistema, el cultivo del arroz... Pero la joya del centro es en la torre mirador desde la que se pueden obtener unas vistas preciosas de la Albufera y sus alrededores.

Además, el Parador de El Saler es un destino obligado para los amantes del golf, ofreciendo un enclave único. Decoración de diseño, amplias y confortables habitaciones, un relajante spa, lujosas terrazas exteriores con vistas al campo de golf y al Mediterráneo, piscina exterior y un campo de fútbol de hierba, forman parte de la oferta del hotel. La arquitectura del Parador está perfectamente integrada en el paraje dunar y el bosque de pinos que lo rodea.



Located just 3 km away from the Parador de El Saler and 10 km from the city of Valencia, the Racó de l'Olla Interpretation Center hosts an exhibition on the Albufera in which they explain the species that can be found in this spectacular place, the formation of the ecosystem, the cultivation of rice... But the jewel of the center is in the lookout tower from which you can get beautiful views of the Albufera and its surroundings.

In addition, the Parador de El Saler is a must-see destination for golf lovers, offering a unique setting. Designer decor, spacious and comfortable rooms, a relaxing spa, luxurious outdoor terraces overlooking the golf course and the Mediterranean, an outdoor swimming pool and a grass soccer field are part of the hotel's offer. The Parador's architecture is perfectly integrated into the surrounding dunes and pine forest.

CABANEROS

RESPIRA BOSQUE MEDITERRÁNEO



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO

SECRETARÍA DE ESTADO DE TURISMO



DIPUTACIÓN DE CIUDAD REAL



Castilla-La Mancha

¡Sientete niño/a!



**CUEVA
DENERJA**.ES





Eduardo
NAVE

*“Un fotógrafo no solo hace imágenes,
intenta contar algo”*

“A PHOTOGRAPHER DOESN'T JUST MAKE IMAGES,
HE TRIES TO TELL SOMETHING”

 DESIRÉ ALIJA · FOTOS: PARADORES

Nave es profesor del Máster en Proyectos de Autor y del Taller de Paisaje Contemporáneo. Fue ganador del Premio PHotoESPAÑA 2018 al *Mejor Libro de Fotografía del Año* por su proyecto LIKE, que sumerge al espectador en el mundo del turismo actual, con una colección de imágenes que transmiten el fiel reflejo de la nueva sociedad, más preocupada por señalar que está en el mundo que por disfrutarlo. Si por algo destacan sus trabajos es por la historia a la que van ligados, algo que comparte con la red de Paradores, erigida en torno a edificios cuyos cimientos se nutren de historias, cada cual más única que la anterior.

Le habíamos visto envuelto en el mundo de PHotoESPAÑA, pero es la primera vez que une sus fotografías a la red de Paradores, en Limpías. ¿Qué le mueve a colaborar en este proyecto?

Ha sido una invitación de PHotoESPAÑA. Cada año, hacen una edición de lo que denominan PHotoWalk. A mí me invitaron hace 4 ediciones y ahora se les ocurrió repetirlo en un enclave tan interesante como es el Parador de Limpías. Viendo como es, la flora que hay y las rías, me hacía muchísima ilusión volver a participar.

En sus trabajos, cuenta que le fascina hablar del ser humano en hechos que son noticia, pero ya pasados. ¿Algún nuevo proyecto que podamos ver pronto?

Mi último proyecto es el primer trabajo que realicé durante y después, sobre el volcán de La Palma. Fui a los pocos días de la erupción y durante un año hice varios viajes para intentar documentar el proceso, desde la erosión hasta que se apaga el volcán. Ver el año entero, las cuatro estaciones, los lugares que han quedado, los pueblos hechos cenizas... Todo lo podréis ver en diciembre.

¿Qué se necesita para conseguir congelar una imagen en el tiempo y que no deje de transmitir tras el paso de los años?

En este tipo de proyectos es fundamental la documentación. Cuanto más estemos documentados e inmersos en el proyecto y conozcamos datos, lugares, fechas y hechos ocurridos, más nos impregnaremos a la hora de hacer las fotos y transmitir con la imagen ese paso del tiempo.

Paradores y PHotoESPAÑA se unen por primera vez para organizar el PHotoWalk, una actividad dentro de la edición de PHotoESPAÑA 2022 Santander y Cantabria

Un total de 15 personas, seleccionadas por el fotógrafo valenciano junto a PhotoESPAÑA, pudieron documentar el entorno de Limpías durante un exclusivo taller llevado a cabo en el Parador, un enclave idílico para desplegar la particular técnica paisajística de Eduardo Nave.

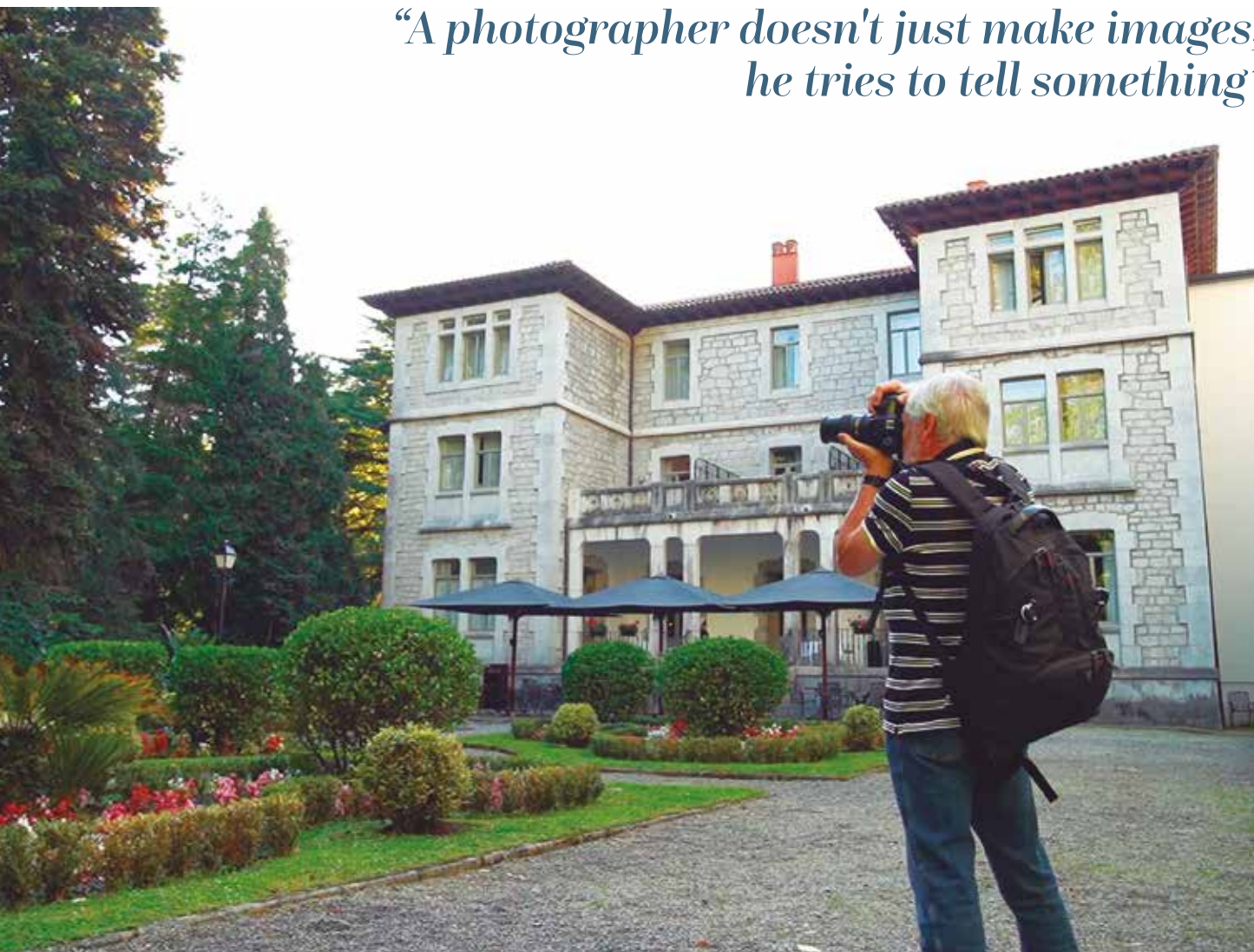
Durante las jornadas del PHotoWalk, Nave pudo analizar la trayectoria de otros autores, que como él, utilizan las cámaras de gran formato para representar el paisaje, a la vez que invitó a perfeccionar y profundizar en las fases del proceso creativo.

Gracias al gran trabajo en la toma de imágenes, que realzan e invitan a viajar por los parajes nacionales, Paradores y PHotoESPAÑA han podido crear una galería excepcional en su web y redes sociales, con la premisa de fortalecer la convivencia del patrimonio de Paradores con el arte y la cultura, poniendo en valor la diversidad del entorno natural y la necesidad de protegerlo.



Nave is a professor of the Master's Degree in Author Projects and the Contemporary Landscape Workshop. He was winner of the PHotoEspaña 2018 Award for Best Photography Book of the Year for his project LIKE, which immerses the viewer in the world of nowadays tourism, with a collection of images that convey the faithful reflection of the new society, more concerned with pointing out that it is in the world than enjoying it. If his works stand out for anything, it is for the history to which they are linked, something he shares with the network of Paradores, built around buildings whose foundations are nourished by stories, each one more unique than the last.

*“A photographer doesn't just make images,
he tries to tell something”*



We had seen you involved in the world of PHotoESPAÑA, but this is the first time you join your photographs to the network of Paradores, in Limpias. What moves you to collaborate in this project?

It was an invitation from PHotoESPAÑA. Every year, they make an edition of what they call PHotoWalk. I was invited 4 editions ago and now they thought of repeating it in such an interesting enclave as the Parador de Limpias. Seeing how they are, the flora and the estuaries, I was very excited to participate again.

In his work, he says that he is fascinated to talk about the human being in events that are news, but already past. Any new project that we can see soon?

My latest project is the first work I did during and after the La Palma volcano. I went a few days after the eruption and for a year I made several trips to try to document the process, from the erosion until the volcano goes out. See the whole year, the four seasons, the places that have remained, the villages made ashes... You can see it all in December.

What is needed to freeze an image in time so that it does not stop transmitting over the years?

In this type of project, documentation is essential. The more we are documented and immersed in the project and the more we know about data, places, dates and events that have occurred, the more we will be impregnated when taking the photos and transmit with the image that passage of time.

“Desarrollar un proyecto personal de años te enriquece como persona. La gente agradece mucho los proyectos en los que te involucras y cuentas cosas, porque el día a día no te lo permite al estar bombardeado por las redes sociales”

¿Considera que la sociedad actual caduca muy rápido los trabajos?

Sí, de hecho he llegado a publicar un libro y escuchar a los dos meses que ya era antiguo. Y claro, he alucinado, porque un libro te lleva 2, 10, 15 o más años. Por ejemplo, con Normandía empecé en 2003, estuve 3 años, continué en 2019... La gente tiene mucha prisa. Sin embargo, en el cine, puedes ver una película de hace 50 años. Las redes sociales hacen mucho daño y provocan que, al día siguiente, ya esté todo caducado.

Después de tantos años en la profesión... ¿Qué le cautivó para que siga apostando por ella?

Lo que me cautiva son las historias que podemos encontrar. El día a día no me interesa porque es noticia hoy, mañana se pasa. Desarrollar un proyecto personal de años te enriquece como persona. La gente agradece mucho los proyectos en los que te involucras y cuentas cosas, porque el día a día no te lo permite al estar bombardeado por las redes sociales. La gente agradece pararse de repente y contemplar algo tranquilamente.

Gracias a esta iniciativa ha transmitido de primera mano su *modus operandi*. ¿Algún consejo para los aficionados que busquen la esencia que usted imprime a sus trabajos?

Saber diferenciar a una persona con cámara de un fotógrafo. Un fotógrafo no solo hace imágenes, intenta contar algo, algo más importante que la imagen en sí. No hace falta disparar mucho ni irte al otro lado del mundo, sino inquietud y necesidad de contar una historia. Hace falta pensar más y disparar menos.

