

Condé Nast Traveler

Truth in Travel

España

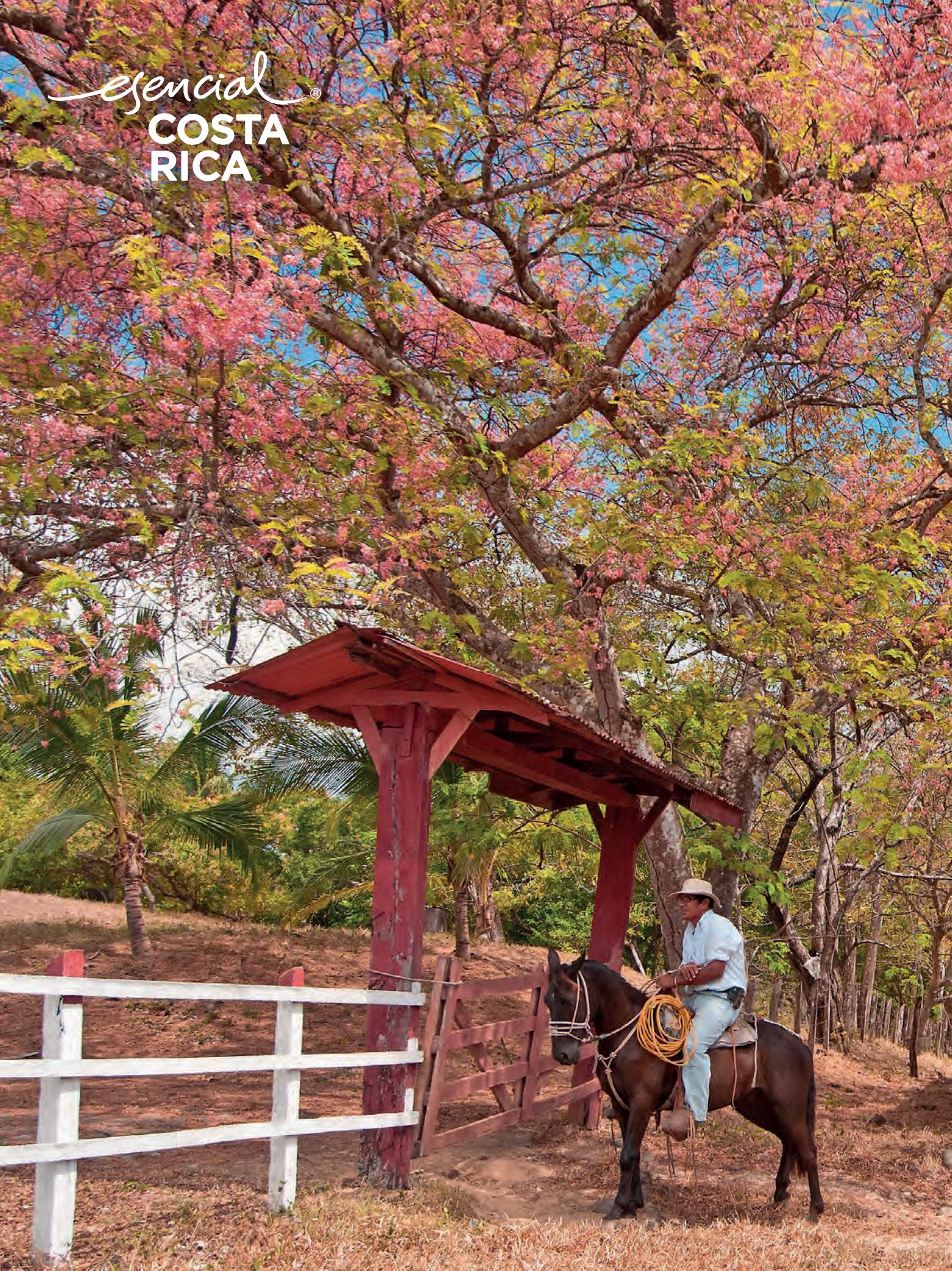


Los caminos de Miguel Delibes

GARRETERAS SECUNDARIAS

Un viaje rural por España y Portugal

esencial[®]
**COSTA
RICA**





#YOESTOYPURAVIDA
Y TÚ,
¿CUÁNDΟ VIENES?

COSTA
RICA

WWW.VISITCOSTARICA.COM/ES

CONTENIDOS

ABR. 2020



EL CENTENARIO del nacimiento de Miguel Delibes inspira este número especial dedicado a las carreteras secundarias de España y Portugal. El ilustrador Íñigo Studio rinde homenaje al escritor y llena nuestras páginas de bicicletas, cipreses, perros, pájaros...



Nuevo GLB. Deja que la vida te sorprenda.

Escapar de la rutina por carretera, explorar rutas fuera de ella, o firmar un finde en familia... viajando con toda la familia. Si la vida es así de flexible, vívela con un coche a la altura. Descubre el SUV más robusto de Mercedes con un diseño tan compacto como deportivo, máxima versatilidad interior y un gran espacio de carga.

Equipamiento destacado:

- Hasta 7 plazas modulables.
 - Asientos traseros desplazables individualmente.
 - Inteligencia artificial MBUX.
 - Tracción total 4MATIC.
-

Mercedes-Benz



CONTENIDOS

ABR. 2020

VAMOS

18 BELLEZA

La naturaleza nos da todo lo que necesitamos.

20 VIDAS DE HOTEL

¿Y si nos tomamos la vida con calma en La Rioja?

22 AL VUELO

Convivir con el arte en la red de Paradores.

24 EGO

El agricultor más ecológico de Castilla La Mancha

26 LIBROS

Viaje literario entre Sevilla, Huelva y Badajoz.

28 ARTE

Los colores de la portuguesa Sarah Affonso.

30 ANATOMÍA DE UNA CAMA

Sábanas de algodón orgánico en Menorca.

32 CALENDARIO

Las citas del mes dentro de nuestras fronteras.

33 HABITACIÓN CON VISTAS

A la sierra de Grazalema, en un cortijo centenario.

34 GASTRONOMÍA

Restaurantes muy *top* sin salir del pueblo.

36 EN DATOS

La comarca leonesa de la Maragatería.

37 EL DESAYUNO

Pan payés con mantequilla artesanal en Andorra.

38 ROAD TRIP

Celebramos el 70º aniversario de Seat.

40 LA POSTAL

Un proyecto fotográfico para salvar el Delta del Ebro.

12 FIRMAS

14 CARTA

154 EL SOUVENIR



EN PORTADA

La artista Itziar Aguilera en la Comarca de la Vera con vestido de Faithfull the Brand, abrigo de Ailanto y botas de Hunter.

Foto: Irina Isasia

43 LOS CAMINOS DE DELIBES

Cien años del nacimiento del vallisoletano.

52 EN PORTADA

La Comarca de La Vera, por Itziar Aguilera.

66 CUADERNOS RURALES

Lo dejaríamos todo para irnos a...

74 ENARBOLADOS

Los árboles singulares de Ribera del Duero.

78 HOT LIST CAMPESTRE

Nos vamos al pueblo, ¡a un cinco estrellas!

90 COSTA DA MORTE

La belleza incomparable del Atlántico.

102 PALOMA WOOL

La firma de moda española más evocadora.

108 ENTRE DOS TIERRAS

Escapada a Cáceres y la portuguesa Marvao.

112 AL SUR DE GRANADA

La belleza sencilla de Las Alpujarras.

120 QUINTA DA CÓRTE

Vinos y un hotel de lujo en el Duero portugués.

128 PORTO SANTO Y LANZAROTE

Diálogo viajero entre dos islas volcánicas.

136 LOS CUCURUMACHOS

Patatas revolconas y un colorido desfile en Navalosa.

142 ABRÓCHATE LOS CORDONES

La historia de las zapatillas riojanas Victoria.

146 TRÁEME ALGO

Pero que sea de diseño, artesanal y *made in Spain*.

SUSCRIPCIONES

Para cualquier consulta, el número de atención al cliente es el 902 53 55 57.



SAMSUNG

Galaxy Z Flip



SAMSUNG



Galaxy Z Flip



Condé Nast Traveler

TRUTH IN TRAVEL

DIRECTOR

David Moralejo
@dmoralejo

REDACCIÓN

REDACTORA JEFA Gema Monroy
REDACTORA JEFA CN TRAVELER DIGITAL María Fernández @mardou_fox
JEFA DE MODA Y BELLEZA Clara Laguna @clara_laguna
JEFA DE ACTUALIDAD Paula Móvil @getinmybellyyyyy
REDACCIÓN CN TRAVELER DIGITAL María Sanz @marisanczv,
María Casbas @maricasbas, Lidia González @lidiglez

ARTE

DIRECTOR CREATIVO Ángel Perea @angel_perea_malo DIRECTOR DE ARTE Fer Vallespin @fervallespin
JEFA DE MAQUETACIÓN Cristina González
DISEÑADORAS Margó Navarro, Ana Muñoz Moraga, Sara Ortiz, Elena Calvo

COLABORADORAS Arantxa Neyra, María Ángeles Cano

DEPARTAMENTO COMERCIAL

DIRECTORA COMERCIAL DE CN TRAVELER Almudena García-Rabán agarcia-rabandan@condenast.es
MADRID, JEFAS DE PUBLICIDAD: Ana Alós, Mireia Antón De Silva, Isabel Valcárcel
BARCELONA, JEFE DE PUBLICIDAD: Bruno De Angelis DELEGADA NORTE: Ana López-Nieto
BARCELONA, JEFA DE PUBLICIDAD DIGITAL: Noelia González DELEGADA ITALIA: Elena Marseglia
FRENCH LIASON OFFICE COMMERCIAL MANAGER: Elena Manso
COORDINACIÓN: María Fernández (Madrid) y Mª Carmen Herrero (Barcelona).

RELACIONES PÚBLICAS

DIRECTORA Blanca Martínez de Irujo
Miguel Ibán, María Vázquez

PRODUCCIÓN

Rosana Vicente, Juan I. Bocos, Fernando Bohua
SYNDICATION & PHOTO

DIRECTORA Reyes Domínguez
Eva Vergaracea, Cristina Verd, Sandra Fernández

CONDÉ NAST CREATIVE STUDIO

DIRECTOR Jorge Madrid SUBDIRECTORA María Jiménez
DIRECTOR GLOBAL DE DISEÑO Juan Miguel Lapido COORDINADORA EDITORIAL Carmen Garijo
DIRECTOR DE ARTE Xabier Mauleón DISEÑO Sara Polo, Micaela Betolaza, Isabel Acerete
PRODUCCIÓN Y EDICIÓN GRÁFICA Ruth Varillas (directora), Cristina Serrano

EDICIONES CONDÉ NAST, S. A.

MADRID: Paseo de la Castellana, 9-11, 2º pl. 28046. Tel: 91 700 41 70
BARCELONA: Paseo de Gracia, 8-10, 3º 1º. 08007. Tel: 93 412 13 66
PARÍS: 3, avenue Hoche 75008 Tel: 00 33 1 534 369 51
MILÁN: Piazza Cadorna, 5, 20121 Tel: 00 39 02 8561 4217
© Ediciones Condé Nast, S.A. Depósito legal: M-25787-2012

DIRECTOR GENERAL DE FINANZAS Y OPERACIONES Juan Manuel Martín-Moreno
DIRECTORA GENERAL DE MARKETING, PRODUCTO Y DATA Beatriz Sánchez Guillén

DIRECTORA COMERCIAL CONDÉ NAST Elena Ferreras
DIRECTORA CONDÉ NAST COLLEGE Ana García-Sáñez
DIRECTORA DE NEGOCIO DIGITAL Lina Calzado
DIR. ADJUNTA DE MARKETING Y DATA: Susana Ibáñez
DIR. ADJUNTO DE TECNOLOGÍA Carlos Zorita
DIRECTORA DE RECURSOS HUMANOS Ana Ruiz
DIRECTORA FINANCIERA Elena Aemmer
DIR. DE TECNOLOGÍA (CTO) Rafael Martínez
DIRECTOR DE COMUNICACIÓN Alberto Pereira
CONSEJERO: Giampaolo Grandi

PRESIDENTA Y CEO CONDÉ NAST ESPAÑA NATALIA GAMERO DEL CASTILLO

CHAIRMAN CONDÉ NAST ESPAÑA JAVIER PASCUAL DEL OLMO
CEO GLOBAL ROGER LYNCH

CHAIRMAN Y JEFE EJECUTIVO DE CONDÉ NAST INTERNACIONAL JONATHAN NEWHOUSE

EDICIONES CONDÉ NAST es una empresa sostenible certificada por:
Condé Nast Traveler no se hace necesariamente responsable de las opiniones
vertidas por los colaboradores en sus artículos.
© Ediciones Condé Nast, S.A. Reservados todos los derechos.

Prohibida su cita, reproducción, edición o transmisión total o parcial por cualquier
medio y en cualquier soporte, sin la autorización escrita de Ediciones Condé Nast, S.A.

ACCESO AL CERTIFICADO EN LA PÁGINA WEB DE LA REVISTA
CONDÉ NAST TRAVELER es una publicación ARI y QJD.

EDICIONES CONDÉ NAST es una empresa sostenible certificada por:



THE CONDÉ NAST PUBLICATIONS INC.

Chief Executive Officer Roger Lynch
Chief Operating Officer & President, International Wolfgang Blau
Global Chief Revenue Officer & President, U.S. Revenue Pamela Drucker Mann
U.S. Artistic Director and Global Content Advisor Anna Wintour
Chief Financial Officer Mike Goss
Chief Marketing Officer Deirdre Findlay
Chief People Officer Stan Duncan
Chief of Staff Samantha Morgan
Chief Data Officer Karthic Balaji
Chief Client Officer Jamie Jouning

CONDÉ NAST ENTERTAINMENT

President Oren Katzeff
Executive Vice President-Alternative Programming Joe LaBracio
Executive Vice President-CNN Studios Al Edgington
Executive Vice President-General Manager of Operations Kathryn Friedrich

CHAIRMAN OF THE BOARD

Jonathan Newhouse

EDICIONES INTERNACIONALES

France: AD, AD Collector, Glamour, GQ, Vanity Fair, Vogue, Vogue Collections, Vogue Hommes Germany: AD, Glamour, GQ, GQ Style, Vogue India: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue Italy: AD, Condé Nast Traveller, Experienceis, Glamour, GQ, La Cucina Italiana, Vanity Fair, Vogue, Wired Japan: GQ, Rumor Me, Vogue, Vogue Girl, Vogue Wedding, Wired Mexico and Latin America: AD Mexico, Glamour Mexico, GQ Mexico and Latin America, Vogue Mexico and Latin America Spain: AD, Glamour, GQ, Condé Nast College Spain, Condé Nast Traveler, Vanity Fair, Vogue, Vogue Niños, Vogue Novias Taiwan: GQ, Interculture, Vogue United Kingdom: London: HQ, Condé Nast College of Fashion and Design, Vogue Business: Britain: Condé Nast Johansens, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, GQ Style, House & Garden, LOVE, Tatler, The World of Interiors, Vanity Fair, Vogue, Wired United States : Allure, Architectural Digest, Ars Technica, basically, Bon Appétit, Clever, Condé Nast Traveler, Epicurious, Glamour, GQ, GQ Style, healthyHIVE, Pitchfork, Self, Teen Vogue, them., The New Yorker, The Scene, Vanity Fair, Vogue, Wired

PUBLICADO BAJO ASOCIACIÓN

Brazil: Casa Vogue, Glamour, GQ, Vogue Russia: AD, Glamour, Glamour Style Book, GQ, GQ Style, Tatler, Vogue

PUBLICADO BAJO LICENCIA O COOPERACIÓN COPYRIGHT

Australia: GQ, Vogue, Vogue Living Bulgaria: Glamour China: AD, Condé Nast Center of Fashion & Design, Condé Nast Traveler, GQ, GQ Style, Vogue, Vogue Film, Vogue Me Czech Republic and Slovakia: La Cucina Italiana, Vogue Germany: GQ Bar Berlin Greece: Vogue Hong Kong: Vogue Hungary: Glamour Iceland: Glamour Korea: Allure, GQ, Vogue Middle East: AD, Condé Nast Traveler, GQ, Vogue, Vogue Café Riyad, Wired Poland: Glamour, Vogue Portugal: GQ, Vogue, Vogue Café Porto Romania: Glamour Russia: Tatler Club, Vogue Café Moscow Serbia: La Cucina Italiana South Africa: Glamour, Glamour Hair, GQ, GQ Style, House & Garden, House & Garden Gourmet Thailand: GQ, Vogue The Netherlands: Glamour, Vogue, Vogue Living, Vogue Man, Vogue The Book Turkey: GQ, Vogue, Vogue Restaurant Estambul Ukraine: Vogue, Vogue Café Kiev

Condé Nast is a global media company producing premium content with a footprint of more than 1 billion consumers in 31 markets. condenast.com

EDICIONES CONDÉ NAST, S.A.

Pº Castellana, 9-11, 28046
MADRID Tel: 91 700 41 70
Paseo de Gracia, 8-10 - 3º. 08007 BARCELONA
Tel: 93 412 13 66
© Ediciones Condé Nast, S.A.

Impresión: ROTOCOBRHI.

Ronda de Valdecarizo, 13.
Tres Cantos. 28760 Madrid.
Tel: 91 803 16 76

Encuadernación: FELIPE MÉNDEZ GARCÍA S.L.

Carbón, 6 y 8, Pol. Ind. San José de Valderrivas.
28918 Leganés (Madrid).
Tel: 91 621 15 70.

Distribución: SCEL.

Avda. de Valdelaparra, s/n.
28108 Alcobendas (Madrid).
Tel: 91 657 69 00.

PRECIO DE SUSCRIPCIÓN

(1 año, 11 números)
España: 28,88€
Europa: 78€
Resto del mundo: 90€

Servicio de suscripciones:

para cualquier consulta, el número de atención al cliente a su disposición es el 902 53 55 57.
Sobreprecio para Canarias 0,20€, printed in Spain.



Glenfiddich®



DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE 40°

**EL SINGLE MALT
MÁS PREMIADO DEL MUNDO**



FIRMAS

ABR. 2020



IRINA ISASIA
En portada

La fotógrafa debutó en Condé Nast Traveler a lo grande, con un precioso trabajo junto a Itziar Aguilera, la protagonista de nuestra portada, en la comarca de La Vera. Su influencia en redes sociales es enorme, pero también su talento.



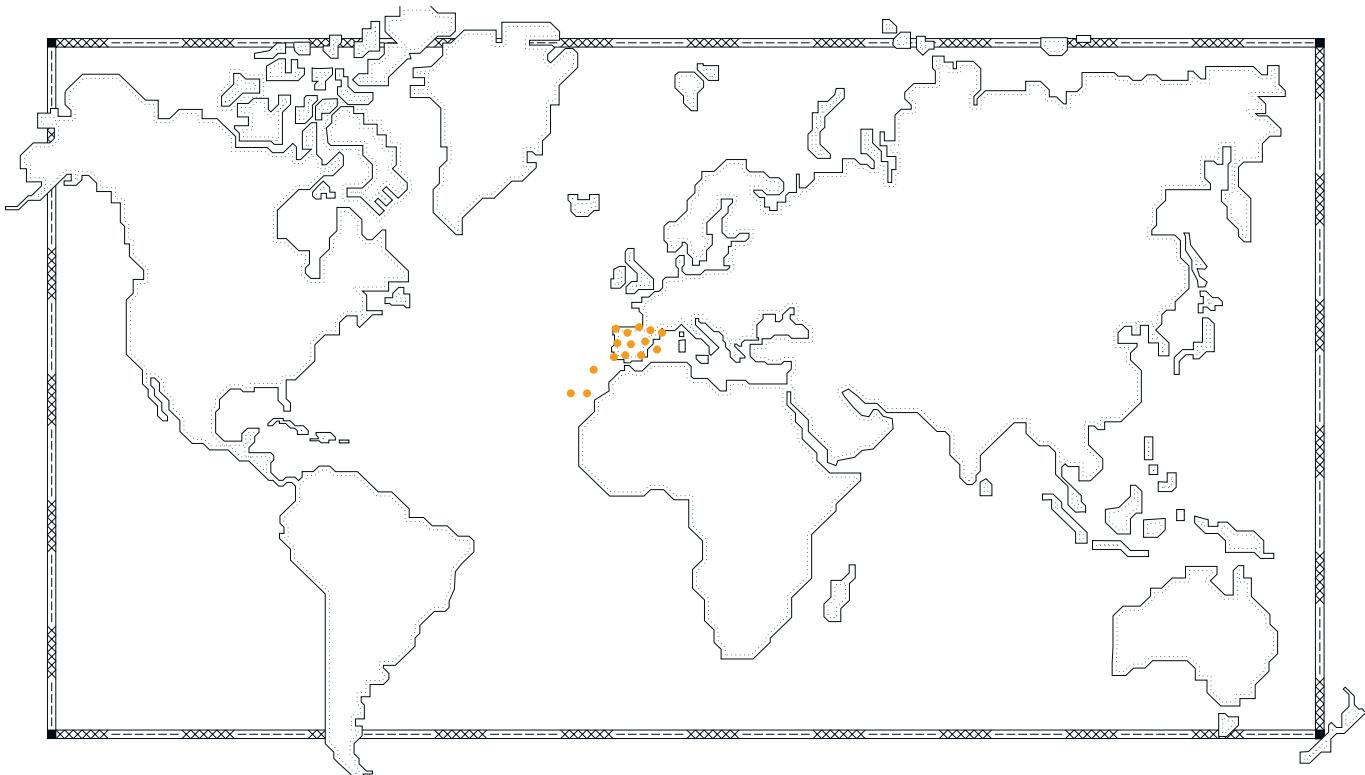
ÍÑIGO STUDIO
Ilustraciones de Miguel Delibes

Íñigo Gutiérrez vive en Japón y es el creador de la firma Íñigo Studio, en la que sus ilustraciones bailan entre sudaderas, gorras y carteles. Aquí, con Delibes como inspiración, lo hacen salpicando casi todas nuestras páginas.



CATARINA LOUREIRO
Douro

Es periodista, portuguesa, vive en Madrid y hace tiempo creó Iberismos, un espacio cuyo objetivo es promover el arte y la cultura de España y Portugal a través del viaje. Aquí nos descubre Quinta da Corte, un lugar mágico.



ROCÍO ESLAVA
Porto Santo

A esta fotógrafa aragonesa, que vive en Tenerife desde 2011, le atrapó Porto Santo por su tranquilidad y la sobriedad del paisaje: "Da gusto encontrar paraísos de mares azul cristalino y que conserven esa calma".



ROBER AMADO
Costa da Morte

Nació en Ferrol, confiesa que su madre habla de él como alguien "riquín" y su galleguismo, unido a una narrativa impecable y adictiva, le ha inspirado para firmar un artículo que leerás una y otra vez. Nos vemos en Galicia.



MÍRIAM BARRAL
Lanzarote

Podríamos ir mil veces a Lanzarote y toparnos con una isla distinta cada una de ellas. Eso hizo Míriam, inmortalizar la postal más costumbrista de la isla, trabajo que inspiró nuestro reportaje "cruzado" con su vecina portuguesa, Porto Santo.

BIEN HECHO EN ESPAÑA PUNTADA A PUNTADA...



Las mismas manos...

de siempre, los mismos talleres, la misma atención por los pequeños detalles, puntada a puntada...

PANAMA JACK FABRICA LA TOTALIDAD DE SUS PRODUCTOS EN ESPAÑA



CREATED
to TRAVEL

La CARTA

El ir llegando

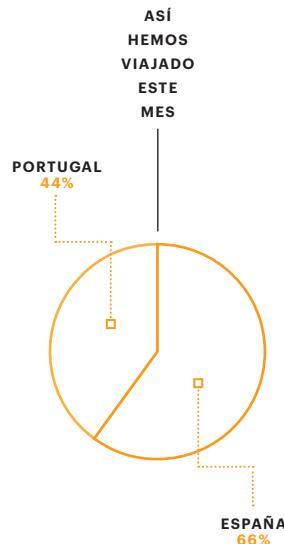
Son días raros estos. Días raros por el maldito virus, obviarlo sería naïf, que nos tiene a todos con el alma en cuarentena, sí, pero también con la maleta lista para seguir el traqueteo en cuanto vuelva la tan feliz rutina. Que volverá. Desde Condé Nast Traveler somos muy conscientes de que esta situación deja feo margen para la improvisación viajera que tanto nos va y, aun así, sabemos que nuestra tarea, por encima de todo, es hacerte soñar... que para quimeras no hay freno. Por eso llevamos meses preparando el número que tienes entre manos, un número especial, mucho, de los de guardar. Si el año pasado dedicamos las páginas de abril a recorrer nuestro país de orilla a orilla hasta dibujar un nuevo mapa de la España desconocida, esta vez hemos querido incluir a Portugal en un caminar sin prisa a través de carreteras secundarias de la Península Ibérica y sus islas. Buscábamos viajar cerca para mirar más lejos, eso es.

Ni un páramo de los tantos arribados, ni una brizna de hierba soplada al tuntún tendrían aquí sentido sin Miguel Delibes, cuyo

recuerdo hilvana este cuaderno coincidiendo con el centenario de su nacimiento. Las letras del escritor que más y mejor habló de lo rural, que se anticipó a todos en su visión realista –con su optimismo, con su pesimismo– de la España vacía, que previno de los latigazos del cambio climático y la mano torcida del hombre frente a la Naturaleza, inspiran cada línea. Y lo hacen de corazón, el que hemos puesto a la relectura de sus libros, con el que hemos seleccionado fotografías únicas de sus archivos personales gracias a la cariñosa ayuda de la Fundación Miguel Delibes, y el que destilan las ilustraciones del gran Íñigo Studio. Cipreses, perros de caza, cigüeñas, perdices y otros pájaros de cuenta, bicicletas, bodegones y árboles mesetarios sirven de rúbrica a este viaje con mucha, muchísima parada y fonda. Ya lo explicó el mismo Delibes en *El Norte de Castilla* a cuenta de la reedición de su diario *Dos viajes en automóvil* (1982): “Viajar no es desplazarse sin más de un lugar a otro, es ir descubriendo lugares y gentes a lo largo del camino. El viajero que solo tiene una meta a

la que llegar se pierde todas las sorpresas y gozos del ir llegando”. El ir llegando. A las pozas y regatos, pura vida, de La Vera, donde la protagonista de nuestra portada, la artista Itziar Aguilera, viajó con la fotógrafa Irina Isasia en pos de alargadas sombras bajo las que sestear, caminos de cadente pedaleo y bonitas milanas. A la Costa da Morte, ese frenesí de olas que trepan y nubarrones que bajan al ras. A Lanzarote y Porto Santo, dos vecinas, *duas vizinhas*, que comparten paz volcánica y costumbres sin reloj. A los hoteles donde te despiertan las que te duermen, las chicharras. A lugares remotos donde unos nuevos souvenirs están reivindicando hoy el valor de lo artesano, de la vuelta a lo que una vez dejamos ir. A esas Alpujarras en las que Gerald Brenan descubrió el perfecto plan de fuga, huir para encontrarse.

La frase de Delibes se torna así, y hoy, más certera. Porque, pase lo que pase, nos seguiremos desplazando aquí mismo o allá lejos para perdernos por carreteras secundarias; para soñarnos descubridores. Y es que viajar, como vivir, era esto: ir llegando.



David Moralejo, director.
@dmoralejo



MIRANDA DO DOURO
TRÁS-OS-MONTES, PORTUGAL



CASARES
MÁLAGA



PANTANO DE LA BREÑA
ALMODÓVAR DEL RÍO, CÓRDOBA



CARRASQUEIRA
ALENTEJO, PORTUGAL



Maravíllate ante la magnífica Osaka

Descubre la cautivadora ciudad japonesa que cuenta con un amplio abanico de atractivas experiencias culturales. En Osaka, podrás ser partícipe de la grandeza del Castillo de Osaka, admirar las vistas panorámicas desde lo alto del Observatorio Kuchu Teien o disfrutar de la extraordinaria gastronomía que define la ciudad. Descubre los lugares, sonidos y aromas de este increíble destino. Vuela como nunca antes con la Mejor Aerolínea del Mundo* a Osaka, uno de los más de 170 destinos a los que volamos en todo el mundo.

Visita qatarairways.com





Regala(te) Condé Nast Traveler

1 año por
28,88€

Premio Nacional de Gastronomía



www.condena.st/CNTesP

MÁS QUE NUNCA #YOSOYTRAVELER

ABR. 2020

VAMOS

• UNA BRÚJULA PARA DESCUBRIR QUÉ SUCEDA AHÍ FUERA •

Belleza



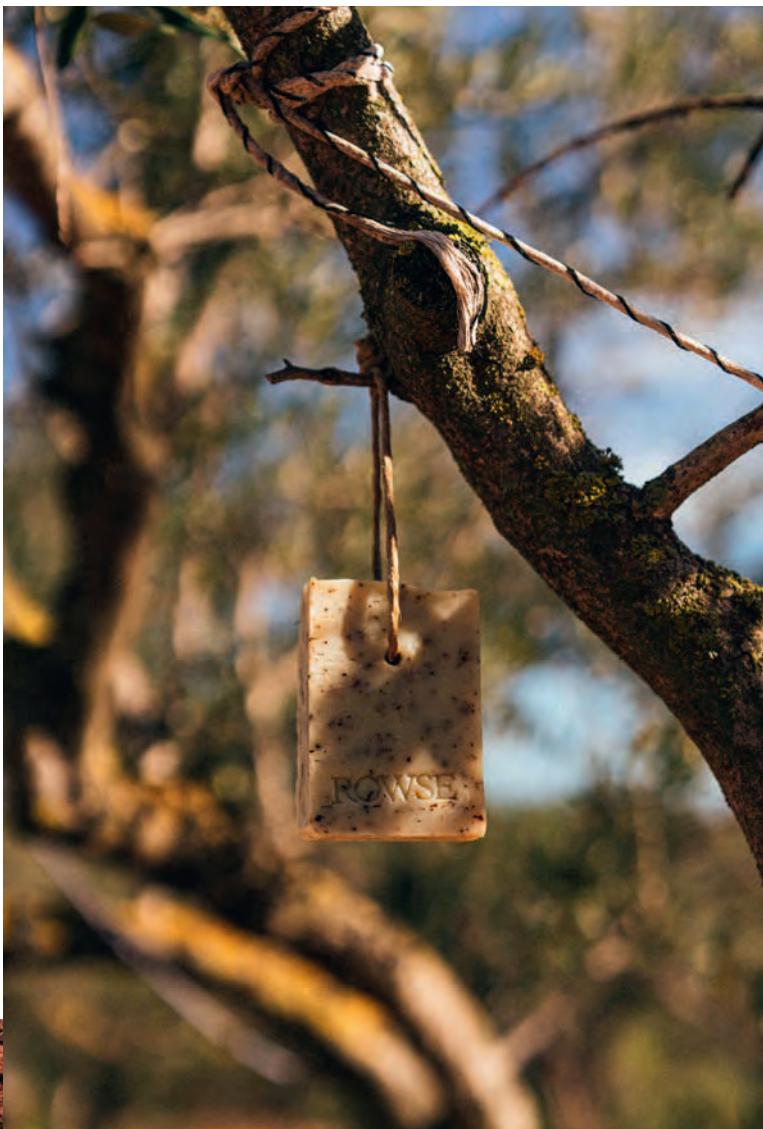
Campo a travéS

Pág. 18

Cuídate y cuídalo

La firma Rowse reivindica que la naturaleza nos da todo lo que necesitamos.

Los productos de Rowse son veganos, sostenibles, 100% orgánicos y cruelty free. Abajo, una inspiradora imagen de Nuria Val.



“La misión de Rowse es conectar a la gente con el planeta a través de sus productos y desarrollar un diálogo con el amor por la naturaleza como base”, nos cuenta

BARCELONA | la fotógrafa y modelo Nuria Val sobre la firma que creó en 2018 junto a Gabriela Salord. Las presentó un amigo y enseguida decidieron que se centrarían en la búsqueda responsable de los ingredientes más versátiles para crear recetas aptas para cabello, rostro, cuello, cuerpo,

uñas... Sus productos se formulan con plantas de todo el mundo y son 100% naturales y respetuosos con el medio ambiente. La principal inspiración de Nuria es la naturaleza y su lado viajero, indiscutible: en su colección de jabones y champús sólidos han creado envases reutilizables sin plástico, fórmulas concentradas sin agua y 100% de ingredientes no tóxicos de origen vegetal. Además, los envases de los aceites no superan los 30 ml y el roller y gua sha de Aventurina verde (masajeadores faciales) vienen en un estuche de yute orgánico hecho a mano también reutilizable (rowse.co). CLARA LAGUNA



The Art of Distinction



Ibiza
GranHotel

GrandLuxe

The unique 5* Grand Luxury
Experience in Ibiza

+34 971 806 806
ibizagranhotel.com



Iñigo y Pablo acaban de redecorar la casa que abrieron hace trece años. A la dcha., bello rincón con flores frescas.



Pablo López Navarro e Iñigo Aragón

Propietarios

La vida lenta

Casa Josephine. Sorzano, La Rioja

Hablar de Casa Josephine es hablar de un concepto que cambió la forma de entender lo rural nada más abrir sus puertas, allá por abril de 2007. Ya entonces, Pablo López Navarro e Iñigo Aragón lo definían como casa-hotel, “una casa de alquiler completo en la que ponemos al servicio de los

clientes las comodidades propias de un hotel”. Ahora, tras culminar un nuevo interiorismo más impresionante aún que el anterior, la creativa pareja evoca cómo surgió el proyecto: “La idea nació en un viaje a Marruecos. Queríamos crear un negocio donde combinar nuestra experiencia en turismo (Pablo) y en diseño (Iñigo). La Rioja empezaba a postularse entonces como el destino enogastronómico que es hoy, y nos pareció una buena región para ponernos a prueba. Una vez acotado que sería allí, exploramos todo

a fondo. La Rioja tiene siete valles, y la localización de Sorzano, en el valle central, al lado de la capital, nos pareció perfecta. Compramos la casa a la familia de Iñigo y nos pusimos manos a la obra para convertirla en una casa de verano, favoreciendo los espacios comunes amplios, los colores claros y las combinaciones de piezas y muebles coherentes”. Con la vista puesta hoy en un nuevo proyecto, esta vez cerca de Madrid, explican su mirada hacia el mundo rural: “Buscamos en los pueblos una experiencia de vida más lenta, más directa, más local, más intransmisible, una inmersión que involucre todos los sentidos” (casajosephine.com). MARTA SAHELICES

L A R I O J A

VIAJE A TRAVÉS DEL SABOR

TRAS MÁS DE UN SIGLO DE HISTORIA, VUELVE LA CERVEZA **EL ÁGUILA**.
MÁS TRADICIONAL Y AUTÉNTICA QUE NUNCA, ES UNA EXPERIENCIA TOTAL.

Este viaje se inició en el castizo barrio de Delicias, en la calle del General Lacy, en 1900. Mientras despertaba el siglo XX, a su sombra aparecía el movimiento bohemio. Uno de ellos es un artista y emprendedor inquieto y audaz. Elige este lugar para erigir una fábrica de cerveza, inspirado por aquellas que ha visto en sus periplos por Europa. La cerveza **El Águila** nació heredando la exuberante personalidad de su creador y de la corriente a la que pertenecía. El resultado: un líquido ambarino y turbio, con carácter, inconformista y urbano, que nos transporta a una época eterna. Han pasado más de cien años y es el momento del regreso del pionero, en su versión más genuina: tras lanzar al mercado **El Águila 1900**, la marca se supera para lograr un nuevo hito en su biografía. Ha elaborado –en Madrid, para mantener la esencia– **El Águila Sin Filtrar**. Una cerveza para disfrutar sin límites, con todo su cuerpo y sabor, que no se parece a ninguna otra. Una vez que repares en su icónica botella, que rememora el diseño del siglo XX, no podrás olvidarte de ella. Se trata de la primera cerveza especial sin filtrar que una gran marca lanza al mercado. Con esta propuesta, **El Águila** quiere rendir homenaje a los pro-



cesos tradicionales de principios del siglo pasado empleados para elaborar cerveza, cuando esta no se filtraba y los procesos para hacerlo eran rudimentarios. **El Águila Sin Filtrar** conserva la receta de la Lager Especial con un sabor aún más característico –con un punto descarnado, que para eso está hecha en Madrid–, que resulta suave, agradable y refrescante. Combina la intensidad de la malta caramelizada con la frescura de una mezcla única de lúpulos Perle y Lemondrop®. ¿Cómo se ha conseguido este sabor con el cual es posible regresar a la esencia del emocionante siglo XX? Eliminando la fase de filtración para mantener la levadura dentro de la cerveza. Y añadimos unos toques de última tecnología –puesto que estamos en el siglo XXI–: el sofisticado proceso *late hopping*, que consiste en añadir lúpulo al final de la cocción, intensifica el aroma. Si quieras degustar en toda su intensidad **El Águila Sin Filtrar**, solo te falta dominar el siguiente ritual: antes de servirla, dale la vuelta a la botella, sin agitarla. De esta forma moverás la levadura presente y conseguirás que todos los matices de su sabor único despierten para deleitarte. Redescubre sin filtros el placer de tomarte una cerveza de verdad, capaz de marcar todas las épocas.



PÁGINAS DE SETEAIS

Rodrigo y Tiago Sobral Cunha firman *Seteais em Sintra*, un libro que rinde homenaje a la capital europea del Romanticismo a través de la historia del hotel Palácio de Seteais. Pinturas, grabados, dibujos y fotografías dan fe de la monumentalidad de un lugar único (tivolihotels.com).



Paradores con mucho arte

Casi 10.000 piezas adornan los 97 establecimientos de Paradores de Turismo, la empresa pública de hostelería fundada en 1928. Pero la noticia hoy no es esta, sino que en tres años han restaurado 430 obras –tan importantes como el artesonado del siglo XVI y el techo de Lucio Muñoz en San Marcos, León–, lo que la convierte en una de las instituciones españolas que más restaura y con mayor asiduidad. Óscar López, presidente de Paradores, afirma que aquí el visitante “no solo contempla arte, también convive con él” (paradores.es).



ARTES Y OFICIOS CON SÁENZ DE OÍZA

El Museo Ico de Madrid celebra el centenario del nacimiento de Francisco Javier Sáenz de Oíza con una muestra que recorre la mirada y la inspiración de uno de los grandes referentes de la arquitectura del siglo XX. La aspereza rural de su infancia en Cáseada, Navarra, sus viajes, su conexión con las vanguardias y su visión del entorno se reflejan en proyectos como Casa Durana (en la foto), su tan “oiziana” casa de pueblo (fundacionico.es).

ÉL SE QUEDA, TÚ COMPRAS

El efecto boca a boca de la nueva campaña de Correos, #YoMeQuedo, creada por Contrapunto BBDO, ha superado todas las expectativas. Porque sí, el runrún de la vida rural y la España vacía está en la calle y de eso va este proyecto colaborativo que no ha hecho más que empezar. La idea es promocionar el e-Commerce Correos Market dirigido a productores locales, a aquellos que han apostado por desarrollar su negocio lejos de las grandes ciudades (market.correos.es).



TU HOTEL EN EL PARAÍSO

EL RESORT **H10 ATLANTIC SUNSET** OFRECE UN MUNDO DE LUJO SIN LÍMITES EN PLAYA PARAÍSO, AL SUR DE TENERIFE. PREPÁRATE PARA DISFRUTAR COMO NUNCA, CON SU CONCEPTO DE LUJO 5 ESTRELLAS.