Paradores and PHotoESPAÑA join forces for the first time to organize the PHotoWalk, an activity within the PHotoESPAÑA 2022 Santander and Cantabria edition

A total of 15 people, selected by the Valencian photographer together with PHotoESPAÑA, were able to document the environment of Limpias during an exclusive workshop held at the Parador, an idyllic setting to deploy the particular landscape technique of Eduardo Nave.

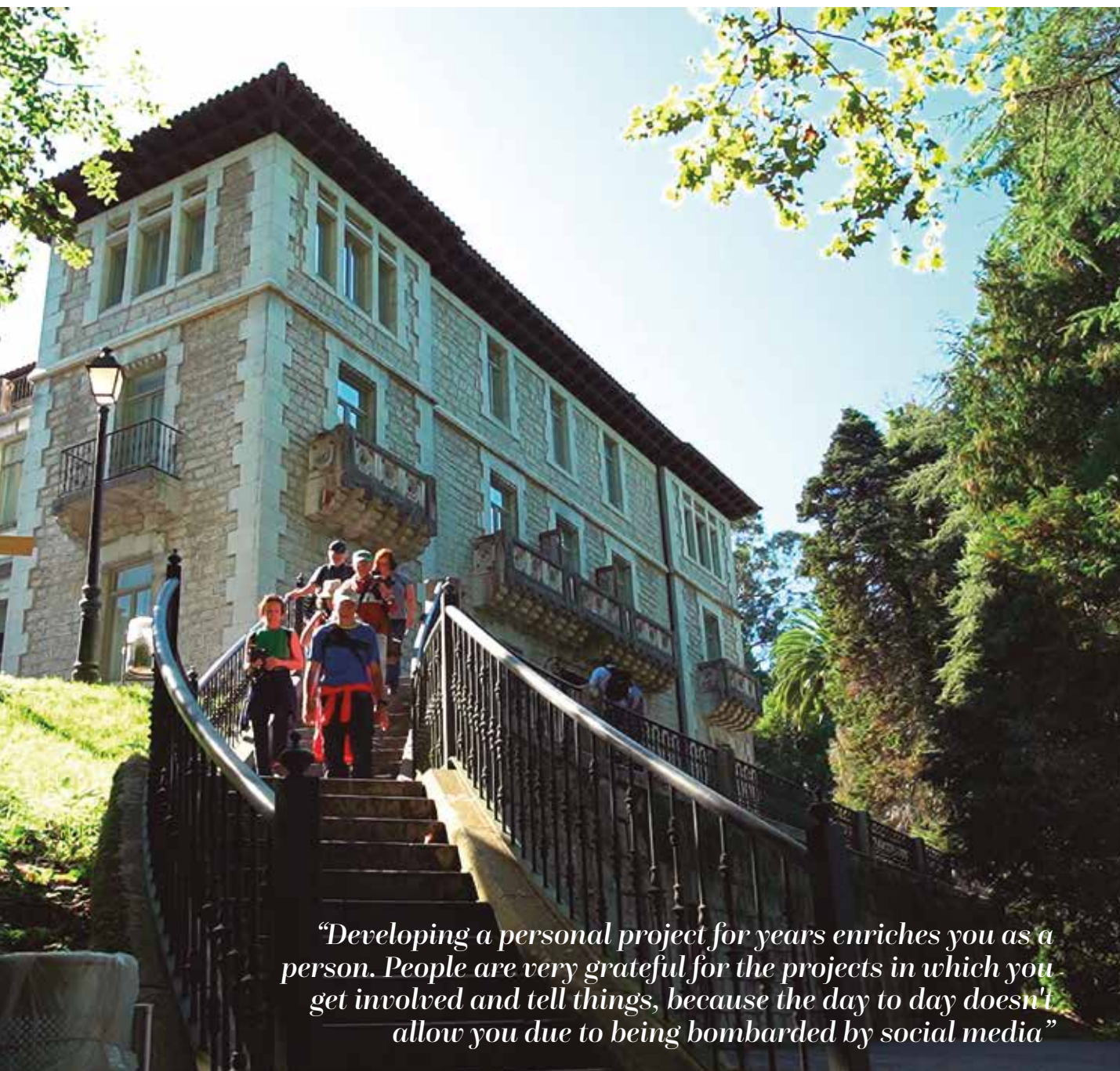
During the PHotoWalk, Nave was able to analyze the trajectory of other authors who, like him, use large format cameras to represent the landscape, while inviting them to perfect and deepen the phases of the creative process.

Thanks to the great work in taking images, which enhance and invite to travel through the national landscapes, Paradores and PHotoESPAÑA have been able to create an exceptional gallery on its website and social networks, with the premise of strengthening the coexistence of the heritage of Paradores with art and culture, highlighting the diversity of the natural environment and the need to protect it.



Do you consider that today's society expires very quickly?

Yes, in fact I have published a book and heard two months later that it was already old. And of course, I've been amazed, because a book takes you 2, 10, 15 or even more years. For example, with Normandía I started in 2003, I was 3 years, I continued in 2019... People are in a hurry. However, in the cinema, you can watch a movie from 50 years ago. Social networks do a lot of damage and cause that, the next day, everything is already out of date.



“Developing a personal project for years enriches you as a person. People are very grateful for the projects in which you get involved and tell things, because the day to day doesn't allow you due to being bombarded by social media”

After so many years in the profession... What captivated you to keep betting on it?

What captivates me are the stories we can find. The day-to-day doesn't interest me because it's news today and tomorrow it's gone. Developing a personal project for years enriches you as a person. People are very grateful for the projects in which you get involved and tell things, because the day to day doesn't allow you due to be bombarded by social networks. People appreciate to stop suddenly and contemplate something quietly.

Thanks to this initiative you have transmitted first hand your modus operandi. Any advice for amateurs looking for the essence that you imprint on your work?

To know how to differentiate a person with a camera from a photographer. A photographer doesn't just make images, he tries to tell something, something more important than the image itself. You don't need to shoot a lot or go to the other side of the world, but you need to be restless and need to tell a story. You need to think more and shoot less.



Ha podido disfrutar y compartir sus experiencias en el Parador de Limpias. ¿Qué hace de este lugar un entorno singular ?

Este Parador tiene de especial varias cosas. La primera es el enclave. Estás en medio de la naturaleza y la inmensidad de los árboles es increíble. Podrías estar una semana sin salir del Parador y cada día descubrirías algo nuevo. La segunda es la ría, muy cerca, un lugar precioso para pasear. Y la tercera es que, al quedarse en el mismo Parador alumnos, profesor y organización, se crea un ambiente más íntimo. Ha sido una bonita experiencia.

“Este Parador tiene de especial varias cosas. La primera es el enclave, estás en medio de la naturaleza y la inmensidad de los árboles es increíble. Podrías estar una semana sin salir del Parador y cada día seguro que descubrirías algo nuevo”

“There are several things that make this Parador special. The first is the setting. You are in the middle of nature and the immensity of the trees is incredible. You could spend a week without leaving the Parador and every day you would discover something new”

You have been able to enjoy and share your experiences at the Parador de Limpias. What makes this place a unique environment?

There are several things that make this Parador special. The first is the setting. You are in the middle of nature and the immensity of the trees is incredible. You could spend a week without leaving the Parador and every day you would discover something new. The second is the estuary, very close, a beautiful place to walk. And the third is that, by staying in the same Parador, students, teacher and organization, a more intimate atmosphere is created. It has been a nice experience.

Águilas

Te quiere +

El estrés diario no solo nos hace sentir más irritados, agotados o nerviosos, también tiene consecuencias en el organismo que pueden afectar a nuestra salud general, por eso, hoy, el verdadero lujo consiste en desacelerar y practicar actividades placenteras, cuidar nuestro cuerpo y nuestra mente: Águilas reúne las características perfectas para coger aire, tomarse la vida con calma y disfrutar de su luz única, que lo inunda todo.



Escapar del mundanal ruido y pasear por la singular geografía aguileña, con su increíble variedad cromática para plasmar en fotografías y vídeos, hacer yoga en la playa mientras escuchas el mar y las gaviotas, darte un masaje relajante contemplando el Mediterráneo, andar por las múltiples rutas señalizadas, contemplando el paisaje y la gran biodiversidad de especies de fauna y flora, tomarte tu tiempo para disfrutar las excelencias gastronómicas basadas en productos locales, pasear tranquilamente y charlar con los aguileños, cuyo carácter tranquilo y pausado invita al disfrute sin prisas, sin horarios.

Una inversión en bienestar, olvidando los horarios y las obligaciones, en un lugar en el que, en palabras del poeta Salvador Jiménez: ***"El mar no arría su bandera. El sol nunca se pone en los inviernos. En Águilas siempre es primavera"***.

Planifica aquí tu visita:

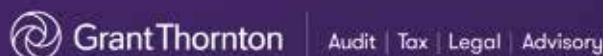


¡Vamos!



Queremos que tu empresa vaya más allá

En Grant Thornton, escuchamos y aprendemos para encontrar soluciones que te inspiren. Para que puedas aprovechar al máximo este momento y te prepares para todo lo que venga.



Grantthornton.es

© 2017 Grant Thornton Corporación S.L.R. - Todas las derechos reservados. "Grant Thornton" se refiere a la marca legal de cada una de las firmas miembros de Grant Thornton que pueden ser: miembros independientes y consultoría a sus clientes, y/o se refiere a una o más firmas miembros, según lo requiera el contexto. Grant Thornton Corporación S.L.R. es una firma miembro de Grant Thornton International Ltd (GTIL). GTIL y las firmas miembros no forman una sociedad internacional (SII), y cada firma miembro es una entidad legal independiente. Los servicios son prestados por las firmas miembros (SII) en virtud de servicios a clientes (SII), y las firmas miembros no se representan ni obligan entre sí y no son responsables de los actos o omisiones de las demás.

TENEMOS TODO LO QUE NECESITAS PARA TU EQUIPAMIENTO



Bela



RTECH
READY TO RIDE!



GRANADA

C/ Cristóbal Ibáñez Encina, 6
18200 Maracena, Granada

JEREZ

Avda. de Europa, 18, 11405 Jerez

ALICANTE

Calle del Mercado, 13-15, 03550 Sant Joan d'Alacant, Alicante

SEVILLA

C./ Gramil 23 - Nave 2, 41008 Sevilla

BILBAO

C/ Heliadero de la Torre, 5
48014 Bilbao

BARCELONA

C./ Rocafort, 91, 08015 Barcelona

VALENCIA

C./ Linares 21, 46018, Valencia

ZARAGOZA

C./ Santander S. 50010, Zaragoza

MADRID

C./ Piedad de Segovia 49, 28005 Madrid

MALAGA

C./ Almachar 1-3, 29004 Málaga

BURGOS

C./ Juan Ramón Jiménez, 5, 47001 Burgos



*** CONSIGUE TU ROPA DE MOTO FAVORITA ***



CHAQUETAS



MONOS



GUANTES



PANTALONES



BOTAS



BOLSA



ACCESORIOS



OTOÑO SOBRE
ruedas

A U T U M N O N W H E E L S

Las tórridas temperaturas del verano ceden y el termómetro da, por fin, una tregua. Anuncia la llegada de días espléndidos para circular en moto. El sol apenas molesta, la temperatura es agradable y no se precisan las chaquetas aparatosas del invierno. El paisaje se viste de ocre, naranjas, marrones y violetas que acompañan el ritmo serpenteante de los motoristas por un universo de arterias plagadas de rutas singulares. Itinerarios que combinan la pasión motera con un turismo cultural y gastronómico generoso en experiencia nuevas.



ANNA BURGSTALLER / FOTOS: TURISMO DE ARAGÓN

Entre viñedos

Nada mejor que empezar la ruta perdiéndose entre viñedos. 200 kilómetros que serán un auténtico deleite para los aficionados a las dos ruedas. El tramo permite recorrer algunas de las localidades más pintorescas de La Rioja, desde Santo Domingo de la Calzada, pasando por municipios que albergan monasterios históricos, como San Millán de la Cogolla, Montenegro de Cameros, Villoslada de Cameros, Villanueva de Cameros, El Rasillo, Torrecilla en Cameros y Entrena.

Santo Domingo de la Calzada nació y creció a partir de un hospital de peregrinos (hoy convertido en Parador), fundado por el santo que le da nombre, alrededor de la segunda mitad del siglo XII, y un puente sobre el río Oja que facilitaba el paso a los peregrinos. Su belleza arquitectónica reclama un paseo por el casco histórico, salpicado de iglesias, palacios y casonas. La Catedral, la iglesia de San Francisco o la de las Bernardas son visitas obligadas en esta ciudad, que conserva el mayor recinto amurallado de La Rioja. A escasos 20 kilómetros, aguarda Haro, uno de los principales centros productores de vino de España. Y en el Parador, dos espacios gastronómicos únicos para saborear las delicias de la cocina riojana: los pimientos del Piquillo, la menestra de verduras o el Bacalao a la riojana. Sin olvidar los excelentes vinos riojanos.



Itinerarios que combinan la pasión motera con un turismo cultural y gastronómico generoso en experiencia nuevas





The torrid summer temperatures are subsiding and the thermometer is finally giving us a break. It heralds the arrival of splendid days for motorcycle cycling. The sun hardly bothers, the temperature is pleasant and the bulky winter jackets are not necessary. The landscape is dressed in ochers, oranges, browns and violets that accompany the meandering rhythm of motorcyclists through a universe of arteries full of unique routes. Itineraries that combine biker passion with a cultural and gastronomic tourism generous in new experiences.



Santo Domingo de la Calzada

Among vineyards

Nothing better than starting the route getting lost among vineyards. 200 kilometers that will be a real delight for two-wheeled enthusiasts. The section allows you to travel through some of the most picturesque towns of La Rioja, from Santo Domingo de la Calzada, passing through municipalities that house historic monasteries, such as San Millán de la Cogolla, Montenegro de Cameros, Villoslada de Cameros, Villanueva de Cameros, El Rasillo, Torrecilla en Cameros and Entrena.

Santo Domingo de la Calzada was born and grew from a pilgrims' hospital (today converted into a Parador), founded by the saint after whom it is named, around the second half of the 12th century, and a bridge over the Oja River that facilitated the passage of pilgrims. Its architectural beauty calls for a stroll through the historic center, dotted with churches, palaces and mansions. The Cathedral, the church of San Francisco or the church of Las Bernardas are must-sees in this city, which preserves the largest walled enclosure of La Rioja. Just 20 kilometers away, Haro, one of the main wine-producing centers in Spain, awaits. And in the Parador, two unique gastronomic spaces to savor the delights of Riojan cuisine: piquillo peppers, vegetable stew and Riojan-style cod. Not forgetting the excellent wines of La Rioja.

Itineraries that combine biker passion with a cultural and gastronomic tourism generous in new experiences

Curvas por villas medievales

Tras los escasos 200 kilómetros que separan Santo Domingo de la Calzada y Sos del Rey Católico, brindan la oportunidad de conocer una de las comarcas de Aragón con más historia: la ruta de la Cinco Villas. Une las poblaciones de Taus-te y Ores y serpentea por las localidades de Ejea de los Caballeros, Sadaba, Sos del Rey Católico, Uncastillo y, finalmente, Ores. Las curvas son la antesala de las calles empedradas de estos municipios laberínticos, que atesoran importantes vestigios de época romana y medieval.

El tiempo para el sosiego se abraza en el **Parador de Sos de Rey** Católico. La elegancia que visten sus estancias es acorde a su entorno histórico, declarado Conjunto Histórico-Artístico, por su riquísimo patrimonio. El restaurante del Parador aún tradición y autenticidad en succulentas especialidades, entre las que destacan el ternasco de Aragón con patatas panaderas, las borrajas en salsa de azafrán, los cardos con almendras y jamón, las migas con huevo y chorizo y el bacalao al ajorriero.

Alcañiz, destino final

La ruta motera culmina en el circuito de Alcañiz. Otros 200 kilómetros sobre dos ruedas por tierras aragonesas hasta llegar al complejo multifuncional MotorLand Aragón, conocido como la Ciudad del Motor. Se trata de un complejo dedicado al mundo del motor ubicado en el municipio de Alcañiz. Sorprende la rica gastronomía de la localidad, cabecera de la comarca del Bajo Aragón, con abundantes productos con Denominación de Origen, como el aceite de oliva Bajo Aragón, el jamón de Teruel o el melocotón de Calanda.

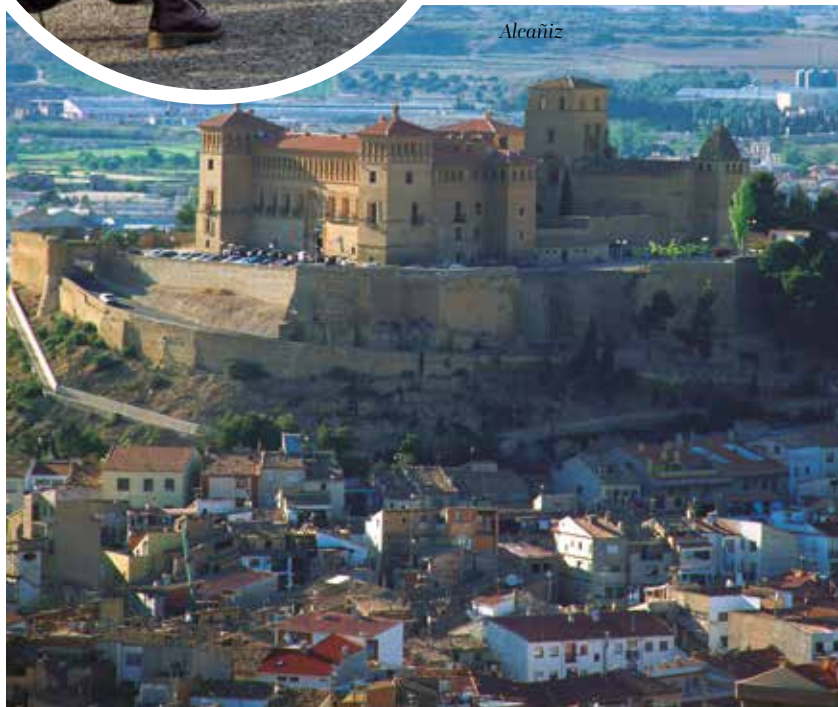
Callejear por Alcañiz es la mejor manera de descubrir la belleza de sus subterráneos medievales, la Fuente de los 72 caños o la Lonja Gótica. Y también el Parador. Un castillo-convento de los siglos XII-XIII que conserva la torre del homenaje, el campanario, la sacristía y la parte reconvertida en palacio aragonés. Imprescindible admirar sus murales góticos, el sepulcro plateresco y la fachada barroca y, también, pasear por su plácido jardín. Ya solo falta descubrir su cocina de excelencia, sugerencias que se adaptan a cada temporada. En septiembre ofrece el Menú de Fiestas, en octubre el Menú de Trashumancia y, en noviembre, el Menú Micológico. Y con cada menú, una experiencia.



Alcañiz



Alcañiz





Curves through medieval villages

After the scarce 200 kilometers that separate Santo Domingo de la Calzada and Sos del Rey Católico, they offer the opportunity to know one of the regions of Aragón with more history: the route of the Cinco Villas. It joins the towns of Tauste and Ores and winds through the towns of Ejea de los Caballeros, Sadaba, Sos del Rey Católico, Uncastillo and, finally, Ores. The curves are the anteroom to the cobbled streets of these labyrinthine municipalities, which treasure important vestiges of Roman and medieval times.

The time for relaxation is embraced in the Parador de Sos de Rey Católico. The elegance of its rooms is in keeping with its historic environment, declared a Historic-Artistic Site, for its rich heritage. The Parador restaurant combines tradition and authenticity in succulent specialties, among which are the veal of Aragón with baked potatoes, borage in saffron sauce, cardoons with almonds and ham, migas with egg and sausage and cod with garlic and garlic sauce.

Alcañiz, final destination

The motorbike route ends at the Alcañiz circuit. Another 200 kilometers on two wheels through Aragonese lands to reach the multifunctional complex MotorLand Aragón, known as the Motor City. It is a complex dedicated to the world of motor racing located in the municipality of Alcañiz. Surprising is the rich gastronomy of the town, head of the Bajo Aragón region, with abundant products with Designation of Origin, such as Bajo Aragón olive oil, Teruel ham or Calanda peaches.

Strolling through Alcañiz is the best way to discover the beauty of its medieval subway, the Fuente de los 72 caños or the Lonja Gótica. And also the Parador. A castle-convent of the XII-XIII centuries that preserves the keep, the bell tower, the sacristy and the part converted into an Aragonese palace. It is essential to admire its Gothic murals, the Plateresque tomb and the Baroque façade, and also to stroll through its peaceful garden. All that remains is to discover its excellent cuisine, suggestions that are adapted to each season. In September it offers the Festival Menu, in October the Transhumance Menu and, in November, the Mycological Menu. And with each menu, an experience.



Alcañiz



BELLOTAS®
BELL0TAS®



7 BELLOTAS®
MÁS QUE UNA MARCA, UNA CALIDAD

📍 7 BELLOTAS S.L. | C/ CUESTA SN · 37751 SALAMANCA | ☎ 656 874 355 | ✉ VENTAS@7BELLOTAS.COM | 🌐 WWW.7BELLOTAS.COM

Los Monteros®

¡¡El auténtico sabor Triguero!!

En conserva al natural y en Aceite de Oliva



Centro-Sur, Soc. Coop. Andaluza

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

www.centro-sur.es








chg.es

Vivir la vida

Sueños a orillas del Mediterráneo
Sueños que podrás revivir una y otra vez
Sueños que construimos a medida desde 1972