Los mejores atardeceres de Tenerife se encuentran en el pueblo de Adeje, uno de los destinos más deseados para disfrutar de las vacaciones. Ahora, frente a Playa Paraíso, se ubica un novísimo testigo de los ocasos más evocadores. Se trata del **H10 Atlantic Sunset**: un hotel cinco estrellas, un oasis dentro de otro oasis, desde el cual contemplar un entorno de belleza arrebatadora. De puertas para adentro, el espectáculo es igual de memorable. El complejo, perfectamente integrado en este paraje rural, está formado por cuatro edificios: cada uno de ellos es un universo propio para descubrir. Un luminoso edificio circular recibe a los huéspedes. Además de la recepción y el *lobby*, encontramos el Dome Bar, el Upper Bar, la cafetería Mike's Coffee y el Central Market, un restaurante concebido a base de pequeños puestos inspirados en un mercado, con cocina en vivo. Otros tres edificios encontramos en este santuario, cada uno de ellos es un oasis particular. El Edificio Paraíso está concebido para familias con niños; aquí nunca faltan actividades divertidas. En el Edificio El Beso, los adultos disfrutarán de las estancias *Swim-Up*, con acceso directo a la piscina. Si buscas calidad y exclusividad,

el Edificio Privilege es tu destino natural: dispone de habitaciones superiores, una exclusiva terraza *Rooftop Privilege* con servicio de bar, acceso exclusivo al restaurante The View, un agradable *lounge* y la impresionante *infinity pool* en la última planta. Aquí se encuentran las *Rooftop Suites*, de dos alturas, con *jacuzzi* privado.

AMPLIAS HABITACIONES Y SUITES CON EL MÁXIMO CONFORT
Elijas el edificio que elijas, las habitaciones del **H10 Atlantic Sunset** están equipadas con *smart TV* de 49" con

sistema Chromecast, cafetera Nespresso, minibar y sistema de climatización, así como baño completo con ducha de efecto lluvia. Cuatro restaurantes más, de estilo internacional, nos sorprenderán con sabores del mundo: La Boîte (con *show-dinner*), el italiano Stromboli, un Steak House y Sakura Teppanyaki, la propuesta japonesa con cocina en vivo. Entre un paraíso y otro, conviene relajarse. El Despacio Spa Centre y sus salas de tratamientos, zona de aguas, *jacuzzi*, sauna, baño turco y gimnasio 24 horas invitan a tomarse la vida con calma, viviendo cada instante con intensidad.



Influencer de la huerta

Hablamos con el agricultor Curro Martín Cadenas, premio Durán 2020 de Ecologistas en Acción a la mejor conducta ambiental.

A los 13 años, Francisco Martín Cadenas, Curro para los amigos, montó su primera huerta en un pequeño terreno que tenía su padre. Su sueño siempre fue vivir de la agricultura ecológica. Por eso, hace veinte años dejó Madrid y se asentó con su mujer en Utande, un pueblecito de la Alcarria con apenas veinte habitantes. Allí, a orillas del río Badiel, construyó su casa con sus propias manos, tuvo a sus dos hijos y, siguiendo técnicas arcaicas, se dedicó a cultivar un terreno prestado de 700 m². Puro autoconsumo. Hoy, trabaja una huerta de 1,3

Arriba, Curro con su burro Cid por sendas de la Alcarria, donde vive y cultiva los tomates más ricos del mundo.

hectáreas que provee de hortalizas y verduras ecológicas a un grupo de consumo de casi cien personas. “Todas las semanas les mando fotos de lo que va creciendo, como si fuera un *influencer*”, bromea. Curro labra solo y con los medios mecánicos míнимos. “Un tractorcillo para arar, plantar y sacar las patatas, una desbrozadora, una mulilla mecánica... Y un burro, Cid, que se come las malas hierbas al tiempo que abona el campo”, nos explica este hortelano cuya mayor satisfacción es “ingenierírmelas para evitar las plagas sin utilizar químicos”. GEMA MONROY

CITAS QUE NOS APETECEN

Nuestra dehesa

Tras mostrarnos los dominios del oso pardo en Cantábrico, José María Morales (productor) y Joaquín Gutiérrez Acha (director) nos sumergen ahora en el territorio del esquivo lince ibérico: la Dehesa (wandafilms.com).



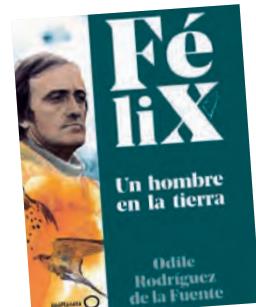
Energías renovadas

La comida orgánica y macrobiótica es una herramienta efectiva para reducir los niveles de cortisol (la hormona del estrés) y lucir una piel más joven. Aprenderás cómo en las jornadas anti-aging y anti-stress de MasQi (masqi.es).



Amigo Félix

Se cumplen 40 años de su muerte, pero su mensaje está más de actualidad que nunca. Nos lo recuerda este libro homenaje, escrito por su hija Odile y editado con material inédito (planetadelibros.com).





EL TEMPLO DEL HEDONISMO

DESDE LAS DIVERTIDAS Y GLAMUROSAS FIESTAS EN EL SKY LOUNGE HASTA SUS DELICIOSOS PLATOS A CARGO DE UN CHEF CON ESTRELLA, **BLESS HOTEL IBIZA** ESTÁ PENSADO PARA ENTREGARTE LO MEJOR.

Si por algo se caracteriza Ibiza es por ser uno de los lugares más hedonistas del mundo. Una isla llena de rincones con encanto para disfrutar de sus infinitos azules, el arrullo de las olas, los mercadillos de artesanía junto a paisajes campestres de ensueño o los acantilados salpicados de vegetación que caen sobre el turquesa de sus aguas, dando forma a calas en las que perderse del resto del mundo. El hogar por excelencia de las almas libres. Un paraíso así pide, por supuesto, un alojamiento como **Bless Hotel Ibiza**. En él, todo ha sido creado para el disfrute de los sentidos. ¿Qué tal levantar el teléfono y pedir ese desayuno en la cama que tanto tiempo llevas mereciendo, con el sol entrando por los ventanales y tú observando el Mediterráneo? Quizá prefieras tomar un cóctel a media tarde sobre una cama balinesa en su Epic Infinity Lounge, en un



ambiente inspirado en Coco Chanel. O recrear tu paladar en Etxeko Ibiza, donde el chef Martín Berasategui, con 12 estrellas Michelin, ofrece las creaciones más innovadoras y saludables. ¿Eres más de sabores que mezclan lo atlántico con lo mediterráneo, pero con un toque andaluz? Entonces, pásate por Salao Atlantic Restaurant. Y, una vez alimentado el espíritu, puedes disfrutar de las obras de arte de autores locales, o de una glamuroso y divertido evento en el Sky Lounge. Todo para que puedas desconectar de tu rutina, te entregues al placer y te olvides del estrés. Aunque, si no quieres perder el ritmo de entrenamiento, puedes mantenerlo en el gimnasio Fitnic Power Gym, en una clase en Sweat Box Virtual Training o con una sesión de ejercicio con entrenador personal. **Bless Hotel Ibiza** es el lugar perfecto para alimentar tu mente, cuerpo y alma.

El hotel cuenta con 151 elegantes habitaciones y suites, decoradas con un estilo clásico renovado, que van desde los 24 hasta los 133 metros cuadrados. Todas ellas cuentan con servicio de mayordomo, balcón o terraza amueblada con vistas al mar, menú BlessedBed® de almohadas y un sinfín de comodidades.

El nombre del pueblo no lo digas

El escritor Álex Prada evoca los lugares y momentos que inspiran su primera novela, *Comida y basura*.



Comida y basura (Seix Barral), el debut en la novela de Álex Prada (abajo), es un viaje a la España rural que bebe de Rulfo, Delibes y Onetti.



Toda pendiente cae del lado del sur. La mía también. La mía desemboca en la encrucijada entre Sevilla, Huelva y Extremadura. Cuando dejo la A5 y entro en las comarcas

BADAJOZ

lo primero que hago es abrir la ventanilla. Aunque sea pleno invierno. Y quito la radio y así paso, sin transición alguna, de la *playlist* de las de la Coppola al mínimo rumor de las encinas, las vacas retintas, los rebaños y las riveras corriendo cuesta abajo, hacia el sur, claro. Ya está pagada la huida. Al poco de abandonar la autopista ya estoy en el rito de tomar algo en el bar de antes de llegar al pueblo, al pueblo al que siempre hay que volver. Esa parada intermedia se repite una y otra vez en El Real de la Jara, provincia, por los pelos, de Sevilla, a tomar asaduras de cerdo aliñadas con cilantro y tomate, setas según la temporada y según las lluvias, revoltillo de cabrito o, si llego con ganas de “básicos”, un serranito, ibérico claro, de los de toda la vida.

Me bajo al sur a juntarme con el padre, el padre que me parió, culpable de todos los sabores y de gran parte de las tramas de *Comida y basura*. Me voy con él y con los tres o cuatro que quedan en el pueblo donde tenemos la casa, que no es nuestra pero sí y esa es otra historia, ¡gracias Elo!

La casa. Por ahí creo que puede empezar eso de lo que todo el mundo habla, la España vacía/vaciada, las casas vacías/vaciadas, casas que están también llenas esperándonos, fieles en su olor, en su alacena, en sus figuritas y sus cuadros llenos de punto de cruz y tatarabuelos. La gente se fue, nos fuimos todos a “prosperar”, entrecomillado. Y ahora volvemos a recuperar lo que se perdió, lo que perdimos nosotros y siempre ha estado ahí.

—Que no venga nadie, que aquí estamos muy tranquilos.
—Y de qué vamos a vivir.

En el pueblo hay un eterno proyecto de casas rurales para incentivar el turismo que nunca sale adelante. Para unos, un alivio; para otros, una oportunidad perdida. En la zona han intentado museos y centros de interpretación de todo tipo, excusas institucionales que tampoco dan con la tecla. Mientras, mi padre y yo, que no sabemos elegir la mejor de las respuestas para tanto debate, apuramos todo lo que esa tierra entre provincias nos da, “pero mejor no des muchos datos, no vaya a ser que vengan aquí a quitarnos los espárragos”. Primero eso, los espárragos. Navaja, gomillas, una botella de vino por si acaso y nos echamos al campo a ver qué encontramos entre encinas, jaras, cerdos y ovejas. Lo que más apuramos son los trigueros, que luego dan tortillas, cremas y arroces. Pero también encontramos,

según la época, tagarninas. “Esto lo conoce muy poca gente”. La tagarnina en Galdós es un cigarro de pobres, pero en esta tierra, en este sur, es una especie de cardillo que crece pegado al suelo y que se puede tomar en guisos o en tempura. Entrado el verano le damos al orégano. En una tarde se recoge lo que se va a gastar en tres años.

También frecuentamos las figuras humanas, las cercanas como Rocío y Curro, que llevan el bar y que manejan como nadie la lumbre, las orejitas de cerdo y el jabalí, y las figuras eternas, en un triángulo que nos marcamos, porque sí, con Camarón, Cervantes y Zurbarán. Ahí es nada. A Camarón vamos a buscarlo en las emocionantes vistas del mirador de la Peña de Arias Montano, sierra de Aracena, Huelva, donde el cantaor se tomaba su botellita de cazalla con agua de manantial mitad y mitad, según contaba Carlos Lencero en su *Sobre Camarón*, editorial Alba. La cazalla —y la voz cuando le sale a uno “cazallera”— es de Cazalla, como el jerez es de Jerez. Cazalla de la Sierra, cerca pero lejos, tan pocos kilómetros y tanta curva. En su periplo por aquí y alrededores, ahora provincia de Sevilla, Cervantes fue recogiendo tributos para la Armada Invencible y personajes para su *Quijote*, que empezaría a dar forma al poco tiempo en la cárcel. Y, si la tarde se nos pone “arrecogía”, nos tiramos a la ruta de Llerena y Fuente de Cantos, Badajoz, para encontrarnos donde Zurbarán nació y vivió sus primeros años. Con su casa natal y el crucificado de la iglesia de Nuestra Señora de la Granada uno ya tiene la tarde redonda.

Irse para volver. Vaciarse o no. Mientras intentamos entender qué es eso de “prosperar”, mi padre y yo apuramos una pitarra deseando que no llegue mañana porque hay que desandar el camino y volver a la A5 y subir la pendiente que, como todas las pendientes, asciende cuesta arriba desde el sur.

—Niño, el nombre del pueblo no lo pongas, no vaya a ser que se nos llene esto de turistas. ÁLEX PRADA

SITGES UNPLUGGED

DESCONECTAR PARA DISFRUTAR. CON ESTE CONCEPTO REABRE SUS PUERTAS EL NUEVO **DOLCE BY WYNDHAM SITGES BARCELONA**. RECONECTAR CON TUS SENTIDOS NUNCA FUE TAN... CINCO ESTRELLAS.



El Mediterráneo, que baña con sus aguas, su luz y su cultura uno de los lugares más bellos de la Costa del Garraf, inspira cada uno de los grandes y pequeños lujo que aquí vas a encontrar. Comenzando por su localización, con espectaculares vistas al mar y a la localidad de Sitges. Desde allí, el nuevo **Dolce Sitges** es un oasis de lujo y tranquilidad. Ahora con una nueva estética de la mano del estudio de diseño Rose Ink Workshop, ubicado en Miami. Aquí, cada rincón, cada detalle, son una experiencia con la que vivir la más pura esencia mediterránea, fundirse con el entorno y disfrutar de su luz y gastronomía. Materiales naturales, esculturas

colgantes y una gran claraboya reinan en el *lobby*, creando una primera impresión de calidez y tranquilidad. En consonancia con ello, sus 263 nuevas habitaciones declinan los colores y texturas del mar que las inunda desde sus grandes ventanales y terrazas para crear un ambiente relajante e inspirador, con todas las comodidades de un 5*. ¿Debes más placeres (muy) privados? El *Wellness Dolce Vital Spa*, también renovado en blancos y azules, te ofrece un ambiente de exclusividad y tranquilidad ideal para disfrutar de sus sofisticados tratamientos y olvidarte del mundo. Pero... ¡No salgas aún! Porque la oferta gastronómica y de ocio de sus 2 restaurantes y 4 bares, también rediseñados, son la representación más fidedigna del Mediterráneo. Los ingredientes de productores locales son los protagonistas de la cocina del chef Jaume Balada, que te sorprenderá en su nueva experiencia *showcooking* en el desayuno *buffet* del restaurante Verema, y las espléndidas vistas de la terraza panorámica del restaurante Esmarris & Terrace.



Cuatro piscinas exteriores climatizadas con energía solar permiten el baño desde abril hasta octubre, y disfrutar del sol durante prácticamente todo el año. Junto a ellas, el Pool Bar, el más exótico del hotel, que completa su oferta de ocio con el Bar Malvasía, con sus 50 variedades de ginebra; el moderno bar de diseño Deli Bar, la propuesta más desenfadada del hotel, con productos de proximidad elaborados al momento; y la coctelería y el horno de leña del bar Alea Lounge.

El color de la 'saudade'

Reivindicar a la pintora Sarah Affonso, además de un acto de justicia poética, nos permite evocar los colores del pueblo portugués.

Fue hace solo unos meses, con motivo del 120 aniversario de su nacimiento, cuando el Museu Nacional de Arte

MINHO Contemporânea do Chiado dedicó una cuidada retrospectiva a Sarah Affonso. Más de un centenar de obras entre bordados, ilustraciones, pinturas y cerámica bajo un título de rotundo lirismo, *Os días das pequenas coisas* (Los días de las pequeñas cosas), servían para reivindicar el trabajo de una de las más grandes artistas portuguesas del siglo XX. Y, por desgracia, apenas conocida. Nacida en 1899 en un hogar modesto, estudió pintura en la Escuela de Bellas Artes de Lisboa y en los felices años 20 viajó a París... porque era en París donde había que estar. Allí se ganó la vida trabajando como costurera, pero en 1928 logró exponer su obra en el Salon d'Automne. De regreso a Lisboa comenzó a codearse con la bohemia de la ciudad, e incluso acudía a las tertulias del café A Brasileira, un lugar apenas frecuentado por mujeres en aquellos días. En 1934 se casó con Almada Negreiros, uno de los pintores fundamentales para entender el cubismo y el futurismo europeos, y es en esos primeros años cuando compagina la maternidad con el desarrollo de su obra. La cultura popular, los motivos típicos de los bordados tradicionales y las costumbres y mitologías de Viana do Castelo, donde pasó su infancia, inspiraban un trabajo que abandonó a finales de los años 40. Al parecer, su inseguridad y las dificultades para evolucionar le hicieron volcarse en su marido y centrarse además en las artes decorativas, con menor visibilidad. Sin embargo, a la exposición de Chiado se sumó también el verano

pasado el Museu Calouste Gulbenkian con *Sarah Affonso e a Arte Popular do Minho*, un recorrido por su visión de la vida rural en el norte del país. A su vez, la tienda A Vida Portuguesa lanzó una bellísima colección de postales, cuadernos, bolsas y piezas decorativas, así como una selección de reproducciones de su obra que se ha convertido ya en objeto de culto. Y, de paso, en la mejor manera de disfrutar de la mujer que mejor supo pintar los colores de la *saudade* (avidaportuguesa.com). M. ORTEGA



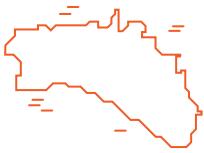


De izda. a dcha.,
siguiendo las agujas del
reloj, la obra *Mãe e filha*
(1924), en el Museu
do Chiado; cartel *A vida*
de Sarah Affonso, de
A Vida Portuguesa; obra
Picnic (1918), en el Museo
de Setúbal; cuaderno
con retrato de la artista,
reproducción del dibujo
Rapaz com ovelhas
(no datado) y almohada
con bordados de
animales diseñados por
Affonso, todo disponible
en *A Vida Portuguesa*.





Anatomía de una cama



Dónde

Una finca del siglo XIX concebida como cuartel en mitad de la nada. Mejor dicho, en el Camí de Llucalari, Menorca.



El hotel

Menorca Experimental, la primera incursión en España del grupo hotelero The Experimental Group.



Habitación

Dorothée Meilichzon firma el interiorismo: tonos tierra, geometrías y ese aire neovintage tan fotogénico del grupo.



Ropa de cama

Sábanas de algodón orgánico premium y, lo mejor, preciosas mantas de LRNCE. Si te gustan, las venden allí mismo.



Colchón

Con sistema *memory foam*, espuma con memoria que se comporta según la temperatura.

DIPLOMA AD

Estilismo de Interior

III EDICIÓN
III EDICIÓN



© Manolo Yllera. Realización: Pere Bermejo

El mejor curso, con los mejores. Aprende de los más reputados profesionales del interiorismo y la revista AD.
Abierta la inscripción. Próximo curso: octubre 2020. Plazas limitadas.

**CONDÉ NAST
COLLEGE
SPAIN**

Descubre nuestros cursos en www.condenastcollege.es o, mejor todavía,
ven a conocernos previa cita con maria.jurado@condenast.es

Información y Matrícula: Tel.: +34 91 700 41 70 infocollege@condenast.es

En colaboración con:

uc3m | Universidad
Carlos III
de Madrid

Calendario



4

S
MÚSICA CLÁSICA EN BEJA
terrassemobsombra.pt
Hasta el mes de julio, el Alentejo, en Portugal, será escenario de numerosas actuaciones musicales que se enmarcan dentro del festival Terras sem Sombra. No te pierdas el concierto de Kállai String Quartet el día 4 en Beja.

13

L
GUIPÚZCOA GASTRONÓMICA
martinberasategui.com
Un exelso menú debe ser servido en un espacio a la altura, como la casi recién estrenada sala del restaurante tres estrellas de Martín Berasategui en Lasarte-Oria, diseñada por el estudio Mecanismo. Siéntate a la mesa y compruébalo tú mismo.