Soñar despierto



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



Pescados[®]
Basiliso
Pastor

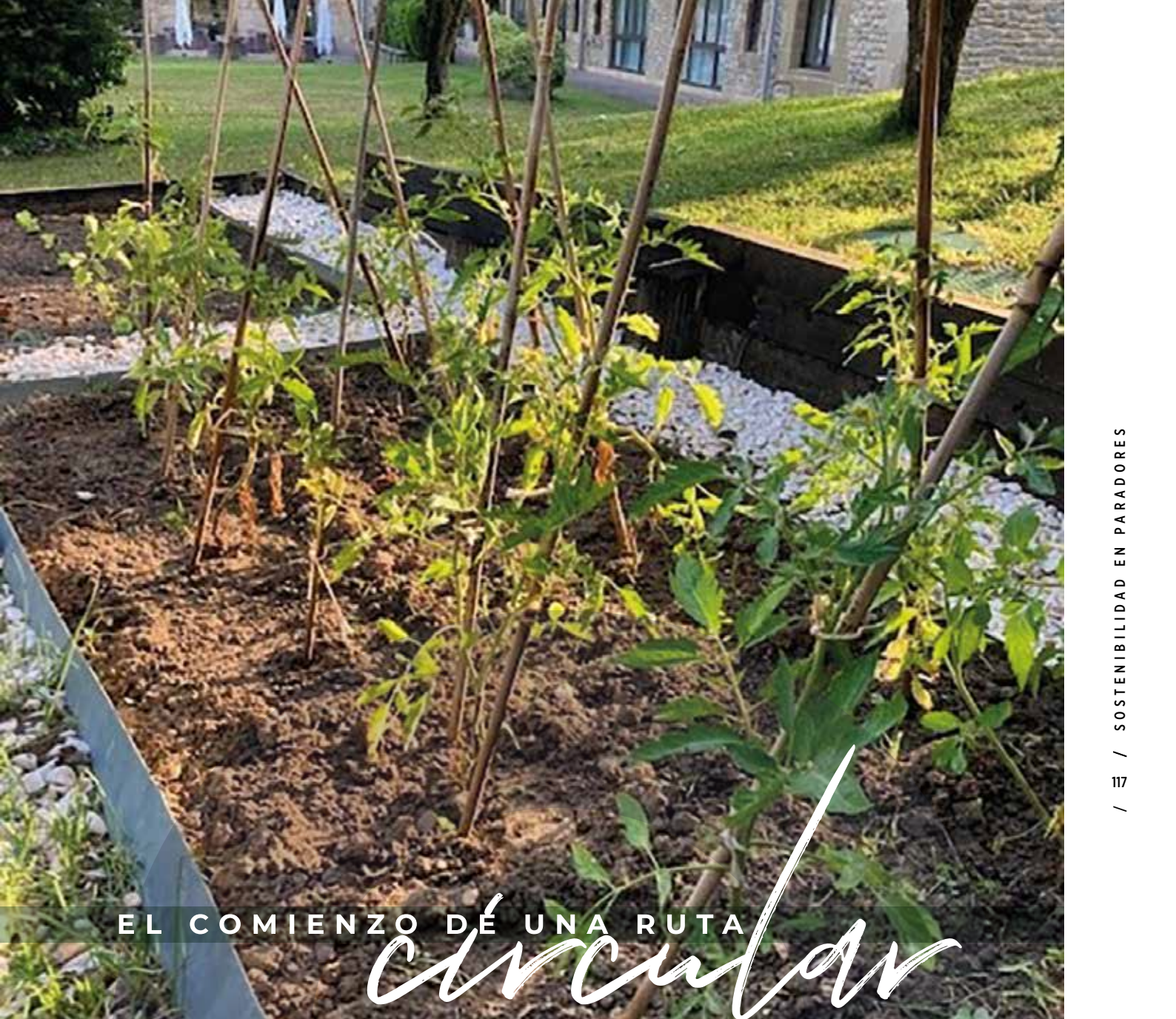
PESCADOS BASILISO

C/ Fuentecilla, 24

45340 Ontigola, Toledo

☎ 665 950 997-8-9

info@pescadosbasiliso.com



EL COMIENZO DE UNA RUTA

Circular

THE BEGINNING OF A CIRCULAR ROUTE

La idea del usar y tirar está llegando a su fin. En un mundo superpoblado, donde los recursos son cada vez más escasos y costosos de conseguir, la cultura del despilfarro es más difícil de asumir. La conciencia de reconvertir y dar nueva vida a los elementos que han dejado de ser útiles ha llegado para quedarse. Se trata de la economía circular.

The concept of one-use products is coming to an end. In an overpopulated world, where resources are increasingly scarce and expensive to obtain, that culture of waste is more difficult to assume. The awareness of reconvertir and giving new life to items that have outlived their usefulness is here to stay. This is the circular economy.

Los residuos orgánicos que genera la actividad cotidiana, desde los posos del café de la mañana hasta la rodaja de limón del gin-tonic de la noche, no pueden convertirse en una pila de desechos y acabar en un vertedero. Estos restos tienen compuestos orgánicos y nutrientes que han sido captados por las plantas del suelo y deben retornar a él en forma de fertilizantes. Eso permite producir alimentos de forma natural, sostenible y fiel a la agricultura tradicional.

No desperdiciar nada es preservar la calidad de la vida en la tierra. Esta filosofía básica debe estar presente también en vacaciones y en los momentos de ocio y disfrute. De ahí que Paradores la haya hecho suya e intente trasladar las buenas intenciones a la práctica, seleccionando en origen todos los residuos que generan sus establecimientos para cumplir el paradigma de la triple R: reducir, reutilizar y reciclar.

El proyecto de gestión sostenible de los residuos orgánicos de Paradores se sustenta en un acuerdo firmado con Red Española de Compostaje (REC), una asociación que aglutina científicos, profesores de universidades y centros de investigación y profesionales de empresas dedicadas a la investigación, la gestión y el tratamiento de orgánicos.

Ambas entidades han establecido un calendario de trabajo para implantar en todos los Paradores un programa, coordinado con los municipios donde se ubican las diferentes instalaciones hoteleras. El convenio contempla la formación de los trabajadores, la concienciación de los clientes, la gestión en origen de los residuos y la implantación de los sistemas más adecuados para producir compost, en colaboración con los ayuntamientos implicados.

La iniciativa ha comenzado en los paradores de Galicia. La Diputación de Pontevedra ha puesto en marcha un programa integral de compostaje doméstico y comunitario, con buena acogida en pequeños y grandes municipios. El profesor de la Universidad de Vigo, Salustiano Mato, es el responsable de REC que asume la coordinación y dirección del proyecto piloto iniciado en los Paradores de Santo Estevo y Monforte.



Otras iniciativas

En los Paradores de Argómaniz y el Hierro separan el residuo orgánico para hacer un compostaje que luego utilizan para fertilizar el jardín y el huerto. En los de Tortosa, La Seo de Urgell, Aiguablava o Cardona practican también una separación selectiva de residuos para su recogida y posterior tratamiento municipal.

Paradores prevé extender estas iniciativas a toda la Red, priorizando a los establecimientos ubicados en municipios que ya cuenten con programas de recogida selectiva y sistema de compostaje, que dé lugar a un producto de calidad y haga realidad el propósito de la circularidad efectiva.





The organic waste generated by everyday activity, from morning coffee grounds to the lemon slice from an evening gin tonic, cannot be turned into a pile of waste and end up in a landfill. These remains have organic compounds and nutrients that have been taken up by plants from the soil and must return to it in the form of fertilizers. This makes it possible to produce food in a natural, sustainable way that is true to traditional agriculture.

Not wasting anything is preserving the quality of life on earth. This basic philosophy should also be present on vacations and in moments of leisure and enjoyment. That is why Paradores has made it its own and is trying to put its good intentions into practice, selecting at source all the waste generated by its establishments to comply with the triple R paradigm: reduce, reuse and recycle.

Paradores' sustainable organic waste management project is based on an agreement signed with the Spanish Composting Network (REC), an association that brings together scientists, professors from universities and research centers, and professionals from companies dedicated to the research, management, and treatment of organic waste.

Both entities have established a work schedule to implement a program in all the Paradores, coordinated with the municipalities where the different hotels are located. The agreement contemplates employee training, customer awareness, waste management at source, and the implementation of the most appropriate systems to produce compost in collaboration with the municipalities involved.

The initiative began in the paradores of Galicia. The Provincial Council of Pontevedra has launched a comprehensive program of domestic and community composting, with good reception in small and large municipalities. Salustiano Mato, a professor in the University of Vigo, is the person in charge of REC that assumes the coordination and direction of the pilot project initiated in the Paradores of Santo Estevo and Monforte.



Other initiatives

In the Paradores of Argómaniz and El Hierro, they separate organic waste for composting, which is then used to fertilize the garden and orchard. In Tortosa, La Seo de Urgell, Aiguablava, or Cardona they also practice selective waste separation for collection and subsequent municipal treatment.

Paradores plans to extend these initiatives to the entire network, giving priority to establishments located in municipalities that already have selective collection programs and composting systems, resulting in a quality product and making the purpose of effective circularity a reality.

MENGEL & PARTNERS

International Real Estate Consultants

THE PREMIUM REAL ESTATE SERVICE

COSTA TROPICAL

La Herradura

Almuñecar

(Granada)

www.mengel-partners.com
sales@mengel-partners.com




...we sell the best views



Máximo
HUERTA

*“La vida es
acostumbrarse
a perder cosas”*

"LIFE IS GETTING USED TO LOSING THINGS"

 LUIS TEJEDOR

Adiós, pequeño es, para Máximo Huerta, una mirada novelada a la historia de su familia en la que pasa página sin rencor. Los recuerdos de sus padres son los recuerdos de los padres de muchos de sus lectores, que aprendieron a construir sus vidas en el silencio.

A estas alturas, debe sentirse muy feliz por la acogida de *Adiós, pequeño*.

Ha sido un éxito sorprendente este verano. Era una novela destinada al otoño o al invierno por su narración y contexto. La acogida ha sido extraordinaria. Ha llegado a estar en el número uno y va por la cuarta edición. El *boca-oreja* de esta novela ha sido arrollador. Estoy muy feliz con una novela que no iba a publicar...

¿Cómo que no iba a publicarla?

La escribí cuando tenía otras empezadas, que eran las que quería continuar. Es de esas que están dentro de ti y las tienes que traducir. A veces, no hay que buscar las historias lejos porque están cerca; de hecho, las mejores historias suceden a nuestro lado. En ese balcón en el que se apoya una mujer, de la que desconocemos si está sola, o en nuestra propia casa. Esas son las universales.

¿Hay que resignarse a perder la objetividad cuando relatamos nuestros recuerdos?

Es que los recuerdos son absolutamente subjetivos. No hay ningún recuerdo objetivo en la memoria y cuanto más se aleja el recuerdo, más novelera es la memoria. Ficcionalizamos con la verdad de algo que sucedió en el colegio o un viaje. Todos somos escritores, en ese sentido, porque cambiamos nuestros recuerdos poquito a poco.

¿Tuvo que pelear con su pudor a la hora de escribir esta novela desde las tripas?

No, porque no pensé que llegara a ningún sitio. La historia me parecía apasionante. Un hombre y una mujer de una España en la que dos desconocidos tienen que ir conociéndose poco a poco. Es la historia de la frustración de las mujeres y las abuelas de aquella época, que dejaban de ser mujeres para convertirse en esposas. Tiré de los recuerdos de quien tenía cerca, mi madre. En el fondo, podría ser la historia de la madre o la abuela de cualquiera.



Adiós, pequeño is, for Máximo Huerta, a novelistic look at his family's history in which he turns over a new leaf without rancor. The memories of his parents are the memories of many of his readers' parents, who learned to build their lives in silence.



“El matrimonio era en aquella época el billete de un tren del que no te podías bajar”

By now, you must be feeling very happy about the reception of *Adiós, pequeño*.

It has been a surprising success this summer. It was a novel destined for autumn or winter because of its narrative and context. The reception has been extraordinary. It has reached number one and is now in its fourth edition. The word-of-mouth for this novel has been overwhelming. I'm very happy with a novel that I wasn't going to publish.

What do you mean you were not going to publish it?

I wrote it when I had others started, which were the ones I wanted to continue. It's one of those that are inside you, and you have to translate them. Sometimes,

you don't have to look for stories far away because they are close; in fact, the best stories happen next to us. On that balcony on which a woman leans, of whom we don't know if she is alone or in our own house. Those are the universal ones.

Do we have to resign ourselves to losing objectivity when we relate our memories?

Memories are absolutely subjective. There are no objective memories and, the further the memory is removed, the more novel the memory is. We fictionalize the truth of something that happened at school or on a trip. We are all writers, in that sense, because we change our memories little by little.

¿Le ha impresionado que haya tantas personas identificadas con esta historia?

Sí y no. Me ha sorprendido la cantidad de mujeres que llegan con la novela y te dicen algo en voz baja, como una confidencia. El matrimonio era en aquella época el billete de un tren del que no te podías bajar. También estaba la presión del pueblo y de la familia. Eso hacía infelices a muchas personas cuando había que construir familias que parecieran felices.

Parece que los secretos y el silencio eran la argamasa de una familia duradera...

El silencio es, a veces, más importante que la palabra. Los silencios que se guarda mi madre, o la de cualquiera, son ese patrimonio que nunca compartirá con nadie. El silencio ha hecho tirar hacia delante a muchos países y familias. Fingir y mentir ha ayudado a mantenerlas. También los secretos del hombre a la mujer o del hijo a la madre.

¿Cómo se aprende a disculpar a los padres? ¿Qué se aprende de uno mismo al mirarse en ellos?

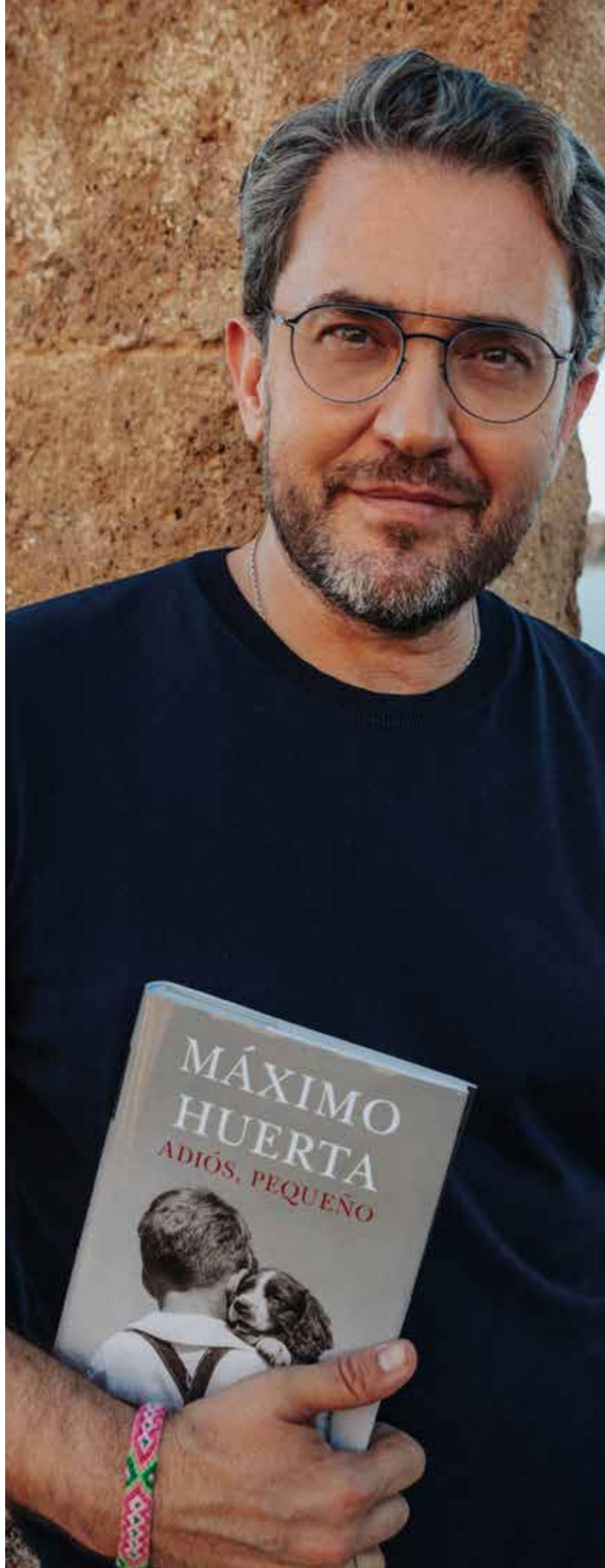
Hay un momento en el que te miras al espejo cuando te estás afeitando y te dices “si es que soy igual...”. A mí, juzgar a hombres que nacieron en 1937, como mi padre, me parece absurdo, porque juzgas una época en la que no viviste. No puedes reprochar nada porque no conoces las circunstancias. Puedes quejarte, pero juzgar hoy cómo se era en otro momento me parece un simplismo absoluto. El rencor pesa mucho y no me gusta llevarlo en la mochila. De hecho, no me gusta llevar mochilas.

¿Qué perspectiva sobre la vida aporta pasar por la puerta de los cincuenta años?

Hay una mentira muy repetida, la de que a los cincuenta estás en la mitad de tu vida. A los quince eras ágil, a los veinte no te cansas nunca.... Y a partir de los cincuenta... Te dolerán los huesos, la cabeza, la columna y perderás vista y oído. La vida es acostumbrarse a perder cosas. Pierdes amigos y lugares donde has sido feliz. Llegar a los cincuenta es decirse que has vivido muchas cosas... pero que también vivirás otras.

A propósito de vivencias, ¿qué experiencias ha tenido en los Paradores?

¡Me encantan! Si tengo que elegir un Parador es el de Cuenca. He visitado muchos y creo que son lugares con un encanto brutal, arrollador, por sus emplazamientos. Me gusta mucho entrar en el Parador de Cuenca –no diré a nadie cuál es la habitación que siempre elijo–. Son lugares que mantienen su personalidad y la sensación de estar viviendo en la historia o en el capítulo de una novela. ¡Soy adicto!





“Los Paradores son lugares que mantienen su personalidad y la sensación de estar viviendo en la historia o en el capítulo de una novela. ¡Soy adicto!”

“The Paradores are places that maintain their personality and the feeling of living in history or the chapter of a novel. I'm addicted!”

Did you have to fight with your modesty when writing this novel from the gut?

No, because I didn't think it would go anywhere. The story seemed exciting to me. A man and a woman from a Spain where two strangers have to get to know each other little by little. It is the story of the frustration of women and grandmothers of that time, who stopped being women to become wives. I drew on the memories of someone close to me, my mother. In the end, it could be the story of anyone's mother or grandmother.

Were you impressed by the fact that so many people identified with this story?

Yes and no. I was surprised by the number of women who arrive with the novel and tell you something in a low voice, like a secret. Marriage at that time was the ticket to a train from which you couldn't get off. There was also the pressure of people and family. That made a lot of people unhappy when you had to build families that seemed happy.

It seems that secrets and silence were the mortar of a long-lasting family...

Silence is sometimes more important than words. The silences kept by my mother, or anyone else's, are that heritage that she will never share with anyone. Silence has pulled many countries and families forward. Pretending and lying have helped to maintain them. So have the secrets of man to woman or son to mother.

How do you learn to forgive your parents? What do you learn about yourself by looking at yourself in them?

There is a moment when you look in the mirror when you are shaving, and you say to yourself "I am the same...". To me, judging men who were born in 1937, like my father, seems absurd, because you judge an era you didn't live in. You can't reproach anything because you don't know the circumstances. You can complain, but to judge today what people were like at another time seems to me to be an absolute simplism. Resentment weighs a lot, and I don't like to carry it in my backpack. In fact, I don't like to carry backpacks.



ADIÓS, PEQUEÑO

Premio de Novela Fernando Lara 2022

Máximo Huerta

Editorial: Editorial Planeta

Temática: Novela contemporánea

Colección: Autores Españoles e Iberoamericanos

Número de páginas: 384

Sinopsis de Adiós, pequeño:

Cuando el pasado vuelve cargado de silencios.

«Mi madre habría sido más feliz si yo no hubiera nacido.» Así arranca el desgarrador testimonio de un escritor enfrentado a la más dura de sus narraciones, la de su propia vida. Asaltado por los recuerdos mientras cuida a su madre enferma, el pasado se le presenta con vacíos que no logra llenar.

ADIÓS, PEQUEÑO

Fernando Lara Novel Award 2022

Máximo Huerta

Editorial: Editorial Planeta

Publisher: Editorial Planeta

Theme: Contemporary novel

Collection: Autores Españoles e Iberoamericanos

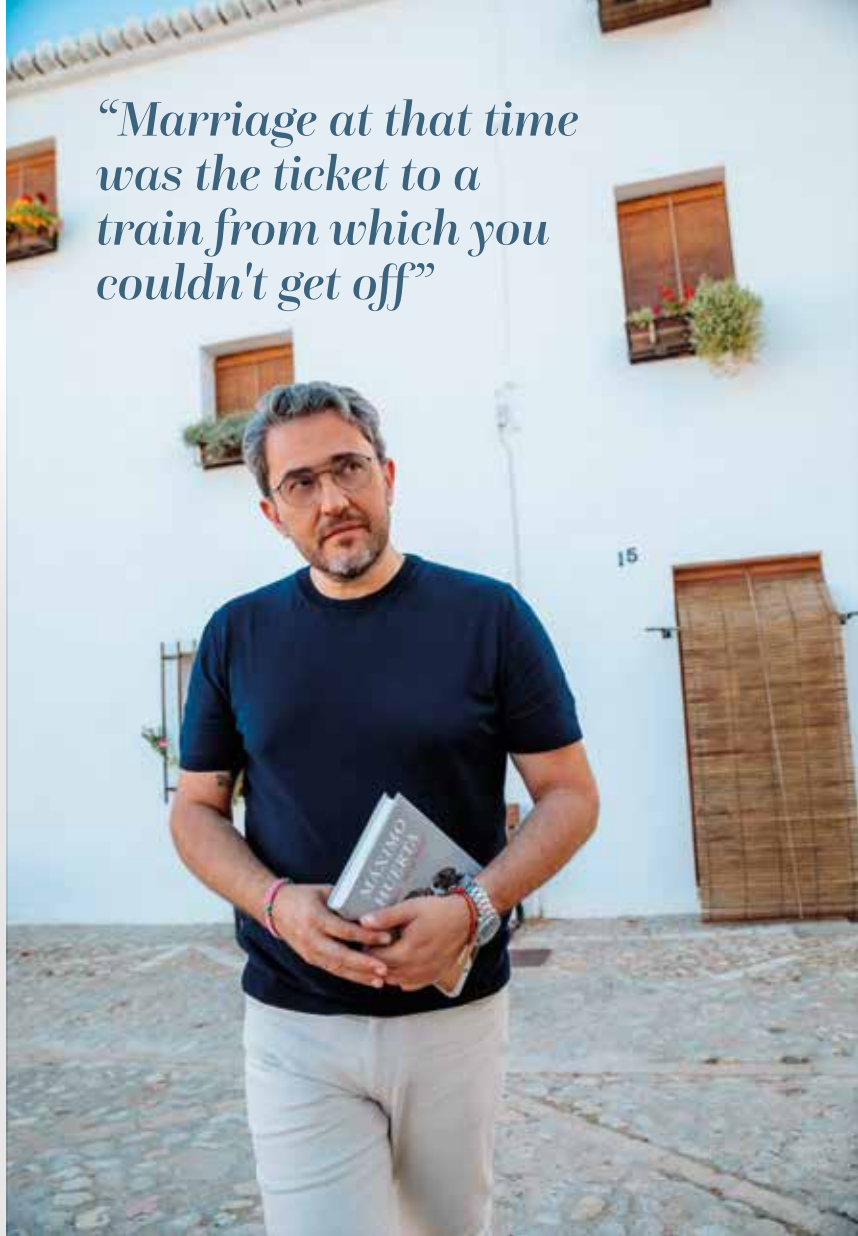
Number of pages: 384

Synopsis:

When the past returns loaded with silences

"My mother would have been happier if I had not been born". Thus begins the heartbreaking testimony of a writer facing the hardest of his narrations, that of his own life. Assaulted by memories while he takes care of his sick mother, the past presents the author with gaps that he cannot fill.

“Marriage at that time was the ticket to a train from which you couldn't get off”



What is your perspective on life as you pass the age of fifty?

There is an oft-repeated lie that at fifty you are in the middle of your life. At fifteen you were agile, at twenty you never got tired... And from fifty onwards your bones will ache, your head will ache, your spine will ache, and you will lose sight and hearing. Life is getting used to losing things. You lose friends and places where you've been happy. To reach fifty is to tell yourself that you have lived many things... but that you will also live others.

Speaking of experiences, what experiences have you had at Paradores?

I love them! If I have to choose a Parador it is the one in Cuenca. I have visited many and I think they are places with a brutal charm, overwhelming, because of their locations. I really like to go to the Parador de Cuenca –I won't tell anyone which room I always choose–. They are places that maintain their personality and the feeling of living in history or the chapter of a novel. I'm addicted!

TOLEDO

PATRIMONIO MUNDIAL

Toledo World Heritage Site • A year of WOW skies!

 ¡Un año de 10!



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



Oficina Turística de Toledo
Incorporada en la sede
del Patrimonio Mundial
de la ONU



AYUNTAMIENTO DE
TOLEDO

turismo.toledo.es
[@toledoturismo](https://www.instagram.com/toledoturismo)



Compromiso
Calidad Turística

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



 Producto de España

www.codesa.es



Ayuntamiento de
La Alberca

La escapada que te mereces



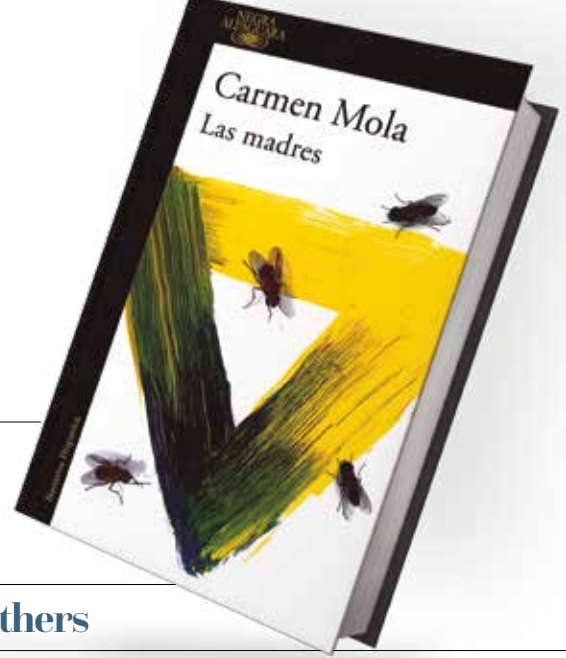
www.laalberca.com

Lecturas

Las madres

– Carmen Mola –

Llega la nueva entrega de la serie que cambió la novela negra española y que ha cautivado a la crítica, *La Novia Gitana*. Mas de medio millón de lectores han esperado la siguiente historia de la inspectora Elena Blanco, que esta vez se topa con dos asesinatos, en dos ciudades distintas de España, con poco tiempo de diferencia y siguiendo el mismo *modus operandi*: dejar el cuerpo sin vida de las víctimas, todas varones, sin órganos y con un feto en su interior, del que son biológicamente padres. Fúndete en este cóctel de entresijos, aventura y misterio y acompaña a la protagonista en su nuevo y perturbador caso.