17

V
UN FESTIVAL DE FOTOGRAFÍA
luminicfestival.com
Las salas expositivas, plazas y jardines de Sant Cugat del Vallès acogen las obras de fotógrafos como Roger Ballen, Bego Antón o Xavier Miserachs hasta el 10 de mayo. Esta edición de Lumínic cuestiona a través del arte la existencia de otros universos.

19

D
GIJÓN, ¿QUIÉN TE HACE VIBRAR?
gijonsoundfestival.com
James Rhodes, Redd Kross, Erlend Øye & La Comitiva o Alain Johannes son solo algunos de los culpables de que este rincón de Asturias vuelva a moverse al ritmo de la música del 17 al 19. La octava edición del Gijón Sound Festival no dejará a nadie indiferente.

23

J
LIBROS Y ROSAS EN MONTBLANC
setmanamedieval.cat
Cada 23 de abril Cataluña se viste de flores en honor a Sant Jordi. Aparte de cumplir con la romántica tradición de regalar rosas y libros, Montblanc –donde, según la leyenda, el héroe mató al dragón– también celebra la Semana Medieval del 17 al 26.

26

D
CERVECEO EN LA HUERTA
cervezaturia.es
Agricultura y música se darán cita el 26 de abril en la Masía de San Antonio de Benifaió. La cuarta edición del Festival de l'horta Turia promete actuaciones de artistas como Joe Crepúsculo, cerveza y los mejores sabores de la huerta valenciana.



Lo importante

¿Quién necesita televisión teniendo este ventanal?
Frente a este sofá pasa de todo. El sol, la luna, las nubes,
los pájaros, los caballos, las estaciones... la vida.

Arriba, los interiores de La Donaira son el equilibrio entre la tradición rústica y el lenguaje contemporáneo.

Los enormes ventanales, algo sorprendente en un cortijo centenario como La Donaira, nos recuerdan

GRAZALEMA dónde estamos: en la dehesa andaluza, a golpe de bota de trekking de la sierra de Grazalema. Por si acaso hay dudas la decoración nos cuenta historias del campo que nos rodea. Y es que a esta finca de

extraordinaria biodiversidad, propiedad de Manfred Bodner, un empresario austriaco que invirtió su fortuna en crear un nuevo estilo de vida donde animales y humanos pudieran convivir la tierra en armonía. Se viene a aprender: a comunicarte con los animales, a hacer velas con la cera de las abejas, a construir de modo sostenible, a trabajar en la granja... Por eso, además de bosques de encinas y robles, viñedos y olivos, en las 700 hectáreas hay una cuadra con 80 caballos, un centro de interpretación de la naturaleza y un proyecto de apicultura único en el

mundo –prueba la meditación en la cama hermética sobre una colmena–. Pero no hace falta alojarse en una de las nueve habitaciones para acceder a dichos conocimientos, La Dehesa Biodinámica aproxima la agricultura biodinámica y la magia de los animales a todo el que esté interesado. Lo dicho, a lo que de verdad importa (ladonaira.com). GEMA MONROY

Al final del camino

Requieren esfuerzo y no se encuentran por casualidad, pero estos restaurantes son lugares únicos que merecen un viaje.

Lera

Calle de los Conquistadores
Zamoranos, s/n
Castroverde de Campos
Zamora
tel. 980 664 653
restaurantelea.es

Son ya más de cuatro décadas las que la familia Lera lleva dando de comer a los esforzados viajeros que se desvían hasta Castroverde de Campos. Ahora, con Luis al frente, Minica aún en los fogones y trasladados a un espacio más moderno y confortable, se han convertido en un lugar de culto. Quizá el más importante del país en cuanto a cocina cinegética se refiere.

Venta Moncalvillo

Ctra. de Medrano, 6
Daroca de Rioja
La Rioja
tel. 941 444 832
ventamoncalvillo.com
Enorme mérito el de los hermanos Echapresto, que han colocado su restaurante en el diminuto pueblo de Daroca de Rioja como uno de los referentes de la cocina de interior de España. Extraordinaria finura en el plato y una maravillosa bodega.

Etxebarri

San Juan Plaza, 1
Axtondo, Bizkaia
tel. 946 583 042
asadoretxebarri.com
A nadie le resultará

sorprendente que en este listado aparezca el feudo de Bittor Arginzoniz. En el remoto valle de Atxondo ejerce el mago de las brasas en el que es uno de los mejores restaurantes del mundo. Producto tratado con una sensibilidad y una sabiduría poco comunes.



Els Casals

Els Casals, s/n
Sagàs, Barcelona
tel. 938 251 200
elscasals.cat/es
Oriol Rovira es un titán de los fogones. Uno de esos

cocineros todoterreno que parece capaz de hacer realidad cualquier reto que se proponga. En su fabulosa masía de Sagás se cría ganado, se caza y se recolectan verduras y setas. También se elaboran desde embutidos caseros hasta platos de altísima cocina.

Casa Consuelo

Ctra. Nacional 634,
Km 511, 150, Otur, Luarca,
ValdésAsturias
tel. 985 470 767
casaconsuelo.es
En un cruce de la N634, a la altura de Otur, se ubica una de las joyas escondidas de este país: este hotel restaurante abierto desde 1935. Los Hermanos García López dominan como pocos el recetario tradicional asturiano. Guisos, escabeches, producto de excelsa calidad y una de las bodegas más brillantes de toda la cornisa cantábrica.

El Empalme

N-525, km 52
Rionegro del Puente
Zamora
tel. 980 652 016
En el punto donde se juntan la Autovía de las Rías y la N631 se encuentra El Empalme, el templo de los templos micológicos de este país. No hay setas que Gloria Martín no conozca y cocine, traídas siempre de la cercana Sierra de la Culebra, en Zamora. El Empalme es un lugar tan humilde como entrañable en el que hacer un obligado alto en el camino y disfrutar de uno de los últimos lujos que nos quedan.

Güeyu Mar

Playa de Vega, 84
Ribadesella, Asturias
tel. 985 860 863
gueyumar.es
Al fondo del camino que lleva a Playa de Vega se encuentra una de las mejores parrillas del Cantábrico y, por ende, de todo el país. Abel y Luisa cuidan sus peces (rey, mero, calamares, anchoas...), los maduran y asan con precisión y mimo. Su carta de vinos y su maravillosa ubicación, frente a la playa, redondean la ecuación.

Casa Cofiño

Barrio de los Cavedes,
s/n Cavedes, Cantabria
tel. 942 708 046
En las postrimerías occidentales de Cantabria, poco antes de alcanzar San Vicente de la Barquera, se alza una casona de piedra tradicional donde se ubica la emblemática Casa Cofiño. Sus grandes estrellas son los guisos de cuchara, mítico el cocido montañés, las albóndigas y una carta





De izda. a dcha., siguiendo las agujas del reloj, verdinas con marisco en Casa Consuelo; el caserío que acoge Etxebarri; Luis Alberto Lera y su madre, Minica, a los mandos de Lera; calamar en Güeyu Mar; José Gordón con uno de sus bueyes en Bodega El Capricho; setas con fundamento en El Empalme.



de vinos y destilados que haría palidecer a algunos rutilantes tres estrellas.

Motel Empordá
Avda. Salvador Dalí i Domènec, 170
Figuères, Girona
tel. 972 500 562
hotelemporda.com

Hay restaurantes que



requieren una reverencia, y el santuario de la cocina catalana que regenta Jaume Subirós, yerno de Josep Mercader, patrón de la gastronomía catalana moderna, es uno de ellos. Recetario clásico impecable y modales casi olvidados en la sala. Parte fundamental de nuestra historia reciente.

Bodega El Capricho

Carrobierzo, 28
Jiménez de Jamuz, León
tel. 987 664 227
bodegaelcapricho.com
Las cuevas de la comarca de Tierra de Jamuz dan cobijo a uno de los grandes restaurantes de carne del planeta. Bueyes y vacas seleccionados y cuidados por José Gordón. De morcilla de buey a cecinas, tartares y, por supuesto, chuletas: el paraíso del carnívoro.

Las Rejas

El Lentiscal, s/n Cádiz
tel. 956 688 546
lasrejasrestaurante.com
Al final de la carretera que lleva a la playa de Bolonia y a la pedanía de El Lentiscal, los hermanos Domínguez Lumbreras siguen apostando por la cocina sencilla y auténtica de sus padres. Frituras de grandes pescados, el arroz de carabineros, un atún en manteca gloriosa, croquetas de choco y las mejores patatas fritas son argumentos de peso para viajar hasta allí.

Paco Gandía

San Francisco, 2
Pinoso, Alicante
tel. 965 478 023
pacogandia.com
En el punto medio de la carretera que une la A33 y la A31 se sitúa Pinoso. Allí, Fina Navarro cocina al fuego de sarmientos el más glorioso arroz con conejo de monte y caracoles que se pueda imaginar. Sencillez y austerioridad en el resto de la casa. Aquí se viene a lo que se viene.

Hispània

Carretera Real, 54
Arenys de Mar - Caldetes Barcelona
tel. 937 910 457
restauranthispania.com
En el Camino Real, antiguo tramo de la N-II, se sitúa desde hace casi setenta años el templo de las incombustibles Paquita y Lolita Rexach. Herederas de una tradición excepcional, manejan con pulso firme la cocina -pies de cerdo con farcellets, guisantes con butifarra negra, buñuelos de bacalao,

fricandó con berenjenas - y una sala elegante y ajena a las modas.

una cocina castellana actualizada a cargo de Pedro Mario Pérez y su hermano Óscar.



El Ermitaño

Arrabal Huerta de los Salados Benavente, Zamora
tel. 980 632 213
elermitano.com
En el punto geográfico en el que se cruzan la autovía de Galicia, las de las Rías Bajas y la que se desvía hacia León y Asturias, allá por Ponferrada, se sitúa El Ermitaño. No es de extrañar su éxito durante décadas sirviendo

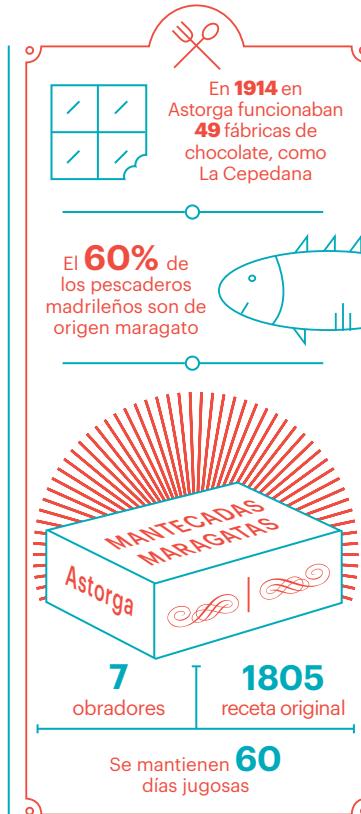
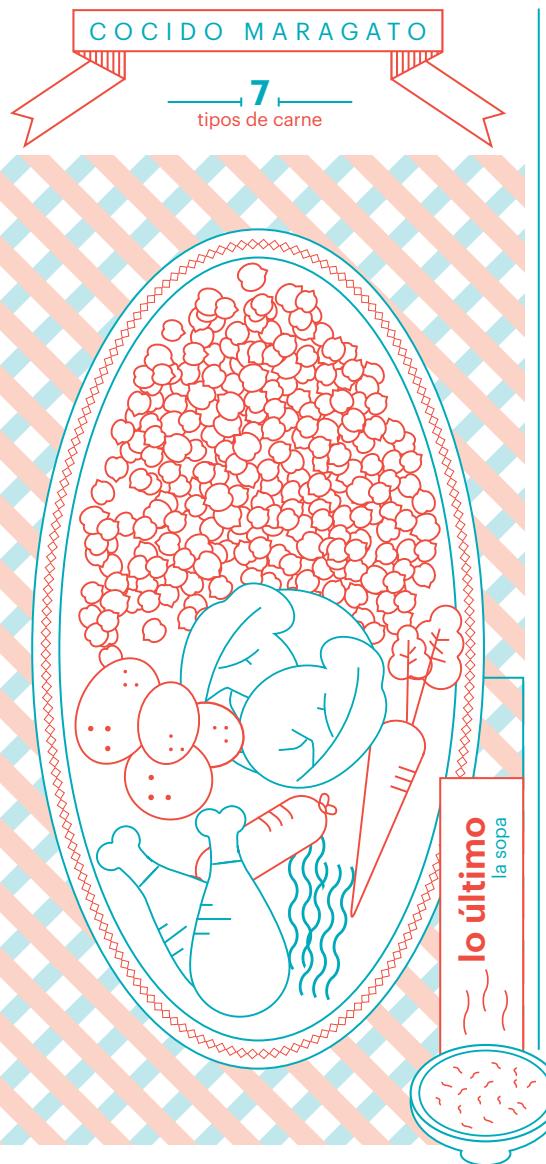
BonAmb

Carrer Benitachell, 100 Jávea, Alicante
tel. 965 084 440
bonamb.com
En una casa de campo entre Jávea y Moraira, Alberto Ferruz pone al día el recetario local con la magnífica materia prima. La elegancia en el espacio se traslada directa a los platos y también a la sala.

CARLOS MATEOS
@misterespeto



En datos



Alex Cooper (ex Los Flechazos) abrirá un museo dedicado al pop de los 60 en Santa Coloma de Somoza: Fundación Club 45

LA MARAGATERÍA

La antigua **La Somoza** es la única comarca de España que toma el nombre de sus habitantes, los maragatos, **arrieros** de honestidad legendaria que hicieron fortuna **entre los s. XVI y XIX** transportando productos (sobre todo pescado) entre Galicia y Madrid.

El **Canal de Isabel II** de Madrid fue

construido con los materiales transportados por arrieros maragatos.

El pueblo más conocido es **Castrillo de los Polvazares**, Conjunto Histórico Artístico desde **1980**. Tiene **70** habitantes y **60.000** visitantes anuales con hambre de cocido maragato.

El **Alto de Foncebadón**, a

1.490 m. es el punto a mayor altitud de todo el Camino Francés.

El **Teleno** (Mars Tilenus para los romanos) es la montaña más alta de León, con **2.188** metros. Guarda el mayor **complejo minero** de la época romana en Europa. Dicen que todavía esconde una gran veta de **oro**.

Pese a su valor arqueológico y

natural, en **1981** el Ejército de Tierra expropió **6.111** hectáreas de monte en las que se realizan prácticas con fuego real **100** días al año.

Los petroglifos de **Peña Fadiel** son una de las pocas huellas visibles de la población antes de los romanos. En ellos se descubrieron **6** laberintos de hace más de **5.000** años. Son

los más antiguos del mundo hasta la fecha.

El **2º domingo de octubre** se celebra en **Luyego de Somoza** la romería de la Virgen de los Remedios, la Maragatina, patrona de la comarca. Es típico comprar **perdones** (avellanas). Solo quedan **6** de los 81 fabricantes

textiles que había en el **Val de San Lorenzo** en el s. XVIII, cuando sus **mantas** de lana eran las máspreciadas.

La Comunal, hoy Centro de Interpretación Textil, se creó en **1920** por **73** artesanos del pueblo.

La firma de **lencería Teleno** nació en 1969 para crear empleo entre las mujeres de la comarca. En

Tan natural como la montaña

En el campo uno se despierta lleno de energía, con ganas de comerse el mundo... y todo lo que hay sobre la mesa.



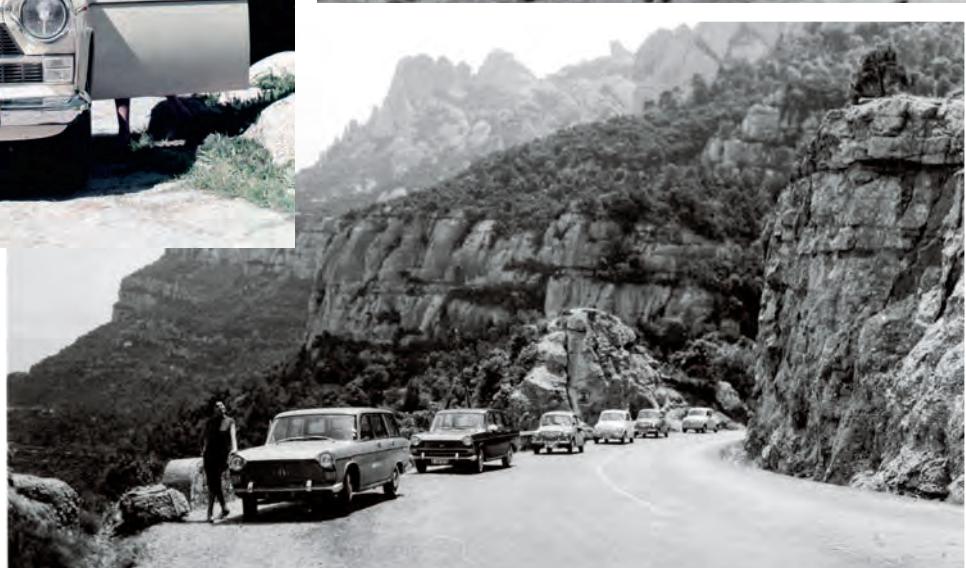
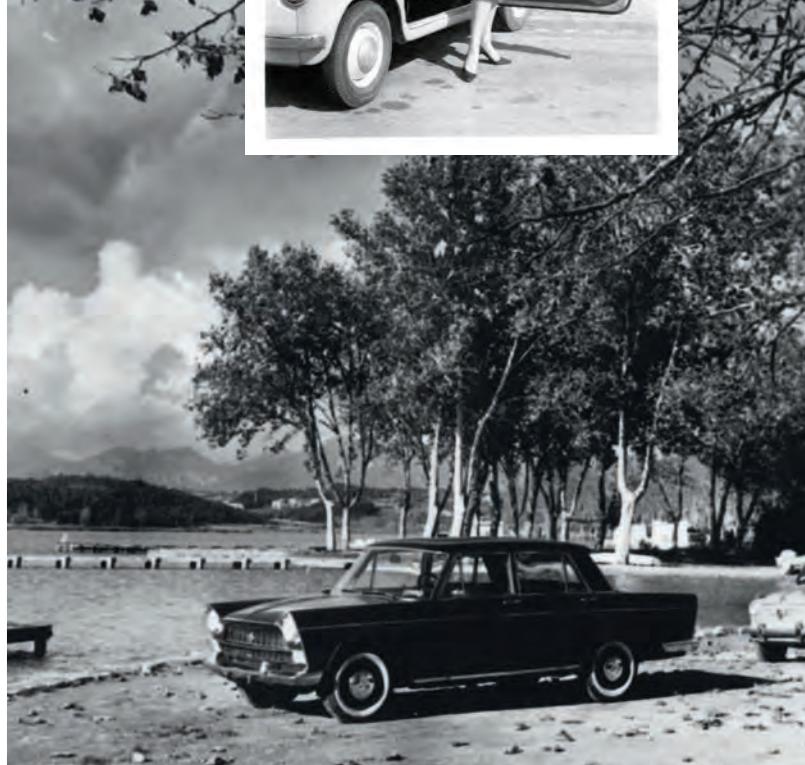
Hace rato que el sol calienta las laderas de las montañas del valle de Soterny y, aunque no oíste a nadie trajinar ahí fuera, tal y como esperabas el desayuno ya está listo y preparado sobre la mesa de madera maciza que hay al resguardo de los árboles. Pan de payés para untar la deliciosa mantequilla artesanal y el queso fresco y las mermeladas caseras de Casa Gendret y El Paster-

ANDORRA dor, zumos naturales, quesos de pastor, embutidos pirenaicos... Todos los productos lácteos, incluido ese inolvidable yogur, están elaborados con la leche de las 50 ovejas Assaf –una raza muy apreciada por sus propiedades organolépticas– de la familia Raubert, queseros de toda la vida; mientras que los embutidos, el salchichón, la secallona (una especie de longaniza seca), los bulls de hígado, la lengua, las morcillas, la donja, la bringuera... –por si te creías que te los sabías todos–, son de Cal Jordi, una empresa empeñada en conservar la sabiduría y los sabores de sus antepasados. Si te apetece algo especial, un muesli o unas tostadas francesas, no tienes más que pedirlo, aún en medio de la nada (o del todo) aquí el disfrute es a la carta, pero esto –básicamente– es lo que hay para desayunar en Borda Puntal, uno de los seis antiguos refugios de pastores que Epic Andorra ha rehabilitado con gusto y servicio exquisitos por las montañas del principado. El ‘jardín’ se extiende todo el camino hasta el Serrat del Ordino, a 15 minutos de la borda, donde tienes una estación de esquí. Hacer ejercicio te vendrá bien para abrir el apetito. De cena te espera la escudella amb carn d’olla, una especie de cocido de los Pirineos (epicandorra.com). **GEMA MONROY**

A la izda., los mejores productos artesanales del Pirineo en los desayunos de las bordas de Epic Andorra.