The Mothers

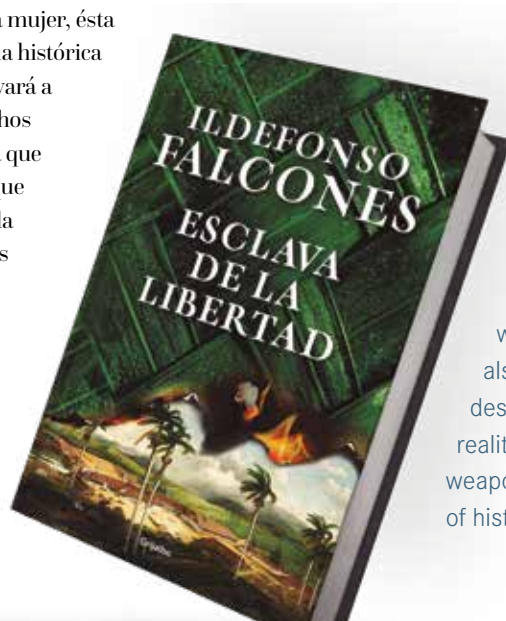
– Carmen Mola –

The new installment of the series that changed the Spanish crime novel and has captivated critics, *The Gypsy Bride*, has arrived. More than half a million readers have been waiting for the next story of Inspector Elena Blanco, who this time comes across two murders, in two different cities in Spain, with little time apart and following the same *modus operandi*: leaving the lifeless body of the victims, all male, without organs and with a fetus inside, of which they are biologically parents. Sink into this cocktail of intricacies, adventure and mystery and accompany the protagonist in her new and disturbing case.

Esclava de la libertad

– Ildefonso Falcones –

Un rendido homenaje al papel de las mujeres en su lucha por la justicia y libertad. Una historia fascinante que narra desde la intimidad la realidad de dos mujeres negras que deben lidiar con la lucha por su libertad, ambas en épocas diferentes: la Cuba esclavista colonial y la España actual. Contrapone la historia de una mujer secuestrada y esclavizada de cuerpo, pero no de alma, que sobrevive a la opresión racial de su tiempo con la historia de otra mujer, ésta del siglo XXI y con la memoria histórica muy presente, algo que la llevará a luchar, no solo por sus derechos sino por la dignidad y justicia que merecen sus antepasados y que nunca tuvieron. Redescubre la historia con la realidad de dos mujeres combativas, cada una con sus armas, de la mano del escritor de novela histórica más importante de nuestro tiempo.



Slave of Freedom

– Ildefonso Falcones –

A tribute to the role of women in their struggle for justice and freedom. A fascinating story that narrates from the intimacy the reality of two black women who must deal with the struggle for their freedom, both in different times: colonial slave Cuba and present-day Spain. It contrasts the story of a woman kidnapped and enslaved in body, but not in soul, who survives the racial oppression of her time with the story of another woman, this one from the 21st century and with the historical memory very present, something that will lead her to fight, not only for her rights but also for the dignity and justice that her ancestors deserve and never had. Rediscover history with the reality of two combative women, each with her own weapons, from the hand of the most important writer of historical novels of our time.



Esperando al diluvio

– Dolores Redondo –

Entre estas páginas no se podría percibir mejor el alma de la «escritora de tormentas» que bautiza esta obra deslumbrante. Basada en hechos reales y con unos personajes que se entrelazan desde la crueldad absoluta hasta la esperanza del ser humano, presenta un caso (todavía abierto) de un hombre que asesinó a tres mujeres en Glasgow, Inglaterra, hace décadas. El investigador al frente estuvo a punto de resolver el caso, pero por motivos de salud no pudo ser... ¿Podrá sucumbir al intento de resolver el misterio real que tantos han intentado cerrar y a conocer el porqué del título de la novela y su relación con la escritora?

Waiting for the Flood

– Dolores Redondo –

Within these pages one could not better perceive the soul of the "storm writer" who baptizes this dazzling work. Based on real events and with characters that intertwine from absolute cruelty to the hope of the human being, it presents a case (still open) of a man who murdered three women in Glasgow, England, decades ago. The investigator in charge was on the verge of solving the case, but for health reasons he couldn't... Will he be able to succumb to the attempt to solve the real mystery that so many have tried to close and to know the reason for the title of the novel and his relationship with the writer?

La autopista Lincoln

– Amor Towles –

Una soberbia historia inspirada en los viajes típicos de epopeyas clásicas, pasando por los cuentos de las mil y una noches, hasta llegar las literaturas de viajes actuales. La crítica la equipara a una nueva *Odisea*. El lector se perderá por todo Estados Unidos junto a cuatro jóvenes que tendrán que echarle un pulso a su conciencia, valores, coraje, amistad y decisiones. Todo un referente cultural y literario que no va a pasar desapercibido en los próximos meses.

The Lincoln Highway

– Amor Towles –

A superb story inspired by the typical travels of classical epics, passing through the tales of the thousand and one nights, until reaching the current travel literature. The critics equate it to a new *Odyssey*. The reader will get lost throughout the United States along with four young people who will have to take a pulse on their conscience, values, courage, friendship, and decisions. A cultural and literary reference that will not go unnoticed in the coming months.

La fábrica de canallas

– Chris Kraus –

Basada en la historia de la Alemania nazi, el autor narra la vida de tres generaciones en una familia de la Alemania del siglo XX. La ley del silencio que mancha el país y la transformación de la imagen personal y de su patria son el epicentro de la historia y donde reside una metamorfosis que merece la pena disfrutar y comprender en los personajes, gracias a la rigurosa honestidad que marca el libro. No deja de lado el amor y presenta una historia controvertida que cautivará al lector, sin olvidar dejar un toque de atención a los auges nacionalistas actuales.

The Bastard Factory

– Chris Kraus –

Based on the history of Nazi Germany, the author narrates the life of three generations in a family in 20th century Germany. The law of silence that stains the country and the transformation of personal image and homeland are the epicenter of the story and where lies a metamorphosis that is worth enjoying and understanding in the characters, thanks to the rigorous honesty that marks the book. It does not leave love aside and presents a controversial story that will captivate the reader, without forgetting to give a touch of attention to the current nationalist booms.





IRACHE

Compartiendo por siglos

Disfrútalo en cualquiera
de los Paradores Nacionales

www.irache.com



DESDE
1891

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



VACA DE EXTREMADURA
INDICACIÓN GEGRÁFICA PROTEGIDA
CRISP CARNE DE VACUNO DE EXTREMADURA



DIPUTACION
DE CACERES

VIAJES PET FRIENDLY

Paradores y Royal Canin dan la bienvenida a tu mascota

La Asociación Nacional de Fabricantes de Alimentos para Animales de Compañía (ANFAAC) estima en más de 13 millones el censo de mascotas en España y en un 49,3% los hogares donde conviven. Paradores se une a Royal Canin para diseñar un entorno de viaje en el que nuestros amigos *pet* sean bienvenidos.

Los clientes pueden alojarse, previa reserva con una sola mascota (perro o gato) por habitación, en estos 31 paradores: Albacete, Artés, Benavente, Benicarló, Bielsa, Cangas de Onís, Cañadas del Teide, Cazorla, Cervera de Pisuerga, Ceuta, Ciudad Rodrigo, Cruz de Tejada, El Hierro, El Saler, Fuente Dé, Gredos, Guadalupe, Jarandilla de la Vera, La Gomera, La Palma, Limpias, Málaga Golf, Manzanares, Melilla, Ribadeo, Tordesillas, Tui, Verín, Vic Sau, Villafranca del Bierzo y Zafra. La reserva debe realizarse siempre directamente con el Parador, indicando que viajan con un animal de compañía para confirmar disponibilidad y condiciones, como que el tamaño de su perro se encuentre dentro de los permitidos en la reserva: muy pequeños (< 5 kg), pequeños (5-10 kg) y medianos (11-25 kg).

Consejos prácticos para preparar una escapada de otoño

1. Preparar el kit de viaje: con su cartilla de vacunación, historial clínico si tuviera alguna patología y todo lo que pueda necesitar para el camino (alimento, agua, juguetes...).
2. Siempre identificado: con microchip y placa en el collar, con los datos de contacto actualizados.
3. Alimentación: evitar cambios bruscos de alimentación, intentando mantener su dieta habitual. Valorar el tipo de actividad y la temperatura en destino por si hiciera falta aumentar ligeramente la ración diaria.
4. Desplazamiento:
 - ▶ En caso de viajar en tren o avión, verificar previamente los requisitos de acceso.
 - ▶ En los viajes en coche, no llevar nunca al animal suelto ya que, además de poder hacerse daño, puede impactar con otros ocupantes. En el caso de los gatos, el mejor lugar para ubicar el transportín es en el suelo, entre el asiento delantero y trasero, y evitando siempre el sol directo. Utilizar siempre un sistema de retención adecuado al peso y tamaño.
 - ▶ Si la mascota tiene tendencia al mareo, evitar darle comida antes del viaje.
5. Atención en destino: ir con cuidado y no dejar suelta a la mascota en lugares no permitidos, recoger siempre sus excrementos.
6. Para viajes en la montaña:
 - ▶ Adaptar la ruta a la edad, condición y forma física de la mascota.
 - ▶ Llevar siempre agua y hacer pequeñas paradas para beber cada 30 minutos.
 - ▶ Vigilar las señales físicas: babeo excesivo, jadeos, sensación de debilidad o temblor muscular. Pueden ser indicadores de que está realizando un sobreesfuerzo.
 - ▶ Llevar un botiquín de primeros auxilios.
7. En viajes por ciudad:
 - ▶ Llevar a la mascota siempre atada.
 - ▶ No dejar a la mascota sola en la habitación, ¡te echará de menos!



Paradores da la bienvenida a su mascota, para que viajar a destinos con encanto sea mucho más fácil. Es necesario consultar disponibilidad en los Paradores Pet Friendly antes de efectuar la reserva.



Todos los huéspedes recibirán a su llegada un kit de bienvenida para su mascota, compuesto por una cama y, por cortesía de Royal Canin, un comedero y alimento específico según su edad y tamaño.



Paradores welcomes your pet, to make traveling to charming destinations much easier. It is necessary to check availability at the Pet Friendly Paradores before booking.



All guests will receive on arrival a welcome kit for your pet, consisting of a bed for it and, courtesy of Royal Canin, a feeder and specific food according to age and size.



©2022 Royal Canin SAS

PET FRIENDLY TRAVEL

Paradores and Royal Canin welcome your pet

The National Association of Pet Food Manufacturers (ANFAAC) estimates that there are more than 13 million pets in Spain and 49.3% of homes where they live. Paradores has teamed up with Royal Canin to design a travel environment where our pet friends are welcome.

Guests can stay, upon reservation with only one pet (dog or cat) per room, in these 31 Paradores: Albacete, Arties, Benavente, Benicarló, Bielsa, Cangas de Onís, Cañadas del Teide, Cazorla, Cervera de Pisuerga, Ceuta, Ciudad Rodrigo, Cruz de Tejada, El Hierro, El Saler, Fuente Dé, Gredos, Guadalupe, Jarandilla de la Vera, La Gomera, La Palma, Limpias, Málaga Golf, Manzanares, Melilla, Ribadeo, Tordesillas, Tui, Verín, Vic Sau, Villafranca del Bierzo and Zafra.