¿Cuándo llegamos?

La pregunta más repetida en los asientos traseros de tantas generaciones inspira este revival para celebrar el 70º aniversario de Seat.



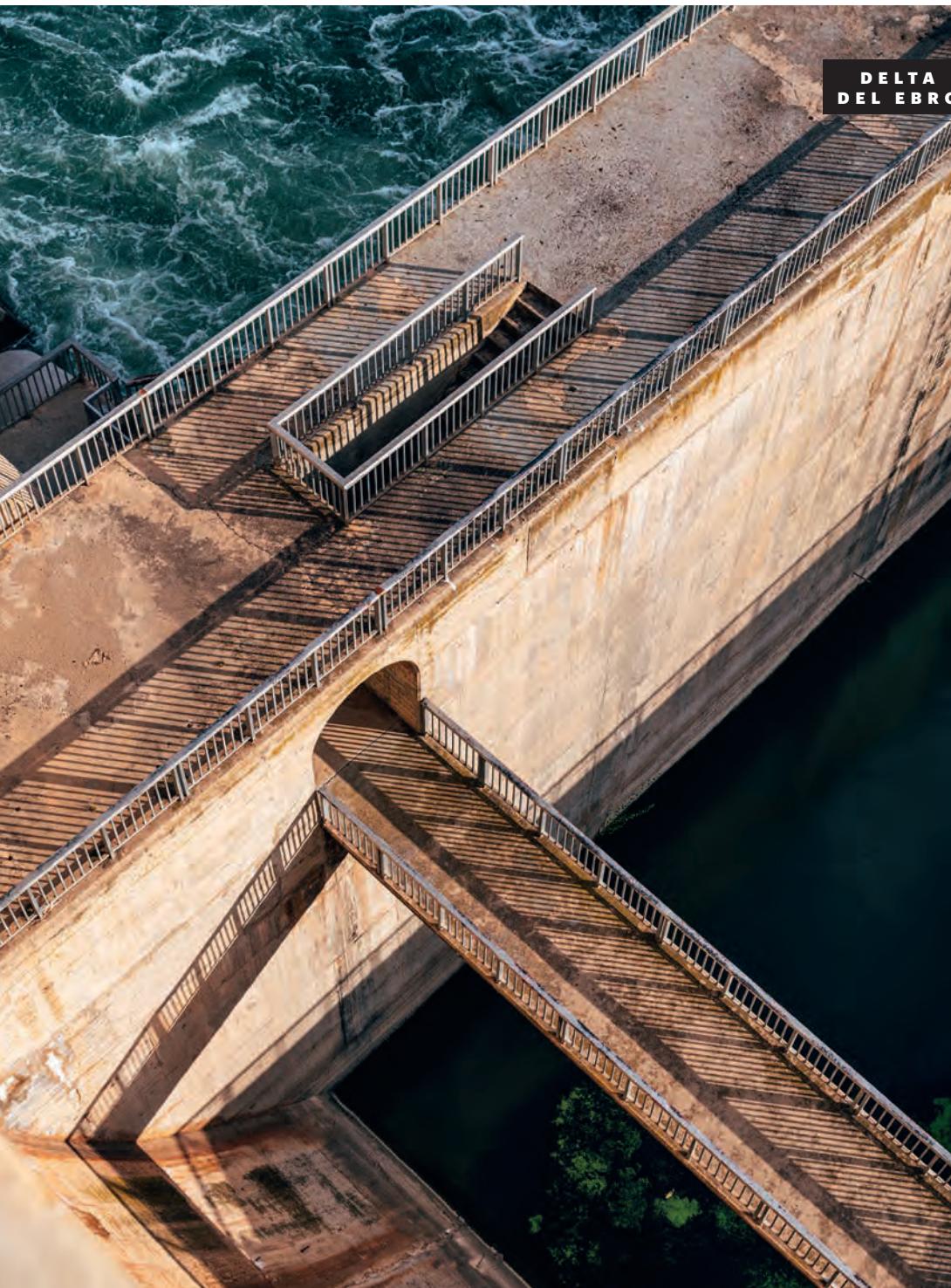


En esta doble pág., diferentes fotos promocionales de la factoría Seat durante las décadas de los 50, 60 y 70. Todas tenían un común denominador: el viaje al pueblo en familia o las escapadas rurales. La mujer también comenzaba a adquirir protagonismo.

Del “¿cuándo llegamos? al “para, para que me mareo” no solía haber tanta distancia, a veces no más que un par de curvas. Y, por norma general, cada cual tenía las suyas. Sus curvas. Quienes iban a las playas del norte desde la meseta castellana o Madrid se zampaban las de las Hoces de Bárcena, el Puerto del Escudo o Pajares. Rumbo a Andalucía todos se topaban con aquel Despeñaperros que atragantaba merendolas, y en las sinuosas curvas de la Costa Brava poco podías hacer aparte de contemplar cómo aparecía y desaparecía el mar a cada volantazo. Hoy en día agárrate que también hay curvas, lógico, pero ni tantas como antaño ni con aquellas carreteras en las que pasar de 60km/h era una temeridad. En 2020 casi suena prehistórico, pero incluso algún millennial podrá recordar aquellas odiseas de fin de semana –por no hablar de las caravanas a ventanilla bajada en pleno agosto– previas a los SUV, los híbridos y el entretenimiento a bordo. Por eso, cuando en Seat supieron que íbamos a dedicar este número que tienes entre manos a las carreteras secundarias, a volver al pueblo y a llenar la España vacía –y el Portugal– de talento, quisieron compartir con nosotros (y

contigo) su álbum de otros tiempos. Y tenían más motivos: en este 2020 celebran su 70 cumpleaños, porque fue en 1950 cuando abrieron la fábrica de Barcelona sin imaginar que catorce años después contaría con una plantilla de 10.000 empleados para producir 300 coches al día. Una cifra minúscula si la comparamos con la de 1974, cuando, después de haber vendido 50.000 unidades del Seat 127 en solo seis meses, alcanzaron los dos millones de coches producidos, 1.900 diarios, con un equipo de 30.000 personas. Sus campañas, las que ilustran estas líneas, demuestran que había Seat para todos: familias con niños, abuelas y balones de playa; amigas al final de la escapada y conductoras que ya adelantaban posiciones (seat.es). J.PAUNERO





EL IMPERFECTO EQUILIBRIUM

Tras hablar con un amigo que vivía cerca del Delta del Ebro, entendí que su desaparición no solo se debía a la subida del nivel del mar, también a la construcción de presas a lo largo del río en los años 60. Me decepcionó constatar que las

decisiones humanas pudieran destruir un ecosistema tan sorprendente. Sentí que tenía que saber más, así que pasé días allí tomando fotos y conociendo mejor un lugar tan hermoso, con todas sus aves, peces, playas y arrozales. Hay algo mágico en ir en bicicleta entre campos de arroz inundados que reflejan los colores del cielo. Imposible no enamorarse. El otro objetivo fue subir río arriba hasta llegar a las dos presas principales, Riba-roja y Mequinenza. El equilibrio natural se ha alterado desde su construcción, ya que las tormentas marinas erosionan el delta más rápido de lo que los sedimentos pueden acumularse. Quería ver el agua con mis ojos y tocar con mis manos un sedimento que nunca llegaría a su destino.

En el Delta del Ebro encontré multitud de estructuras abandonadas y pueblos que parecían creados solo para turistas en temporada alta. Entiendo los beneficios de construir depósitos de agua, pero una parte de mí los ve como un capricho humano, un ejercicio para demostrar nuestro control sobre la naturaleza. Del mismo modo, considero que muchas decisiones carecen de sentido, como alterar artificialmente el curso de un río. No estamos respetando el lugar que se nos dio para vivir, y debemos ser conscientes de que, al cambiar la dinámica ambiental, dañamos ecosistemas que se han estado desarrollando durante miles de años. Si estas intervenciones siguen al ritmo actual, aproximadamente el 50 por ciento del Delta del Ebro terminará inundado y salinizado en solo ochenta años. Espero humildemente que con mi proyecto, *Equilibrium*, pueda ayudar a concienciaros sobre este problema y que sirva para que los gobiernos tomen medidas de inmediato para revertir la situación. Sería un desastre total ver desaparecer este hermoso lugar bajo el mar. (*Equilibrium* forma parte del proyecto 'Through the Eyes' de la firma holandesa Ace & Tate, aceandtate.com/ch/journal/through-the-eyes). COKE BARTRINA

M Á S T E R

VOGUE
ESPAÑA

XVI EDICIÓN
EDICIÓN I & X

Comunicación de Moda y Belleza



© Bert Stern para Vogue USA. Veruschka siendo fotografiada por David Bailey

El máster más prestigioso en Comunicación de Moda y Belleza.
Abierta la inscripción curso 2020. Plazas limitadas.

CONDÉ NAST
COLLEGE
SPAIN

Descubre nuestros cursos en www.condenastcollege.es o, mejor todavía,
ven a conocernos previa cita con maria.jurado@condenast.es

Información y Matrícula: Tel.: +34 91 700 41 70 infocollege@condenast.es

En colaboración con:

uc3m | Universidad
Carlos III
de Madrid

Carreteras secundarias

Condé Nast

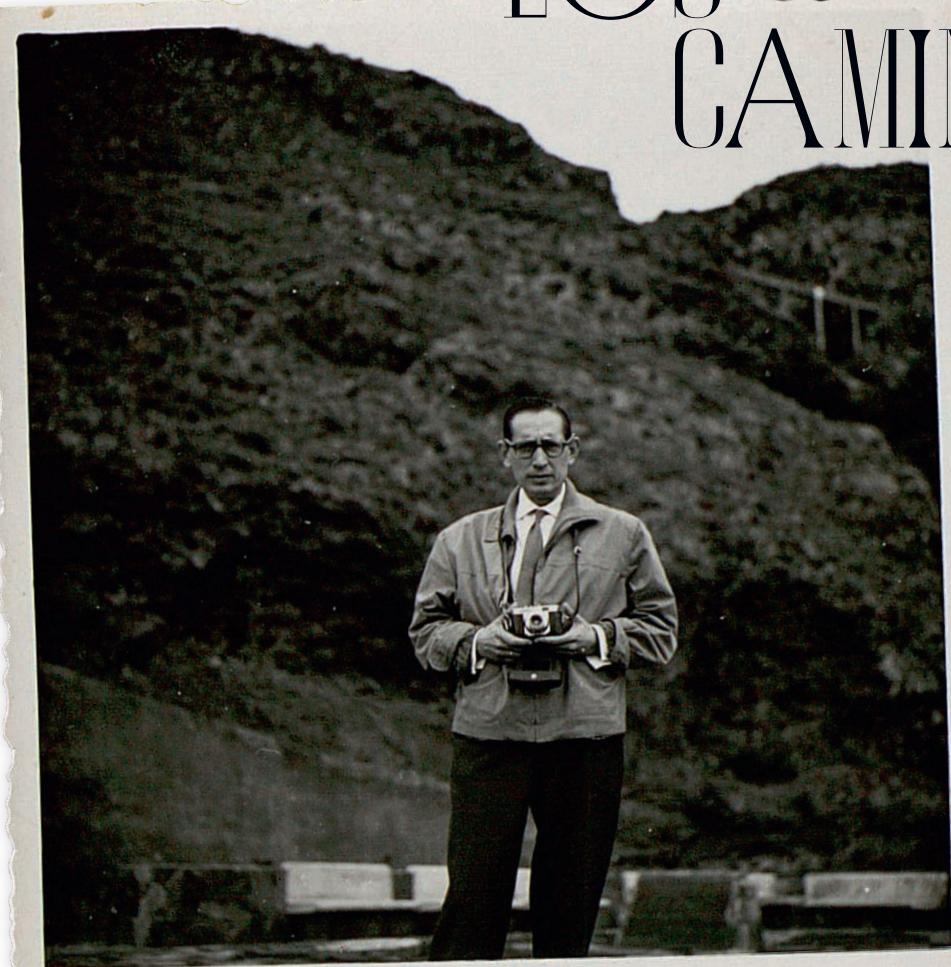
Traveler

un viaje rural por España y Portugal

Las cosas podían haber sucedido
de cualquier otra manera y,
sin embargo, sucedieron así.

El camino, 1950

LOS CAMINOS DE



RECUERDOS

Miguel Delibes Setién
durante su viaje
por la isla de Tenerife.

DELIBES

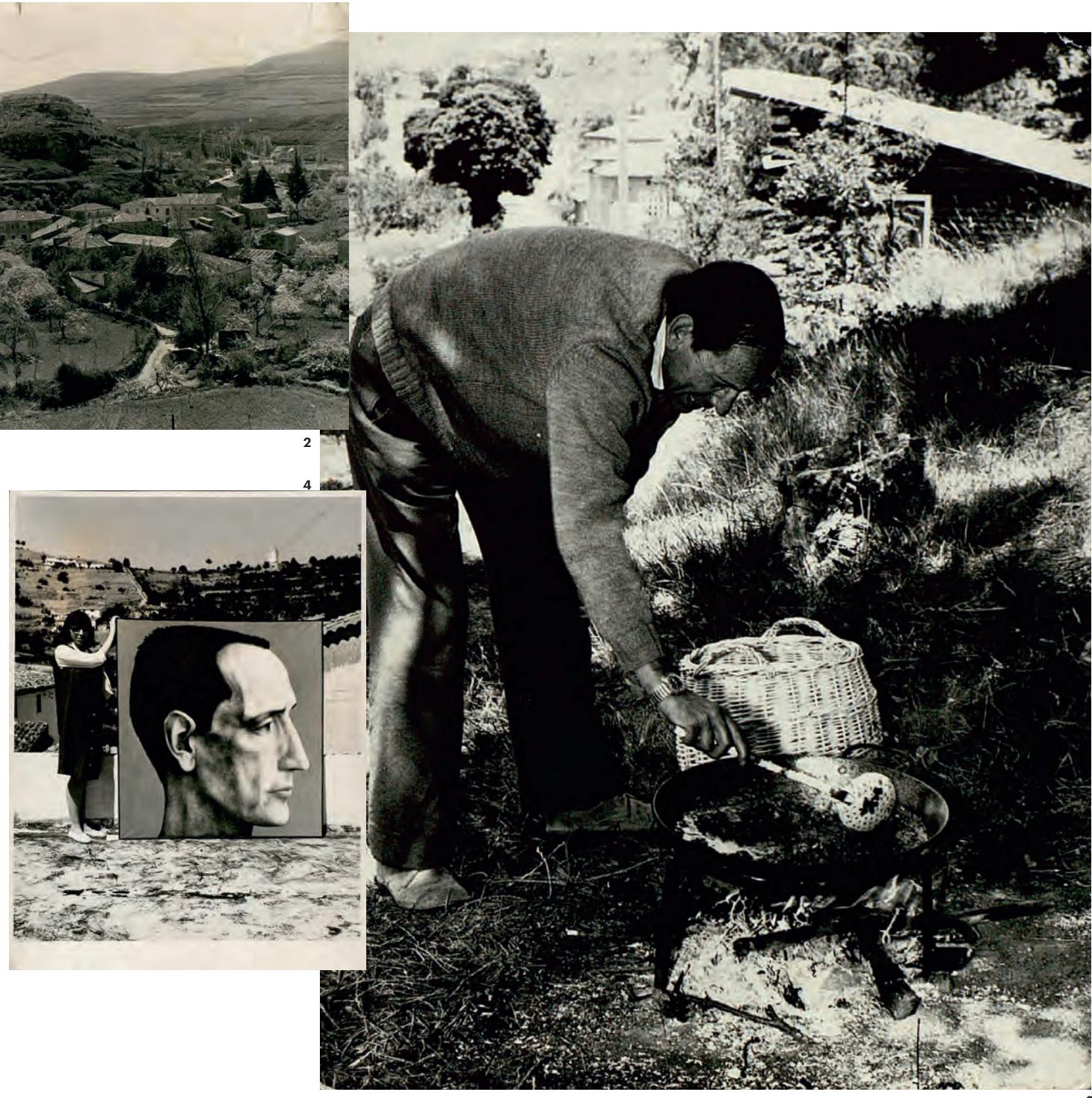


AL NORTE DE CASTILLA

1. Françoise Gallimard y su amiga Dominique trillando en Sedano, Burgos. **2.** Panorámica de Sedano. **3.** Miguel Delibes Setién preparando una paella en el campo en Sedano. **4.** Ángela Von Neumann posa junto al retrato que hizo su marido, John Ulbricht, de Miguel Delibes Setién. **5.** Miguel Delibes Setién con el matrimonio Arenales y Jean Tena en Sedano, Burgos.



QUERIDA AMIGA: DESDE HACE CINCO AÑOS, que por tres veces fui operado de cáncer, he conservado la vida pero en una fase de semi inutilidad e impotencia: No puedo viajar, no escribo, no cazo... En fin he dejado de ser yo". La destinataria de esta carta firmada en enero de 2003 por Miguel Delibes (1920-2010) era una estudiante de la Universidad Complutense de Madrid que solicitaba una breve entrevista con el autor de *El camino*. Su petición fue afectuosamente rechazada por el vallisoletano que, en la última etapa de su vida, aseguraba, no volvió a ser el que era, ni a concentrarse igual que antes y, más que de no poder coger la pluma, se dolía de "no poder usar la escopeta contra las perdices rojas". Expresiones como esta podrían ser incomprendidas en esta era post *millennial*. La obra del castellano-leonés ha perdurado, pero, a diez años de su muerte y cien después de su nacimiento, su figura humana y literaria merece una nueva mirada lejos de valoraciones superficiales. Una de sus hijas, Elisa, proponía recientemente que se evitaran iniciativas ya "muy vistas" para conmemorar estos dos aniversarios y sugería, por ejemplo, un ciclo con las películas favoritas de su padre. Parece ser que François Truffaut y Federico Fellini se encontraban entre sus directores de referencia. Sería esta otra forma de aproximarse al célebre narrador, que



3

destacó desde su primera novela, *La sombra del ciprés es alargada* (1947), con la que ganó el premio Nadal. Por ensalzar la vida en el campo se le acusó alguna vez al también premio Cervantes de reaccionario. Hoy podría pensarse, en cambio, que sus ideales rozaban los de un antisistema, ya que su prosa se elevaba contra ese supuesto progreso que aplasta al hombre y sus valores. Delibes se lamentaba de que hubiéramos matado la cultura campesina para no sustituirla por nada que valiera la pena y lloraba la pérdida del conocimiento de los jóvenes respecto al uso de las plantas y el respeto a los animales.

Quienes se puedan escandalizar por su afición a la caza –de animales pequeños, pues ya confesó a su biógrafo, Javier Goñi, que no era capaz de disparar a un jabalí o un ciervo–, probablemente tengan también dificultades para entender que Delibes fuera un ferviente ecologista, defensor de la armonía entre el hombre y la naturaleza, que ya nos previno del cambio climático antes de que todos hablásemos de ello. “La Tierra está herida de gravedad”, dijo en 2007. “Creo que aún está en nuestras manos salvarla, pero ¿nos vamos a poner de acuerdo para hacerlo? Estamos tan bien instalados en la abundancia que no es fácil convencer al vecino de que se sacrifique seriamente para impedir el calentamiento del planeta. El momento es crucial para que el hombre nos dé la medida



6

CAMPO Y LETRAS

6. Miguel Delibes Setién y Francisco Rabal durante el rodaje de *Los santos inocentes*, 1984.

7. Miguel Delibes Setién en el campo.

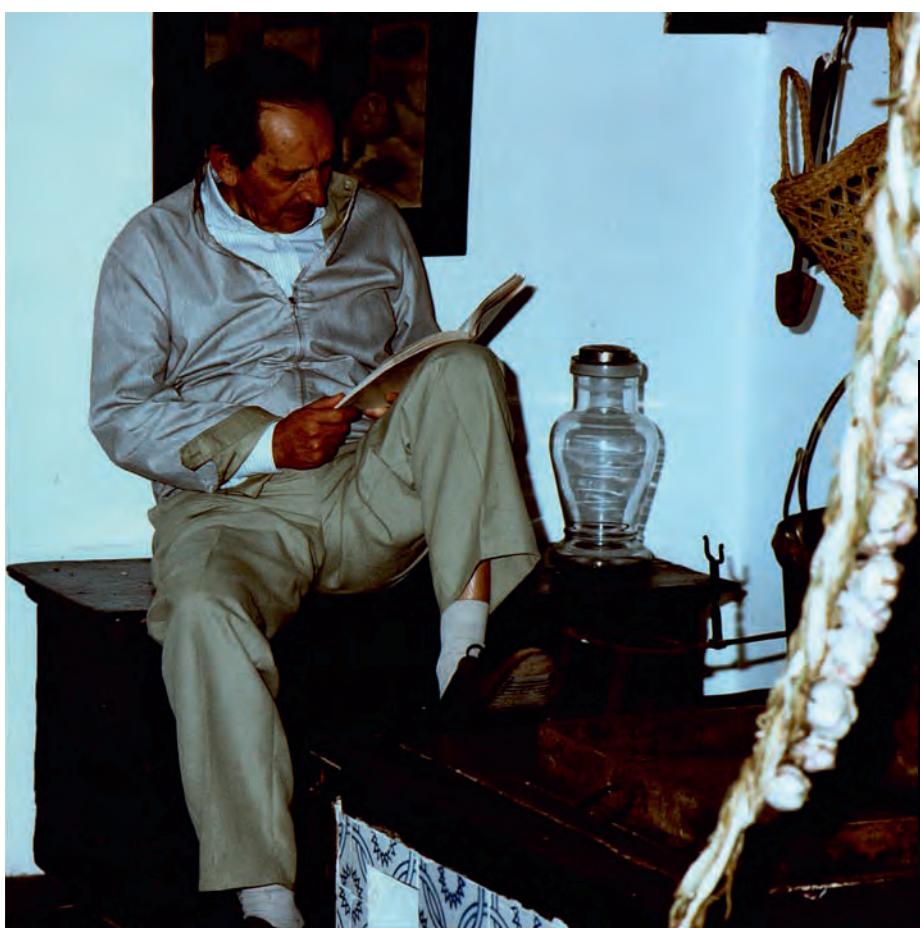
8. Miguel Delibes Setién en la cocina de su casa de Sedano, Burgos.

9. Miguel Delibes Setién pasea con Camilo José Cela por Pollensa, Mallorca.

10. Miguel Delibes Setién con Miguel Fernández-Braso en Villanueva de Duero, Valladolid.



7



9



8

de su sensibilidad". La suya hacia esa España vacía tan mentada hoy en día le convirtió en un autor popular y muy leído, cuyos títulos han resistido sobradamente el paso del tiempo. No fue hombre de consignas ni de partidos –para hacerse idea de algunas de sus opiniones políticas vale la pena revisar *El disputado voto del señor Cayo*, que tuvo además una interesante adaptación al cine–, aunque son conocidos sus rifirrafes con Fraga. Los ataques de este a la libertad de expresión hicieron que dimitiese de su puesto de director de *El Norte de Castilla*, donde habían crecido bajo su influencia grandes periodistas como Francisco Umbral, César Alonso de los Ríos y Manu Leguineche. El castellano pudo dirigir *El País* y no quiso, tampoco se arrepintió. Hombre de intuiciones más que de ideas, prefirió volcarse en una obra de marcada voluntad ética, concepto frecuentemente rechazado por el tribunal de la modernidad. El estudioso Ramón Buckley lo calificó de novelista inactual –en comparación con “behavioristas” como Sánchez Ferlosio–, ya que se ocupaba del hombre como individuo, como ser único, irrepetible y singular. La España profunda adquirió bajo su perspectiva ciertas dosis de melancolía (dicen que era pesimista por naturaleza), pero también de mucha ternura y amor por el paisanaje y los colores de las postales castellanas, ásperas solo en apariencia, invitando al lector a recorrerlas



10





14



15



16

DE LA MESETA AL MAR

11. Miguel Delibes Setién pasea con Francisco Umbral y Manuel Leguineche por Cuéllar, Segovia. **12.** Miguel Delibes Setién en barco con Maurice-Edgar Cointreau, Florence Malraux, Alain Robbe-Grillet, Italo Giovanni Calvino, José Sole Vidal, José María Espinás Massip, Carmen Martín Gaite, los hermanos Juan y Luis Goytisolo, Mercedes Salisachs, José Luis Castillo-Puche y Moreno y Jorge Cela Trulock. **13.** Ángeles de Castro junto a Françoise Gallimard y su amiga Dominique, en Sedano. **14.** Miguel Delibes Setién y Jorge Pla en Palafrugell, Girona. **15.** Miguel Delibes Setién acompañado a la mesa de Manuel Delibes Setién, Germán Delibes de Castro y Miguel Fernández-Braso en Villanueva de Duero, Valladolid. **16.** Miguel Delibes Setién en Sedano, Burgos.

con ojos nuevos. También tenía abiertas convicciones religiosas, que han podido ser erróneamente vinculadas a cierto conservadurismo, y un sutil sentido del humor que persiste en la construcción de sus personajes. Los que le sirvieron para retratar la infancia son particularmente eternos: el Quico que “se repasa” en *El príncipe destronado*, el Mochuelo que no quiere marchar a la ciudad “a progresar” en *El camino*. “Una armonía, unas costumbres, un ritmo, un modo propio y peculiar de vivir” fue lo que inmortalizó en esta última, más allá de los parajes en vías de abandono, o en *Los santos inocentes*, que también conoció una célebre adaptación al cine (que, según dicen, a él le resultó un poco tremendista). Su impecable léxico fue muy rico a la vez que sencillo y accesible, y su espíritu, siendo ya octogenario, se mantuvo lo bastante joven como para no negarse a una evolución. El que fue miembro de la Real Academia Española desde 1975 hasta su muerte, ocupando la silla “e”, no creía que el lenguaje estuviera sufriendo un empobrecimiento progresivo. “Cambia, simplemente cambia”, comentó en una de sus últimas entrevistas televisivas, mientras bromeaba, eso sí, sobre el abundante uso de los neologismos. “Volver a Miguel Delibes es no dejar de aprender a mirar”, ha dicho hace poco José Sacristán, que con 82 años se ha querido despedir de las tablas protagonizando la adaptación teatral de *Señora de*



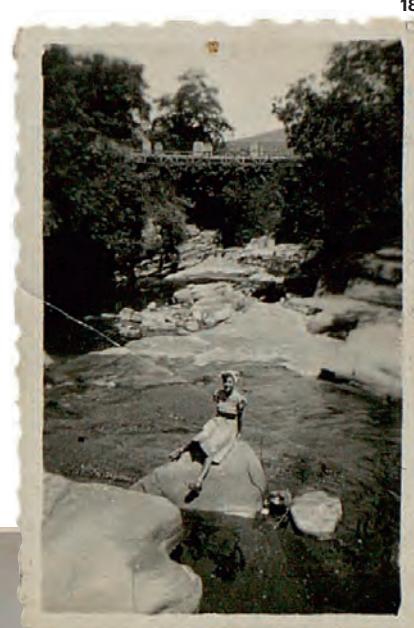
17

DÍAS DE VERANO

17. Miguel Delibes Setién y Ángeles de Castro Ruiz junto a Concepción Delibes Setién, Concepción Fisac y Juan Delibes de Castro, en la casa familiar de Sedano, Burgos.

18. Ángeles de Castro en Molledo, Cantabria. **19.** Miguel Delibes Setién montado en bicicleta en Sedano, Burgos.

20. Miguel Delibes Setién con hermanos y amigos en Molledo, Cantabria. **21.** Miguel Delibes Setién y Ángeles de Castro Ruiz preparan una paella en Sedano, Burgos.

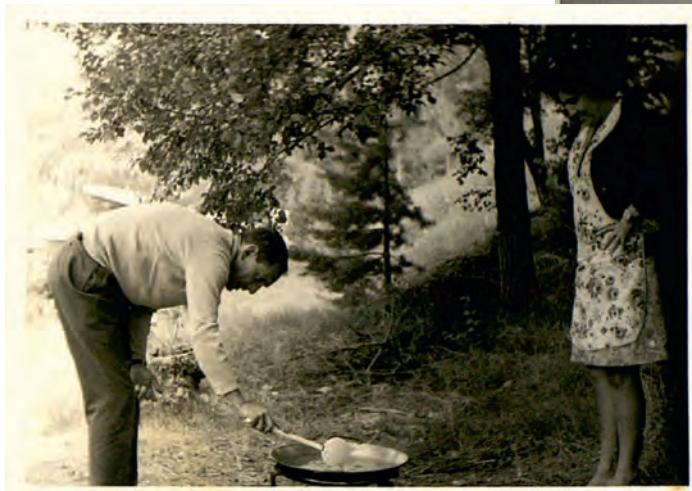


18

20



21



rojo sobre fondo gris, el homenaje literario de Delibes a su esposa, Ángeles de Castro. La lectura dramatizada de *El Hereje* dirigida por José Luis Cuerda en el Calderón se ha visto, por desgracia, frustrada debido al fallecimiento del cineasta, pero durante todo 2020 tendremos ocasión, a través de otros homenajes (teatrales, jornadas, reediciones, conciertos... además de una gran exposición en la Biblioteca Nacional de España), de redescubrir su mirada, también viajera: toca rescatar *Europa, parada y fonda* (1963), *Por esos mundos* (1966), *USA y yo* (1966) y *La primavera de Praga* (1968), entre otros. Sus crónicas sobre su primer viaje a América, a donde fue en 1955 invitado por el Círculo de Periodistas de Santiago de Chile, se publicaron en *El Norte de Castilla* bajo el título *Del otro lado del charco* y también como ensayo en *Un novelista descubre América (Chile en el ojo ajeno)*, en 1956. Su novela *Diario de un emigrante* (1958), continuación de *Diario de un cazador*, también nació de aquellas experiencias. “Me gustaría que pensaran que no fui una mala persona, con eso me conformaría”, dijo acerca de su deseo para pasar a la posteridad. “En cuanto a la literatura, que llegué donde pude pero que fui bastante lejos. Aunque no estoy ni mucho menos seguro de haberlo conseguido”. Recorrer sus mismos caminos una vez más será todo un viaje. ♦

Texto: Clara Laguna. Fotos: Fundación Miguel Delibes

FERNANDO ZAMÁCOLA
Director de la Fundación Miguel Delibes

EL SEÑOR CAYO TENÍA RAZÓN

Nada es casual en Delibes, como su manera de abordar la ecología y el inexorable abandono del mundo rural

Por fin se encuentran sobre la mesa. Está de moda hablar del medio rural y de la conservación. Hoy ya nadie duda que son dos causas íntimamente relacionadas que es necesario defender. Medios, científicos, activistas, educadores, consumidores, incluso políticos... Una gran mayoría de la sociedad parece haber entendido la relevancia de la defensa del medio rural y el medio ambiente, si bien aún nos falta mucho camino por recorrer. Esperemos llegar a tiempo. Sin embargo, que hoy estos asuntos estén "de moda", que formen parte de la agenda política y se debatan en los medios, no es una casualidad, ni fruto del azar, sino una consecuencia algo tardía, todo hay que decirlo, del empuje de algunos visionarios. Gente que, como Miguel Delibes, se atrevió a poner el foco en paisajes, sí, pero también en saberes, oficios, usos y costumbres que se estaban perdiendo, hasta entonces transmitidos de padres a hijos, sin escritos de por medio, reconociendo su importancia, dignificando a sus dueños, dándoles voz. Hombres, paisajes y pasiones. Puro Delibes.

A final resultó tener razón el señor Cayo con su resistencia a abandonar su pueblo. También la tenía Daniel el Mochuelo anticipando su nostalgia de una infancia auténtica, salvaje y divertida, de la cual la naturaleza era protagonista. No se equivocaba el Azarías regalando cariño a los animales y acentuando su ternura con la más débil de su familia. Nada es casual en Delibes. No se puede decir que fuera un activista, pero sí que encontró maneras sutiles, cierto, y también más profundas, de hablar de cuestiones que hoy son algunos de nuestros principales desafíos: la ecología y el inexorable abandono del medio rural. Hace pocos días, Ángeles Caso dijo de Miguel Delibes que "no sólo fue un maestro de cómo usar las palabras, también lo fue de para qué usarlas". Gracias, entre otros, a él, están hoy estos temas sobre la mesa de debate.



*Y empecé a darme cuenta,
entonces, de que ser de pueblo era
un don de Dios y que ser de ciudad
era un poco como ser inclusivo
Viejas historias de Castilla
de la Vieja, 1960*



A SU VERA

CHAPUZONES EN POZAS HELADAS, TARDES DE MERIENDA EN EL PORCHE BAJO LA HIGUERA, LECTURAS A LA SOMBRA DE UN ÁRBOL, ATARDECERES QUE QUITAN EL HIPO. ITZIAR AGUILERA COMPARTE CON NOSOTROS UN TROCITO DE SU PARAÍSO RURAL EN LA VERA CACEREÑA.

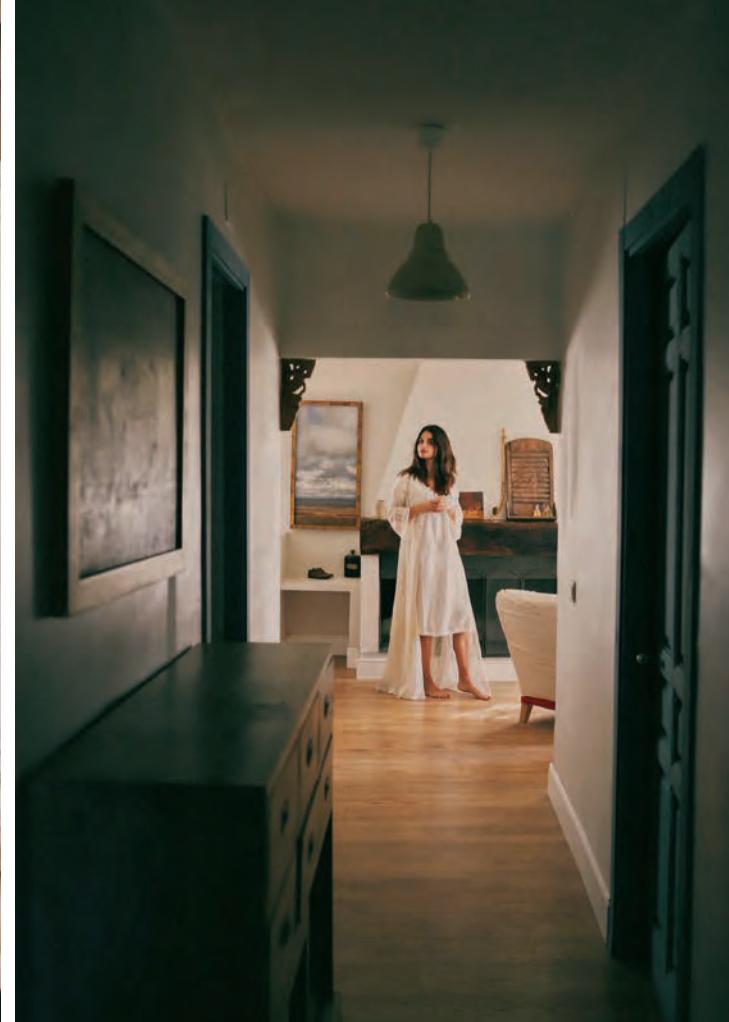
Fotos **Irina Isasia** Estilismo **Itziar Aguilera**

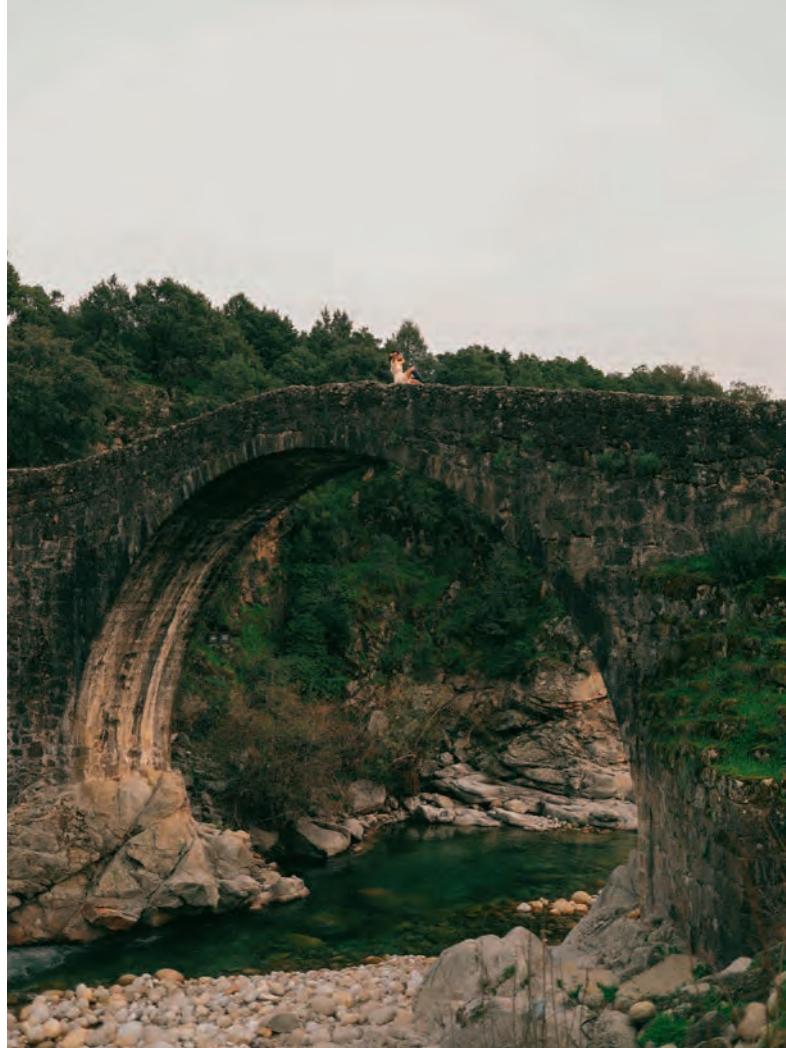


◎

A la izda., Itziar posa en la Casa La Vera junto a la chimenea, con una taza de **Taller Silvestre** en la mano y una bata de **Namur**. En la otra pág., detalles de esta casa en las faldas de Gredos. En la doble pág. anterior, con un vestido de **Ailanto** y junto a un cuadro de Marta Gómez de la Serna.