Reservations must always be made directly with the Parador, indicating that you are traveling with a pet to confirm availability and conditions, such as that the size of your dog is within those allowed in the reservation: very small (< 5 kg), small (5-10 kg) and medium (11-25 kg).

Practical advice to prepare your autumn getaway

1. Prepare the travel kit: with its vaccination record, medical history if it has any pathology and everything the dog may need for the journey (food, water, toys...).
2. Always identified: with microchip and collar tag, with updated contact information.
3. Food: avoid sudden changes in food, trying to maintain their usual diet. Assess the type of activity and the temperature at the destination in case it is necessary to slightly increase the daily ration.
4. Travel:
 - ▶ In case of traveling by train or plane, check in advance the access requirements.
 - ▶ When traveling by car, never take the animal loose since, in addition to being able to hurt itself, it can impact with other occupants. In the case of cats, the best place to place the carrier is on the floor, between the front and back seat, and always avoid direct sunlight. Always use a restraint system appropriate to the weight and size.
 - ▶ If the pet is prone to motion sickness, avoid giving it food before the trip.
5. Attention at destination: be careful and do not let your pet loose in places where it is not allowed, always pick up its droppings.
6. For trips in the mountains:
 - ▶ Adapt the route to the age, condition and physical shape of the pet.
 - ▶ Always carry water and make small stops to drink every 30 minutes.
 - ▶ Watch for physical signs: excessive drooling, panting, feeling of weakness or muscle trembling. These may be indicators of overexertion.
 - ▶ Carry a first aid kit.
7. When traveling in the city:
 - ▶ Always carry your pet on a leash.
 - ▶ Do not leave the pet alone in the room, it will miss you!

LA DIVINA COMEDIA EN EL ARTE



EXPOSICIÓN TEMPORAL
ITINERANTE

ZAMORA

Sala de Exposiciones de la Encarnación
25.02 – 17.04 / 2022

VALLADOLID

Sala Municipal de Exposiciones de Las Francesas
22.04 – 12.06 / 2022

SALAMANCA

Centro Cultural Torre de los Anaya
17.06 – 21.08 / 2022

LEÓN

Museo Casa Botines Gaudí
02.09 – 07.11 / 2022

SORIA

Centro Cultural Palacio de la Audiencia
17.11 / 2022 – 15.01 / 2025



Vic-Sau

Piel de masía

El parador en el paraje de Bac de Sau —municipio de Les Masies de Roda—, inaugurado el 17 de julio de 1972, fue construido en la falda de una colina que se asoma al embalse de Sau. Fuente: Centro de Documentación Turística de España (CDTE).

The Parador in the Bac de Sau site —municipality of Les Masies de Roda—, inaugurated on July 17, 1972, was built on the slope of a hill overlooking the Sau reservoir. Source: Center of Tourist Documentation of Spain (CDTE).

El parador de Vic-Sau, situado en el extremo de la península que forma el río Ter con el embalse de Sau, en posición dominante sobre el paisaje, cumple su quincuagésimo aniversario en la cadena hotelera pública.

The Vic-Sau Parador, located at the end of the peninsula formed by the Ter River and the Sau reservoir, in a dominant position over the landscape, is celebrating its fiftieth anniversary in the public hotel chain.

VIC-SAU: MASÍA SKIN

 MARÍA JOSÉ RODRÍGUEZ PÉREZ

La proximidad a la metrópoli —a escasos 90 kilómetros—, unido al aislamiento en plena naturaleza, a pie del macizo de las Guilleries, hacen que sea respecto de Barcelona lo que el parador de Gredos es para Madrid, un lugar que reúne las condiciones idóneas para el descanso y la concentración. No por casualidad, ambos paradores comparten el haber sido escenario directo de reuniones políticas de relevancia, para la elaboración de normas estatutarias o fundamentales respectivamente, que marcaron el devenir histórico de España.

Esta correspondencia entre paradores va más allá de lo meramente anecdótico, al ser el catalán una continuidad del concepto arquitectónico subyacente en el abulense, el primer parador de la red, que integra la modernidad de las instalaciones con una envoltura arquitectónica regional —una mera piel exterior—. En el caso de Vic, esa epidermis adopta el aspecto exterior de una masía o mass, la construcción característica de la Cataluña rural, que surgió vinculada a la estructura agraria de la repoblación franca, a finales del siglo VIII, se enseñoreó en el XVIII y llegó, a nuestros días, transformada en casa de campo o villa suburbana.

The proximity to the metropolis —just 90 kilometers away— together with its isolation in the middle of nature at the foot of the Guilleries massif, make it to Barcelona what the Parador de Gredos is to Madrid: a place that meets the ideal conditions for rest and focus. Not by chance, both Paradores have been the main scenario of important political meetings for the elaboration of statutory or fundamental norms which marked the historical development of Spain.



Fachada de acceso, con monumento del escultor Josep Ricart Maimir, instalado en 1982, conmemorativo de la redacción del anteproyecto del Estatuto de Cataluña (l'Estatut de Sau), que tuvo lugar en el parador, entre el 12 y el 15 de septiembre de 1978.

Entrance façade, with a monument by sculptor Josep Ricart Maimir, installed in 1982, commemorating the preliminary draft of the Statute of Catalonia (l'Estatut de Sau), which took place at the Parador between 12 and 15 September 1978.

A mediados de 1968, un particular, el que había sido alcalde de Villanueva de Sau en los tiempos de la construcción del embalse, donó al Estado los terrenos necesarios para la construcción del parador. La parcela, ubicada en el municipio de Les Masies de Roda, tenía una pequeña casa de labor del siglo XVI, denominada masía Bac de Sau, cuya capacidad era insuficiente para alojar el extenso programa hotelero. La masía se restauró y se reutilizó para alojar los vestuarios de la piscina del establecimiento, pero no hubo más remedio que construir el parador de nueva planta para conseguir grandes espacios diáfanos en el vestíbulo, el comedor, el salón social o la cocina industrial, y se vistió exteriormente con el referido aspecto regional.

Al igual que en Gredos, este parador fue pensado, dentro del contexto del turismo de masas, para el turismo que hace uso del automóvil particular. Con esta intervención una antigua zona rural, e industrial textil antes de la construcción del embalse, quedó transformada en espacio para el turismo que huye de la urbe para encontrar acomodo moderno en un apacible entorno natural.



La fachada del parador, a modo de masía señorial, evoca la apariencia exterior de las construcciones tradicionales catalanas del siglo XVIII.

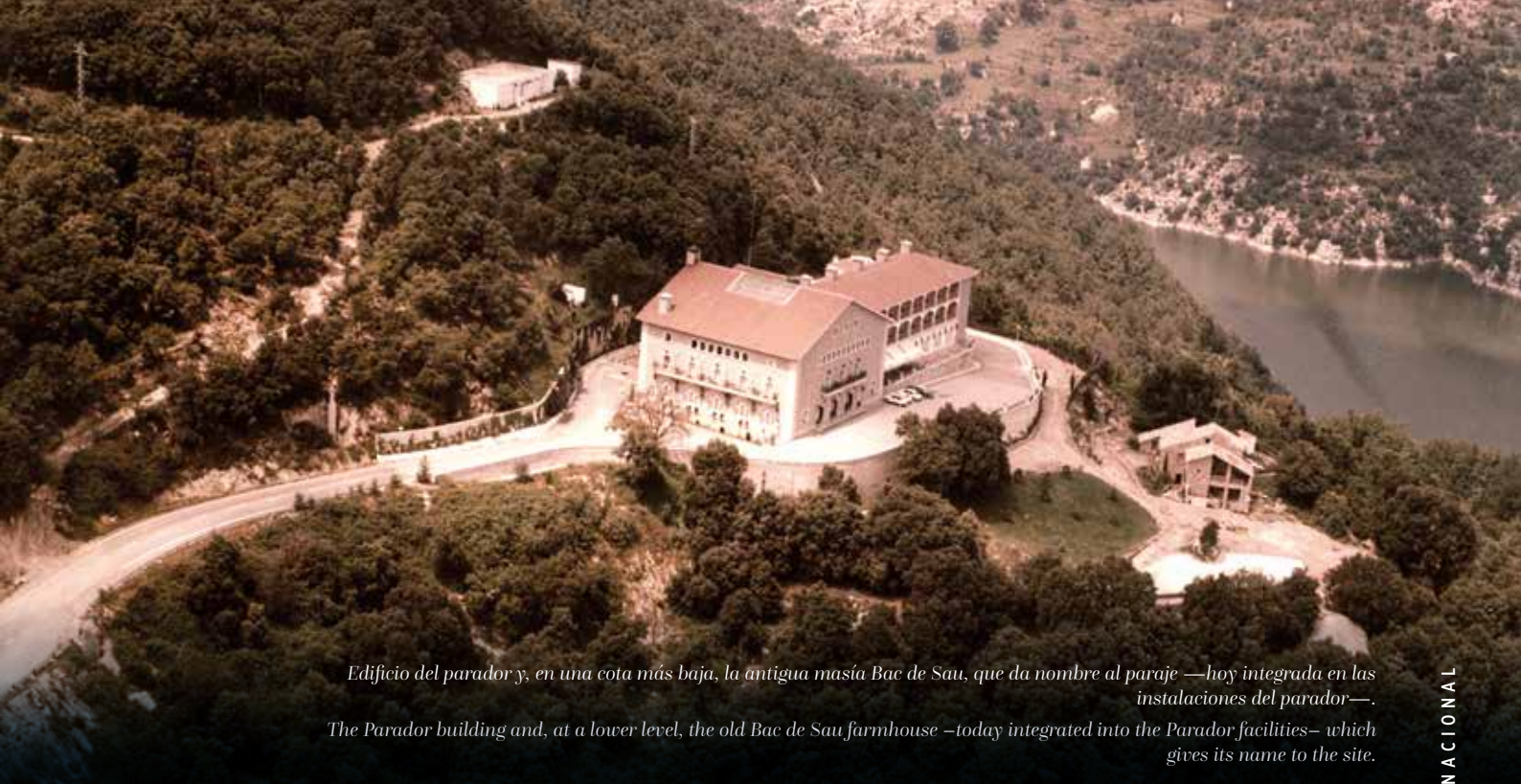
Fuente: CDTE.

The facade of the Parador, in the manner of a stately farmhouse, evokes the exterior appearance of traditional 18th-century Catalan buildings. Source: CDTE.



Vidriera central del vestíbulo del parador, diseñada por la misma pintora y fabricada por Maumejean.

Central stained-glass window of the Parador's lobby, designed by the same painter and manufactured by Maumejean.



Edificio del parador y, en una cota más baja, la antigua masía Bac de Sau, que da nombre al paraje —hoy integrada en las instalaciones del parador—.
The Parador building and, at a lower level, the old Bac de Sau farmhouse —today integrated into the Parador facilities— which gives its name to the site.



El vestíbulo del parador recrea un patio porticado de madera con gran vidriera-lucernario —combinación de estructuras y materiales vernáculos y contemporáneos—. En las paredes, lienzos de la pintora María Carrera Pascual, que fueron encargados por el Ministerio de Información y Turismo para la ornamentación del parador.

The Parador's lobby recreates a wooden porticoed courtyard with a large stained-glass window-luminarium, a combination of vernacular and contemporary structures and materials. On the walls there are canvases by the painter María Carrera Pascual, which were commissioned by the Ministry of Information and Tourism for the ornamentation of the Parador.

This correspondence between both Paradores goes beyond the merely anecdotal, as the Catalan one is a continuation of the architectural concept underlying the one in Avila —the first Parador in the network—, which integrates the modernity of the facilities with a regional architectural envelope as a mere outer skin. In the case of Vic, that epidermis adopts the exterior appearance of a farmhouse or masía, the traditional building of rural Catalonia, which arose linked to the agrarian structure of the Frankish repopulation at the end of the 8th century, became a lordly state in the 18th century and reached the present day transformed into a country house or suburban villa.