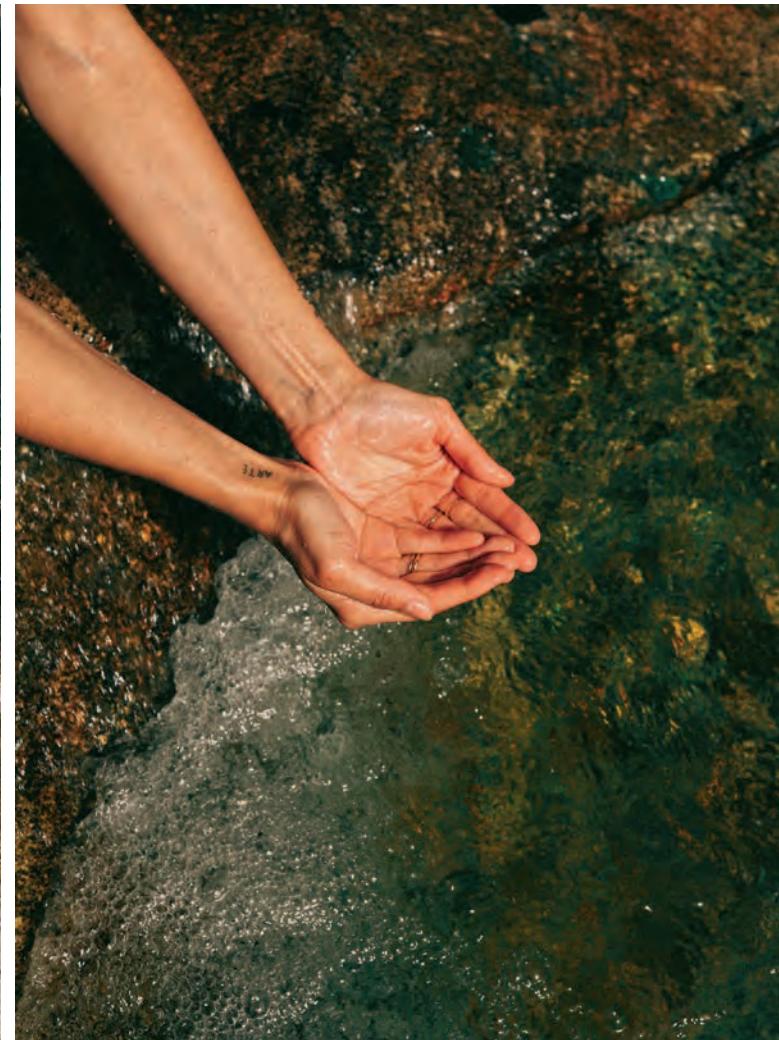
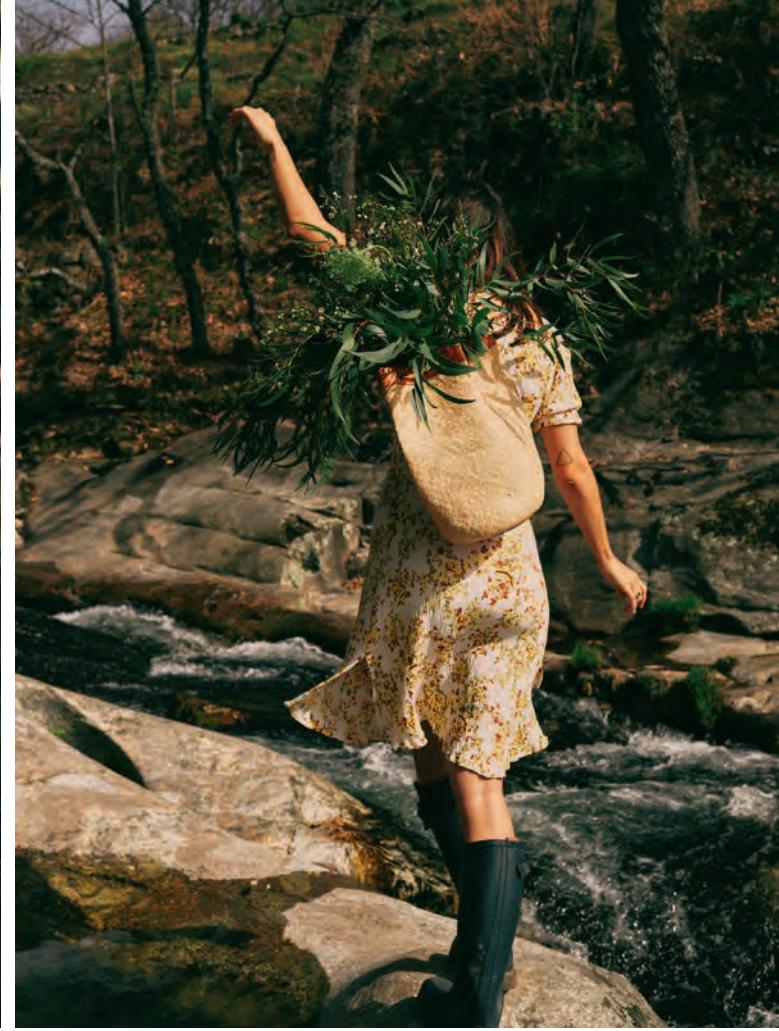
◎

A la izda., entrando en el Monasterio de Yuste, con camisa con cinturón de **Amt Studio** y pantalón de **Ailanto**, y dos detalles de ese monumento histórico. Abajo, el puente romano de piedra de La Iglesuela sobre el río Tiétar. A la dcha., salpicando en el río, con mono de **Yoli & Otis** y gorro de & Other Stories.



◎
En estas páginas,
en el río Tiétar, Itziar
lleva vestido de
Faithfull The Brand,
botas de **Hunter** y
flores de **Brumalis**.







◎

A la izda., detalles de Casa La Vera. A la dcha., corriendo por la carretera con vestido de **Faithfull the Brand**, abrigo de Ailanto y botas de Hunter.



◎

A la izda., con mono de **Yoli & Otis** y gorro de **& Other Stories**. En la otra pág., almuerzo con caminos de mesa de **Taller Silvestre** y centro de flores de **Brumalis**. Itziar lleva vestido de **Indi & Cold** y brazaletes de **Suma Cruz**.







ES UNA ELECCIÓN DE PAZ”, subraya Itziar Aguilera sobre su ‘escondite secreto’ en La Vera. “Para mí este sitio es mi familia, especialmente mis abuelos, pues desde que ‘se fueron’ no hemos vuelto juntos...”, nos explica la artista y modelo sobre uno de sus lugares preferidos para desconectar. “Vengo con mis amigos cada verano, y con Nacho –su marido– también me escapo alguna vez junto a los perros para disfrutar de la naturaleza pura. Creo que venir es una elección de desconexión y, a la vez, de conectar. Los atardeceres y amaneceres te dejan mudo. Además, la cobertura no llega muy bien, así que te dejas llevar un poco y pierdes la noción del tiempo, juegas a que no existe reloj”. Itziar empezó a visitar esta comarca de La Vera, situada al sur de la Sierra de Gredos, al noreste de Cáceres, cuando tenía unos doce años. “Veníamos toda la familia para celebrar varios cumpleaños. A mis primos y a mí nos encantaba el viaje, jugábamos en el campo a piratas y aventuras, y siempre me maravillaron las pozas, los árboles, los estanques y toda la naturaleza. Claro que lo que más nos

◎
A la izda., Greta se asoma a las escaleras de Casa La Vera.

gustaba era que estábamos todos juntos, compartir los desayunos, comidas y cenas”, recuerda. “Años más tarde, en la universidad, mi amiga Lucía me dijo que tenía una casa allí y también empezamos a organizar escapadas cuando podíamos. La primera fue antes de empezar segundo de carrera, como una despedida del verano. En octubre daban comienzo las clases y justo el fin de semana anterior nos fuimos con el grupo de amigos. Desde ese año, lo convertimos en tradición. Siempre nos organizábamos para ir antes de empezar el curso, nos bañábamos en las pozas, comíamos quesos de La Vera y bebíamos vino tinto, dábamos paseos hasta el río, donde también nos refrescábamos, recogíamos verdura del huerto...”. No es que aburrirse fuera una opción, pero en los alrededores están además el monasterio de Yuste y el castillo de Mombeltrán, las pozas y piscinas naturales de Santa María y Chilla, la calzada romana y el castro celta del Raso.

Aunque en @casa_la_vera, esta finca en Collado, junto al río Tiétar y los pinares, un simple paseo es en sí mismo un planazo. “En verano tienen unas uvas con sabor a fresa, y el porche está lleno de higueras”, evoca Itziar. ¿Su mejor recuerdo allí? “Tengo muchos y todos son buenos. Paseos con mi familia antes de que oscurezca por completo, leer un libro que me habían mandado en el colegio debajo de un árbol, dormir la siesta en el porche, bañarme en las pozas y después secarme bajo el sol caliente”. De pasar tiempo en el campo, lo que más le gusta es “quizá que todos los problemas pueden desaparecer un rato, que todo me inspira, que siento paz de verdad. Consigo pararme a observar y descubro pájaros que jamás había visto, mariposas de color verde pistacho, el agua del río no me parece que esté tan fría... es como si consiguiera disfrutar de los sentidos, del presente y de estar viva. Como la celebración más sencilla”. Esa alegría campestre la tiene muy interiorizada Aguilera, solo hay que echar un vistazo a su super inspiradora cuenta de Instagram, que tiene más de 245.000 seguidores. “Me considero viajera, me gusta irme lejos una vez al año, conocer otras culturas, comer otras comidas, descubrir... Me gusta irme, pero también volver. Adoro echar de menos nuestra gastronomía y nuestros paisajes”.



DÓNDE DORMIR

× **Parador de Jarandilla de la Vera**
[paradores.es](#)
En pleno vergel de La Vera y el Tiétar, entre gargantas de agua, piscinas naturales, castaños y robledales, se encuentra este castillo-palacio donde se hospedó Carlos V.

× **Vaquería CantaElGallo**
[vaqueriacantaelgallo.com](#)
Servicio muy cuidado en Jaraiz de la Vera, cerca del parque natural de Monfragüe.

× **La Posada de los Sentidos**
[laposadadelossentidos.es](#)
Antiguo convento jesuita convertido en casa rural en Jarandilla de la Vera.



DÓNDE COMER

× **Taberna Las Gemelas**
Calle Rodeo, 18
Garganta La Olla
Tapas y raciones caseras en una antigua cuadra.

× El Molino

Madrigal de la Vera
[monsieurmolino.com](#)
En un antiguo molino, Nacho Tirado propone platos diferentes en los que la huerta es la protagonista.

× El Refugio de Chilla

Candeleda
[elrefugiodechilla.com](#)
La atrevida propuesta del abulense Pablo Bermejo.

× Al Norte

Jarandilla de la Vera
Lo dirige Ruth, que trabajó con Diego Guerrero.

× La Casa del Pozo

Calle Real, 24
Villanueva de la Vera
Cocina muy cuidada y muy buen trato.

× El Patio de la Posada

restaurantepatiodelaposada.com
Recetas típicas, bien elaboradas y entre los muros de una iglesia templaria.

× El Puerto del Emperador

Aldeanueva de la Vera
[puertodelemperador.es](#)
El mejor momento para

ir es en primavera: se encuentra en una terraza sobre la garganta.



QUÉ COMPRAR

× Cerámica

En el taller de Sena Cifuentes, *Madrigal de la Vera* (tel. 627 785 595).

× Productos gourmet

En cualquier pueblo, quesos, el famoso pimentón de La Vera y mermeladas del Guijo.

× Los Confites - Organic Farm

Huerto eco y un proyecto de restaurante con posibilidad de dormir allí.



QUÉ VER

× Garganta la Olla

Piscinas naturales.

× Monasterio de Yuste

Imprescindible visita histórica.

× Santuario de Nuestra Señora de Chilla

A seis km de Candeleda.

CUALQUIER DÍA LO DEJO TODO... Y ME VOY AL PUEBLO



Atrás quedan los tiempos en que el plan soñado era montar un chiringuito. Quienes apuestan por dejar la ciudad saben que no es fácil, pero también que no estarán solos: en 2019, casi cuatro millones y medio de españoles viajaron a destinos rurales, más del doble que hace cinco años.

TEXTO Redacción Traveler FOTOS: Silvia Tortajada



SERÁ UN FLECHAZO

Ibiza El secreto para que no te encuentren aquí es ir siempre un poco más al norte, hacia el azul turquesa de Cala San Vicente, guiándote por los tambores de Benirrás y con campamento en Los Enamorados. ¿Mi plan? Vivir descalza, vestir túnicas de colores, leer y releer hasta la puesta de sol y escapar a otra isla cuando el rugir del verano se adueña del paraíso (losenamoradosibiza.com). MARÍA CASBAS



EL SUEÑO DE UNOS LIBREROS HA HECHO DE URUEÑA, PRECIOSO PUEBLO VALLISOLETANO, UN EDÉN BIBLIOFÍLO QUE HARÍA FELIZ A MONTAG, EL PROTAGONISTA DE FAHRENHEIT 451. ORGANIZA TU RUTA EN LA WEB URUEÑA.ES

Refundemos La Barraca ¿Qué puede haber mejor que un grupo de teatro ambulante que se dedique a llevar las letras españolas por las zonas menos pobladas del mapa? Aquel sueño de Federico García Lorca y otros locos que recuperaban textos de Calderón de la Barca, Lope de Vega o Tirso de Molina, tendría hoy gran vigencia y llenaría tantas tardes vacías. CLARA LAGUNA

LUZ DE AQUÍ

Colònia Güell.

En Australia, para poder ser considerado un pueblo se precisan cuatro requisitos: una cabina telefónica, un buzón, un cajero automático (antes, un banco) y un pub. Es lo que hay en Parachilna, uno de los últimos reductos civilizados antes de adentrarse en el desierto australiano al norte de Adelaida, y lugar que da nombre a esta firma de lámparas. El lujo aquí radica en la honestidad de su diseño, los materiales nobles y la manufactura artesanal, que recupera el saber hacer de los pocos talleres metalistas, ceramistas y vidrieros que, a pesar de la descentralización, todavía nos quedan (parachilna.eu).

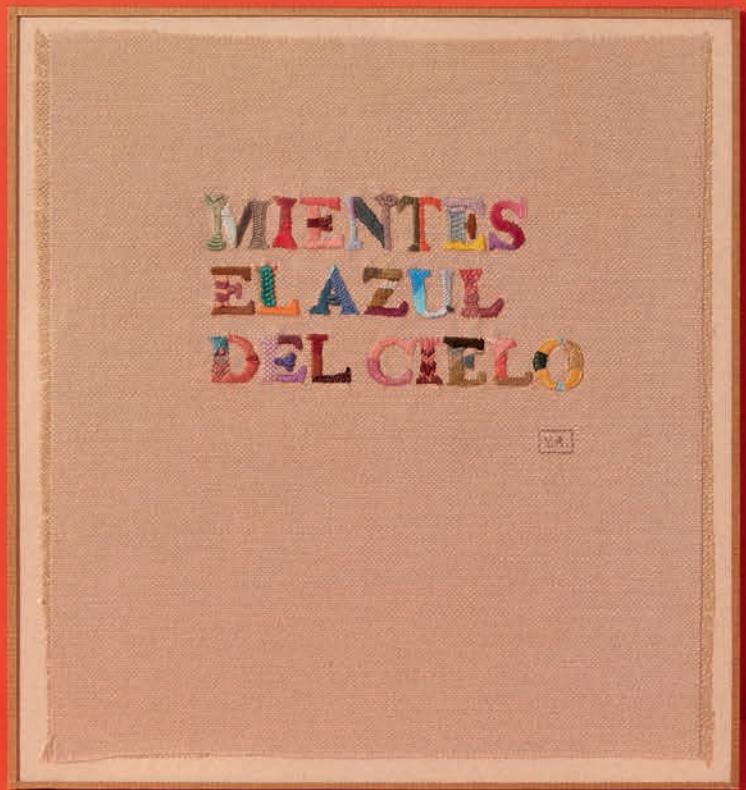


TÚ LO BORDAS

Sanabria, Zamora.

“Crecí rodeada de hilos, lanas, cintas, en la mercería que regentaba mi madre en el pequeño pueblo de Zamora donde me crié. A los seis años, en el cole, me colocaron un dedal y me enseñaron a bordar; se valoraba, sobre todo, la responsabilidad del deber cumplido, pero yo bordaba a placer, bordaba para hacerme mis manteles, mis «tú y yo», y me metía en la cama de noche para bordar a escondidas y hacerle a mi madre regalos. Tardes de sol en la calle, en aquellas sillitas bajas de pueblo, bastidor en mano, charlando y bordando con las amigas, las tíos, las abuelas, las hermanas...”. Quién mejor que la propia Yolanda Andrés para describir una pasión que ha derivado en un universo mágico (yolandaandres.com).

ME VOY AL PUEBLO





Bienvenidos, artistas

Pinheiro Grande El *conventinho* de Santo António, del siglo XVI, es hoy Convento Inn & Artist Residences, un espacio para el pensamiento y el arte. Encaramado en un claro con vistas a las fértiles tierras del Tajo y muy cerca del pueblo de Chamusca, su reconversión en residencia de artistas –músicos, escritores, pintores...– y *bed and breakfast* se dirige a viajeros sensibles con ganas de otro tipo de alojamientos. Puedes presentar tu proyecto para vivir la experiencia en su web (convento.pt). GEMA MONROY

Siesta entre chicharras

Formentera La vida mediterránea no es un anuncio de cerveza con jovenzuelos sumidos en un irreal verano perfecto. La vida mediterránea es una casita blanca, con ventanas marrones y el mar sonando al abrir la puerta. El mar cuando lame la arena de la playa de Es Migjorn. Aquí se viene a desconectar. De hecho, en Aigua Clara todo está pensado para que la vida baje revoluciones. El sonido de las olas nos marca el ritmo, el azul turquesa nos embriaga con su belleza, el desayuno promete tumbarse después bajo las sabinas para leer sin preocupaciones... Este rincón solo puede darnos felicidad. Mucha felicidad (hostalaiguaclara.com). M. SANZ

El mío es más bonito

Olivenza (Badajoz), Alcudia (Mallorca), Ponte Maceira (A Coruña), Atienza (Guadalajara), Mogrovejo (Cantabria), Teguise (Lanzarote), Castellar de la Frontera (Cádiz), Culla (Castellón), Pastrana (Guadalajara), Robledillo de Gata (Cáceres), Betancuria (Fuerteventura), Monteagudo de las Vicarías (Soria), Castrillo de los Polvazares (León), Vinuesa (Soria) y Pollença (Mallorca) han entrado este año en la lista de los Pueblos más bonitos de España. De momento hay 94, mira a ver si sale el tuyo (lospueblosmasbonitosdeespana.org).



QUINTANA PARTNERS, LOS INTERIORISTAS QUE NOS HICIERON FELICES EN MENORCA CON LA PRECIOSA CASA TELMO, ESTRENAN LA PRIMAVERA CON UN NUEVO HOTEL LLAMADO LA BIONDA. ¿DÓNDE? EN BEGUR.

Arrea, algo salvaje

Kanpezu El furtivismo, la artesanía, el culto a la tierra, el hambre, la montaña, la muga... Estas palabras, casi una ristra de preceptos copiados de un ensayo de Thoreau, es la que sirvió a Edorta Lamo para cimentar su restaurante, Arrea! Y para cumplir un sueño que suena a peli *hipster*, a una de esas con final feliz en los Catskills. Pero no: es real y tiene como escenario la montaña alavesa. Edorta decidió un día dejar ese A Fuego Negro con el que encendió Donosti y ardió de éxito para, literal, volver a sus raíces “más crudas, duras y salvajes”. Truchas, hierbas silvestres, fiambres caseros –hola, pastrami de jabalí–, miel, trufas... Todo sirve con tal de revalorizar una cultura gastronómica que el éxodo rural fulmina sin remedio (arrea.eus). D. MORALEJO



CITA CON BÉCQUER

Soria Este año se celebra el 150 aniversario de la muerte del escritor y de su hermano, el pintor Valeriano Bécquer. Y no olvidemos que ambos expusieron las musas de los sugerentes paisajes sorianos, de San Juan de Duero y de la ermita de San Saturio, para empaparse de romanticismo. Si ellos pasaron largas temporadas allí, por qué no nosotros. Si no para escribir nuestras propias *Leyendas*, al menos para comprobar que hay mucha vida en Fuentetoba, Villaciervos, Beratón, Almenar, Gómara, Almazán, Noviercas y tierras del Moncayo (sorianitelaimaginas.com). C. LAGUNA



NARANJAS DEL DUERO

Zamora Si te pierdes en las riberas de ese Duero/Douro que une y a la vez separa las comarcas de Sayago y Tras-Os-Montes, encontrarás vida de campo a pie de mula, burritos autóctonos, aldeas de arquitectura popular en piedra, arroyos por doquier, regatos del río en los que bañarte y practicar deportes acuáticos, espectaculares quesos, bodegas que apuestan por vinos únicos, mermeladas y mieles de kilómetro cero, aceites de oliva... Todo en un sorprendente microclima mediterráneo que inunda el paisaje de olivos, almendros, naranjos, jaras, escobas y tomillos borriqueros. Y melisa, mucha melisa, que huele tanto (y tan bien) a limón. D. MORALEJO

Oye, lee Jorge Álvarez y Robert Poyton, ambos vecinos del valle del Tiétar, han tenido una idea genial: *Retiros de Lectura* en el que cada asistente aporta tres libros al llegar. Durante los cuatro días siguientes, el único plan es leer. Hay dos únicas reglas: solo se puede leer un libro a la vez y durante las comidas no se lee, se conversa. Más info y reservas en [The Pause Project](http://ThePauseProject.com) (robertpoynton.com). G. MONROY



POR NO HABER, EN CALETA DE CABALLO, UN DIMINUTO PUEBLO DE LANZAROTE, NO HAY NI UNA TIENDA DE ULTRAMARINOS. ESO SÍ, LA CALMA QUE SE RESPIRA AQUÍ VALE MÁS QUE ESO Y CONQUISTARÁ AL MÁS ESCÉPTICO DE LOS URBANITAS.



POR LOS CERROS DE...

Úbeda Es curioso cómo hace unos años solo pensaba en esfumarme del pueblo y no mirar atrás. Ahora solo espero el momento en el que tenga mi vida plenamente cerrada para volver. Y esta vez para quedarme. Me imagino poder trabajar a distancia a la luz del sol, esa que llega directa a mi balcón por encima de San Isidoro. Quién sabe, tal vez esa perfecta aleación entre calma, arte y naturaleza que reúne Úbeda me daría las fuerzas necesarias para por fin escribir un libro. El mar de olivos y la historia del casco antiguo serían ingredientes suficientes para la inspiración. Puede que parezca que hablo en sueños... pero no descarto cumplirlos. Cuántas veces anhelamos todo aquello de lo que antes huimos (*en la imagen, Cortijo Montano, una preciosa casa rural a pocos kilómetros de Úbeda, rodeada de olivos y junto al Guadalquivir, cortijomontano.com*) MARÍA ÁNGELES CANO

LUCIR PALMITO

Rota, Cádiz.

Antonio Rodríguez Bernal heredó de su familia su pasión por la cestería tradicional. Aprendió todo lo necesario sobre este oficio ancestral en 1984, de manos de su abuelo paterno, Domingo Rodríguez “El Bornicho”, y ahora lo trae a nuestros días. Lleva más de media vida dedicado plenamente a trabajar la palma en su taller de Rota, que puede visitarse con cita previa. Su firma se llama Pa lucir el palmito y una parte importante de su labor está dedicada a recuperar técnicas y piezas en peligro de extinción. También es docente e imparte cursos por distintos puntos de España (palucirelpalmito.com).



PALOMO, BONITO

Posadas, Córdoba.

Aquí nació en 1992 Alejandro Gómez Palomo y, desde que vestía a su grandísima colección de Barbies, siempre tuvo claro que lo suyo era la moda. El diseñador tras el nombre Palomo Spain estudió en Londres y ha cautivado a medio planeta aquí y allá, pero mantiene su taller en su pueblo. Nunca le ha parecido mal que le señalen ese nosequé almodovariano que tiene... y poco hay más almodovariano que un pueblo de provincias. En la imagen, uno de los abanicos artesanos que realizó en colaboración con Kausi y que aparecieron en su reciente desfile en París (palomospain.com).

ME VOY AL PUEBLO





VOLVER A EMPEZAR

O Couto Esto no es una posibilidad. Es una probabilidad. Queremos dejarlo todo para ver renacer una de esas aldeas que motean los montemos gallegos. Queremos disfrutar de la amistad, trabajar a distancia, comer tomates con sabor a tomate, queremos hacer de O Couto (A Cañiza, Pontevedra) nuestro Palote Alto, que no Palo Alto, particular. Sabemos cuántas casas necesitaríamos, tenemos en mente nuestro proyecto de turismo sostenible e incluso hemos repartido roles entre todos. El esquema perfecto para decir adiós a lo anodino y darle una segunda oportunidad a la casa en la que nacieron mis tatarabuelos. Queda echarle valor. MARÍA F. CARBALLO



AY, LAS BERLENGAS. SON SUS AGUAS Y EL BAILE DE VERDES Y AZULES LOS QUE GENERAN ADICCIÓN EN ESTAS ISLAS FRENTES A PENICHE. YA EN TIERRA, EN LA BERLENGA GRANDE, LOS PESCADORES OBSERVAN CON RESIGNACIÓN A LOS FASCINADOS VISITANTES

AQUEL ZIGZAG ANALÓGICO

Puebla de Sanabria Allí conocí a un director escocés que recorría España en una bici con dos alforjas, pero no de forma convencional, sino en zigzag y con una cámara analógica de solo 36 disparos, así que debía seleccionar muy bien cada foto que hacía. Todo un ejercicio de autocontrol para reducir las necesidades e ir a lo esencial. Y ni hablar de subir fotos a Instagram. Quédate en el hotel rural & spa Treixas (treixas.com). ARANTXA NEYRA



ZAHARA 360°

Cádiz En abril de 2019 publicamos esta evocadora fotografía de Yago Castromil en la portada del número dedicado a España. La tomó en Zahara de los Atunes, donde ahora el emprendedor Javier Muñoz –un enamorado de este pueblo gaditano– lanza Zahara 360º. Una web que facilita la estancia a los viajeros y, además, propone ideas y actividades más allá del mero sol y playa, ya que apuesta por romper con la estacionalidad. Su reciente nombramiento como Ciudad Cervantina –el escritor la citaba en *La ilustre fregona*–, la Ruta del Retinto y el Festival Jazzhara forman parte de su intensa vida cultural (zahara360.com). M. PÓLIZ

El Paso, Vega de Valcarce Lo dejaría todo por irme a vivir al Camino de Santiago. Como peregrina un tiempo, haciendo kilómetros por el Francés, el Inglés, el del Norte o el Portugués. Y como posadera después. Por eso siempre me viene a la cabeza el nombre de este albergue, situado en el pequeño pueblo leonés que uno encuentra justo antes de la temida subida a O Cebreiro. Aquí, Lalo trabaja sin descanso para que cualquier peregrino se sienta en casa. Las fuerzas se recuperan a base de pulpo y con algún licor casero para brindar. MARÍA SANZ

PINO - CHOPO

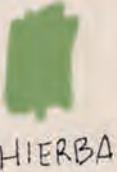


SABINA



Todo está regido por un perfecto equilibrio
-continuo-. La naturaleza, las plantas, los
animales, el hombre, toman y dan con una
armónica ponderación
La sombra del ciprés es alargada, 1948

CIELO



ENCINA HUECA

HIERBA

HAY MUCHAS VIDAS
CONTENIDAS EN UN
ÁRBOL, PROPIAS Y
AJENAS, PASADAS
Y PRESENTES. NOS
ACERCAMOS A ALGUNOS
DE LOS ÁRBOLES
SINGULARES QUE
CRECEN A LO LARGO
DE LA RUTA DEL VINO DE
LA RIBERA DEL DUERO
PARA VER QUÉ TIENEN
QUE CONTARNOS.

C67-M49-Y80-K52

OLIVO

ENARBOLADOS

Texto **Gema Monroy** Ilustración **Sara Lull**

COLORES
DE OTOÑO



SERBAL DEL
PÁRAMO DE HAZA

13 M ALTO



TE IMAGINAS LO QUE NOS PODRÍA contar el árbol que hay enfrente de tu portal? Pues ahora imagina la de peripecias que guardará en la memoria el moral que lleva más de cuatro siglos vigilando la entrada a la ermita de Santa Lucía, al final del camino que conduce a la localidad burgalesa de Villovela de Esgueva. Mide unos ocho metros y sus más de 15 ramas nacen directamente del suelo, sin tronco. Se cuenta que aquí pernoctó Juana la Loca durante su peregrinaje con el cuerpo de su fallecido esposo, Felipe II. Testigos de nuestra historia, los árboles han sido y son refugio en el camino y fuentes de recursos naturales, guardianes de nuestros secretos y confidantes de nuestros amores. Pero para escuchar sus historias tendríamos que hablar su lenguaje. Para eso, para ayudarnos a entender a los árboles, para leer la sabiduría que contienen, para mirarlos de otra manera, con otros ojos más completos, la Ruta del Vino Ribera del Duero anunció hace unos meses la edición de un catálogo de fichas técnicas informativas con los árboles más singulares que viven a lo largo y ancho de la denominación de origen que sigue el curso del río Duero a su paso por las provincias de Soria, Segovia, Burgos y Valladolid. Las diez primeras fichas se publicaron el pasado enero y las diez siguientes lo hacen ahora, en abril. Sabinas, nogales, sauce, robles, morales, enebros, pinos (piñonero y resinero), chopos, olivos, espinos... En total se han identificado 78 árboles de quince especies diferentes que destacan por sus dimensiones, longevidad, por la riqueza natural que representan o por sus valores culturales o, incluso, medicinales. O por su ubicación. Algunos en medio del bosque, otros en los márgenes de los caminos, dentro de propiedades privadas o en núcleos urbanos. Crecen en una franja de territorio que abarca 115 kilómetros de este a oeste y 35 de norte a sur, siempre a la ribera del Duero, y están rodeados de 92 pueblos en los que encontramos 51 alojamientos, 28 restaurantes y 24 museos.

POR SUPUESTO, NO ES EL PRIMER patronato u organismo de turismo que realiza un inventario de su patrimonio natural ni la primera guía que se hace sobre árboles monumentales o centenarios. La diferencia es que en esta recopilación llevada a cabo por la Ruta, que no es ni una guía ni un folleto ni un catálogo convencional, se ha pretendido asociar los árboles con el mundo del vino y el enoturismo –algo relativamente sencillo, pues en la zona hay nada más y nada menos que 60 bodegas, 21.000 hectáreas de viñedo y seis museos y centros de interpretación dedicados en exclusiva al vino– y que, al tratarse de un proyecto sostenible, las fichas se

consultan y descargan desde la página web del organismo (rutadelvinoriberadelduero.es). Diseñadas para contextualizar al viajero en un simple vistazo, las fichas incluirán, además de los datos técnicos (edad, tamaño, nombre en latín, que aunque parezca que no, sirve para mucho, estado de conservación, etc.), curiosidades propias de cada ejemplar, la gran mayoría desconocidas, las coordenadas para su fácil localización y un manual de buenas prácticas. Porque no se trata de que vayamos ahora todos en tropel a abrazarlos –según los últimos estudios, parece ser que no es buena idea, que les contagiamos nuestro estrés–, ni mucho menos descubrirle a todo el mundo el secreto de dónde crecen las moras más ricas de todo Valladolid. No. Más bien al contrario, el objetivo es conocerlos para valorarlos y protegerlos. Porque, aunque majestuosos como una catedral, los árboles pueden ser tan frágiles como las flores. Mirad si no lo que le ocurrió al gran Pino Macareno de Peñafiel, en Valladolid, que fue derribado el pasado diciembre por los vientos huracanados que trajo la borrasca Gloria. ¿Se podría haber evitado? Sí, se trataba de un pino urbano, de urbanización, que se había quedado solo, desprotegido sin su pinar y debilitado por un ataque de termitas hace un par de años. El objetivo es protegerlos, de acuerdo, pero también desarrollar otro tipo de turismo, ese que pone en valor al territorio, y aportar información a sus visitantes para que nos demos cuenta de que ese árbol bajo el que nos paramos a descansar es mucho más que un simple alto en el camino.

PORQUE, ¿SABÍAS que las bellotas, que tienen fama de indigestas, se utilizaban hasta hace no tanto para los dolores y úlceras de estómago? Y que con ellas los niños jugaban

AL ROBLE NO HAY MADERA QUE LO DOBLE, SALVO LA ENCINA, QUE LE ECHA LA PATA ENCIMA

Refrán popular salmantino.

a la peonza? ¿Y que con las hojas de chopo los curanderos de antaño quitaban verrugas y papilomas? Nosotros tampoco. Hasta que leímos las fichas.

PARA CREAR LOS contenidos, igual que para la selección de los árboles, la Ruta del Vino Ribera del Duero ha contado con la inestimable labor de Candelas Iglesias, guía-intérprete de naturaleza y asesora medioambiental de Abubilla Ecoturismo. Candelas lleva años recopilando y ordenando el conocimiento en torno a estos árboles. Se conoce estos campos castellanos y a sus habitantes mejor que nadie, y nos cuenta sus historias en estas fichas. “En ellas explicamos si el ejemplar es macho o hembra, cómo se comunican con otros árboles, para qué se usaban (o usan) sus frutos, su vinculación con los insectos y las aves, los medicamentos que poseen y los beneficios que nos aportan solo con estar y respirar cerca...”, nos explica la naturalista. Leyendo las fichas y charlando con Candelas nos hemos enterado, por ejemplo, de que los frutos del majuelo de la Vega, un gran arbusto de espino albar que hay cerca de la ermita de la Virgen de la Vega de Roa de Duero, Burgos, eran las ‘chuches’ de los niños cuando las golosinas ni existían. Macucas se llaman, y aunque ya casi nadie las come, son ricas en vitamina C.

TAMBIÉN NOS HA despertado la curiosidad por el peculiar pino-chopo que crece en los terrenos agrícolas que rodean Aranda del Duero. O mejor dicho, crecen, pues aunque se agarran el uno al otro a través del tronco y de las ramas, se trata de dos ejemplares de especies diferentes. Y por el esbelto álamo blanco fusionado con

fresno de hoja estrecha que, con sus 28,5 metros de altura, sobresale en el bosque de ribera del río Rejas, cerca de la localidad de Villálvaro, Soria.

VNOS HEMOS DADO CUENTA de que, junto al monasterio cistercense de Santa María de Valbuena, un impresionante complejo del siglo XII que hoy es ocupado por el más exclusivo de los balnearios de Castilla Termal, hay dos árboles de lo más especiales. Uno se encuentra en la zona ajardinada que hay frente a la entrada al monasterio y es una encina de más de 300 años asociada a un sinfín de leyendas populares. La “encina de las zapatillas” la llaman. Tiene una altura considerable para su especie, 20 metros, y una copa amplia y densa de la que las ramas bajas caen péndulas hacia el suelo por su propio peso. Es el árbol más bonito de la localidad de San Bernardo, de eso no hay duda. El otro está detrás del monasterio, en el viñedo, en medio de dos fileras de cepas. Es el enebro de la Virgen, aunque en realidad se trata de una sabina, la única superviviente de un bosque que fue arrancado para plantar viñas. Se salvó por haber sido bautizada, por llevar el nombre de la Virgen. Pero, como comentábamos antes, hay varios árboles singulares relacionados con el mundo del vino. El olivo tricentenario del pueblo vallisoletano de Quintanilla de Onésimo crece dentro del patio de una bodega –visitarlo es una buena excusa para tomarse uno, claro–, y el inconfundible Doncel de Mataperras de La Horra, Burgos, también conocido como Pino Gordo por sus dimensiones –22 metros de altura y una copa de 24–, da nombre a un vino tinto de pago de las bodegas Marqués de Velilla.

PERO LO MEJOR, NUESTRA RECOMENDACIÓN, es que te calces la botas de caminar y te aventures por el sendero que conduce hasta la gigantesca encina hueca de Caleruega, provincia de Burgos. El camino hasta allí pasa muy cerca de las ruinas de una antigua ermita, de una bodega de la época romana y de un muladar, un comedero de buitres al que uno se puede asomar desde un antiguo palomar. Otro camino, el que transcurre por las proximidades de Quintanilla de Onésimo, Valladolid, te llevará hasta la encina de las Tres Matas, situada en lo alto de un páramo desde el cual las vistas panorámicas a todo el valle del río Duero compensan el esfuerzo del ascenso –si no nos crees, puedes subir en coche–. O mejor aún, llama a Abubilla Ecoturismo y reserva una visita guiada con Candela. Pasear con ella por esta tierra que tan bien conoce sí que es una experiencia singular. Y recuerda: quien a buen árbol se arrima, buena sombra le cobija. ♦

HEMBRA EN MI NACIMIENTO Y MACHO EN MI MOCEDAD Y POR MI BUENA FORTUNA, HEMBRA ME VOLVÍ A QUEDAR.

Adivinanza que hace alusión a la bellota.



RECUPERAR HORAS DE SUEÑO Y EL COLOR EN LAS MEJILLAS SON
RAZONES PARA RESERVAR YA EN ALGUNO DE ESTOS ALOJAMIENTOS QUE
HONRAN A LA NATURALEZA Y LA VIDA EN EL PUEBLO.

Por **Gema Monroy**

CRAVEIRAL FARMHOUSE

Este árbol reflejado en el agua lo resume bien: naturaleza y buena vida, belleza y tiempo para apreciarla. Además de esta piscina tiene otras tres, una de ellas cubierta, un restaurante diseñado por Tiago Silva Dias que se alimenta de lo que da el huerto (orgánico, claro), spa, bicicletas un centro de interpretación de la naturaleza en el que se organizan talleres, clases de yoga y conciertos, una granja con animales y mucho, muchísimo campo, nueve hectáreas. Se encuentra a quince minutos de las playas de Zambujeira do Mar y Odeceixe, entre el campo y el mar, donde hay un poco –mucho en realidad– de todo (*São Teotónio, craveiral.pt*).





CAN CASI

Silencio, descanso y Tiempo (con mayúsculas) es lo que buscaba M^a Emma Vélez Bisbe cuando aparcó el diseño de joyas para reconvertir su masía familiar, de 1704, en un hotelito de ocho habitaciones bautizadas con las sensaciones que se tienen al llegar a este rincón del Bajo Ampurdán: Smile, Love, Enjoy, Happy... Aquí todo es ecológico, desde los colchones de fibras vegetales hasta el café y la mermelada, y esta temporada estrena un spa nórdico que se calienta con una chimenea de leña (*Regencos, cancasi.com*).

ETXELAIA

En plena Reserva de la Biosfera de Urdaibai, sin contaminación visual (ni de ningún tipo), pasar unos días en este histórico caserío reconvertido en mansión señorial es un chute de alegría para el alma. Pero antes de nada piensa con quién te gustaría compartirlo o el evento que querrías celebrar, pues se alquila entera (tiene capacidad para 18 personas y servicio de cinco estrellas las 24 horas). Juntos podréis salir a caminar o con las bicis, hacer kayak en las marismas y surf en el mar, así de cerca está (*Gautegiz Arteaga, etxelaia.com*).

QUINTA SAN CAYETANO

Para los que quieren vistas a las montañas de Gredos está la habitación Almanzor. Para los que vienen en pareja, la Romántica, con chimenea junto a la bañera. Para los que prefieren la luz de la mañana, El