In mid-1968, a private individual, who had been mayor of Villanueva de Sau at the time of the construction of the reservoir, donated to the State the land necessary for the construction of the Parador. The plot, located in the municipality of Les Masies de Roda, had a small 16th-century farmhouse called Bac de Sau, whose capacity was insufficient to accommodate the extensive hotel program. The farmhouse was restored and reused to house the changing rooms of the establishment's swimming pool, but there was no choice but to build the new Parador to achieve large open spaces in the lobby, dining room, social lounge, or industrial kitchen. It was dressed externally with the aforementioned regional look.

As in Gredos this Parador was designed, within the context of mass tourism, for tourists who use private cars. With this intervention, a former rural and industrial textile area before the construction of the reservoir was transformed into a space for tourists fleeing from the city in search of modern accommodation in a peaceful and natural environment.

FUE NOTICIA EN PARADORES

DEPORTE

CAMPEONATO DE EUROPA DE GOLF INDIVIDUAL MASCULINO EN EL SALER

El Parador acogió en junio la trigésimo quinta edición del Campeonato de Europa Individual Masculino de Golf, el torneo *amateur* más importante del mundo. Un total de 144 jugadores procedentes de 42 países participaron en la competición, convirtiéndose en una cita imprescindible sobre el prestigioso campo de Javier Arana.

EUROPEAN MEN'S INDIVIDUAL GOLF CHAMPIONSHIP IN EL SALER

In June, the Parador hosted the thirty-fifth edition of the European Men's Individual Golf Championship, the most important *amateur* tournament in the world. A total of 144 players from 42 countries participated in the competition, making it an unmissable event on the prestigious Javier Arana course.

PET FRIENDLY

PARADORES RENUEVA SU CONVENIO CON ROYAL CANIN

Siempre atenta a las necesidades de los clientes, la Red continúa apostando por un turismo *Pet Friendly*, por lo que ha renovado el convenio de colaboración ya existente con Royal Canin. De ahora en adelante, los clientes que se hospeden con su mascota en Paradores recibirán como kit de bienvenida un comedero y una ración de alimento, específico según tamaño y edad, por cortesía de la marca de alimentación para mascotas.

PARADORES RENEWS ITS AGREEMENT WITH ROYAL CANIN

Always attentive to the needs of customers, the Network continues to bet on a *Pet Friendly* tourism, so it has renewed the existing collaboration agreement with Royal Canin. From now on, customers staying with their pets at Paradores will receive a welcome kit with a feeder and a portion of food, specific to their size and age, courtesy of the pet food brand.



RESULTADOS

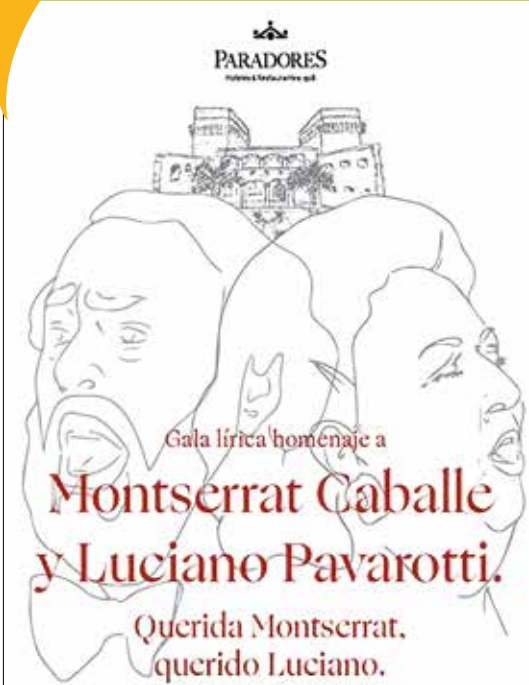
SE PROLONGUA EL RITMO DE OCUPACIÓN MÁS ALLÁ DEL VERANO. Paradores afrontó el segundo verano postpandemia con buenas expectativas, logrando una vez más superar los niveles de 2019. Se prevé que, durante el otoño, se prolonguen las altas tasas de ocupación, afianzando los buenos resultados de la compañía en un marco de incertidumbre económica global. Calidad, seguridad y una oferta atractiva, con nuevos productos y experiencias turísticas, son su sello de garantía.

OCCUPANCY RATES EXTENDED BEYOND SUMMER

Paradores faced the second post-pandemic summer with good expectations, once again managing to surpass 2019 levels. High occupancy rates are expected to continue into the autumn, consolidating the company's good results in a context of global economic uncertainty. Quality, safety and an attractive offer with new products and tourist experiences are its hallmarks.



CULTURA



GALA LÍRICA HOMENAJE A MONTSERRAT CABALLÉ Y LUCIANO PAVAROTTI

El Parador de Jarandilla organizó el pasado 7 de agosto la gala lírica “Querida Montserrat, querido Luciano”, como broche final de la V Muestra de Cine de la Vera. La actuación, a cargo de dos familiares de los sopranos, completó una maravillosa experiencia con el sello de Paradores, en la que no faltaron invitados de honor ni un menú especial diseñado para la ocasión.

LYRICAL GALA TRIBUTE TO MONTSERRAT CABALLÉ AND LUCIANO PAVAROTTI

The Parador de Jarandilla organized last August 7 the lyrical gala "Dear Montserrat, dear Luciano", as the final touch of the V Muestra de Cine de la Vera. The performance, by two relatives of the sopranos, completed a wonderful experience with the seal of Paradores, which did not lack guests of honor and a special menu designed for the occasion.

GASTRO



JORNADAS DEL BONITO DE BURELA

El Restaurante O Corpiño del Parador Costa da Morte dedicó unas jornadas gastronómicas al Bonito de Burela, producto de máxima calidad y capturado con métodos sostenibles y artesanos. La deliciosa experiencia consistió en un menú degustación y una propuesta opcional de maridaje con vinos seleccionados para potenciar los excelentes sabores de este sabroso pescado azul.

BURELA TUNA GASTRONOMIC DAYS

The Restaurant O Corpiño of the Parador Costa da Morte dedicated a gastronomic conference to the Burela Tuna, a product of the highest quality and caught with sustainable and artisan methods. The delicious experience consisted of a tasting menu and an optional wine pairing proposal with wines selected to enhance the excellent flavors of this tasty blue fish.

LA NOCHE DEL PATRIMONIO

Un año más, Paradores se ha sumado a *La Noche del Patrimonio*, con visitas guiadas, charlas y cenas temáticas en sus 11 establecimientos ubicados en las Ciudades Patrimonio de la Humanidad para poner en valor el magnífico patrimonio histórico y cultural del país. Un evento cultural único en Europa, con un programa de eventos y actividades que se desarrollaron de forma simultánea en las 15 ciudades históricas con el sello UNESCO.

LA NOCHE DEL PATRIMONIO

For yet another year, Paradores has joined in *La Noche del Patrimonio*, with guided tours, talks and themed dinners in its 11 establishments located in the World Heritage Cities to highlight the country's magnificent historical and cultural heritage. A unique cultural event in Europe, with a program of events and activities that took place simultaneously in the 15 historic cities with the UNESCO seal of approval.





INVERSIÓN DEL GOBIERNO EN PARADORES.

El Gobierno de España invertirá 81,4 millones de euros en la rehabilitación, mantenimiento y embellecimiento del patrimonio histórico de la red de Paradores de Turismo, un presupuesto que procede del Plan de Recuperación, financiado con los fondos Next Generation EU. Se intervendrá en 39 Bienes de Interés Cultural y estas actuaciones benefician a 12 Comunidades Autónomas y a la ciudad autónoma de Ceuta.

GOVERNMENT INVESTMENT IN PARADORE.

The Spanish Government will invest 81.4 million euros in the rehabilitation, maintenance and beautification of the historical heritage of the network of Paradores de Turismo, a budget that comes from the Recovery Plan, financed with Next Generation EU funds. Intervention will be carried out in 39 Assets of Cultural Interest and these actions will benefit 12 Autonomous Communities and the autonomous city of Ceuta.

CAMPAÑA DE OTOÑO DE PARADORES.

Para crear esta obra, el artista Mikel Cámara se inspiró en los paseos por la montaña con su padre en el País Vasco y Asturias. Su padre ha sido y sigue siendo un gran aficionado a la montaña y tiene gratos recuerdos de dichos paseos, considerados por él como momentos para charlar o disfrutar del silencio.

"Somos muy dados a hablar de los misterios de la vida, de dimensiones paralelas e historias mágicas, y creo que la idea de las setas gigantes salidas de los árboles vino inspirada por esas conversaciones. Varias imágenes tomadas con él durante esos paseos se pueden ver esparcidas por la gráfica, como el Naranjo de Bulnes al fondo, los árboles de los cuales nacen las setas gigantes, o el puente de piedra".

To create this work, the artist Mikel Cámara was inspired by his walks in the mountains with his father in the Basque Country and Asturias. His father has been and still is a great mountain enthusiast and has fond memories of such walks, considered by him as moments to chat or enjoy the silence.

"We are very given to talking about the mysteries of life, about parallel dimensions and magical stories, and I think the idea of the giant mushrooms coming out of the trees came inspired by those conversations. Several images taken with him during those walks can be seen scattered throughout the graphic, such as the Naranjo de Bulnes in the background, the trees from which the giant mushrooms are born, or the stone bridge".

PLAN DE SOSTENIBILIDAD PARA UN TURISMO RESPONSABLE.

Paradores se mantiene firme en su propósito de liderar un turismo responsable y presenta un Plan de Sostenibilidad que se extiende hasta 2024, que enlaza con la misión y visión de la compañía. Según Pedro Saura, presidente de la Red, "la sostenibilidad no se puede entender como un valor añadido, se ha convertido en una condición necesaria para un turismo de calidad y competitivo".

SUSTAINABILITY PLAN FOR RESPONSIBLE TOURISM.

Paradores remains strong in its intention to lead responsible tourism and presents a Sustainability Plan that extends to 2024, which is linked to the company's mission and vision. According to Pedro Saura, president of the Network, "sustainability cannot be understood as an added value, it has become a necessary condition for quality and competitive tourism".



RESPONSABILIDAD SOCIAL



LUCHA CONTRA LA "BASURALEZA".

Paradores organizó en varios de sus establecimientos una recogida de residuos en la naturaleza, fruto de su compromiso con el entorno natural. La iniciativa se enmarca dentro de la campaña "1m2 contra la basuraleza", creada por el Proyecto Libera desde SEO/BirdLife, en alianza con Ecoembes, con la premisa de preservar la calidad de vida de los espacios naturales, las especies y las personas.

THE FIGHT AGAINST "WASTE IN NATURE".

Paradores organized in several of its establishments a waste collection in nature, as a result of its commitment to the natural environment. The initiative is part of the "1m2 against litter" campaign, created by Proyecto Libera from SEO/BirdLife, in alliance with Ecoembes, with the premise of preserving the quality of life of natural spaces, species and people.

A vibrant, fantastical autumn landscape. In the center, a large, multi-tiered stone castle with a central tower sits atop a lush, green, mushroom-shaped island. This island is supported by a tall, dark, spiraling pillar. The ground is covered in a variety of giant mushrooms in shades of orange, red, and blue. In the foreground, a man in a blue jacket and a woman in a red jacket stand on a path, looking towards the castle. A horse is visible in the distance near a small stream. The sky is a clear blue with a few birds flying. The overall scene is a dreamlike representation of autumn's colors.

Vuelve a soñar | Donde los colores dan vida al otoño.



PARADORES

Hoteles & Restaurantes 1928

¿Cuánto sabes de Paradores?

Paradores *How much do you know?*

01	<h2>IN&OUT</h2> <p><i>concurso</i></p>	<p>Ganadora/Winner: José Florido Serrano</p>
	<p>02</p> 	<p>Parador de Arties Parador de Carmona Parador de Guadalupe Parador de Cazorla</p> <p>SOLUCIÓN NÚMERO ANTERIOR</p>
		<p>Balcones con historia en Paradores con nombre propio. ¡Adivina dónde se encuentran!</p> <p>Balconies with history at Paradores. Find out where they are!</p>
03	<p>04</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 8 enero de 2023:

prensa@parador.es

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

Dare to participate! if you know three answers, forward the answer to the following email address before January 8, 2023:

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*.





Lorca
y tú
¡Compartela!

Este otoño

disfruta en Lorca

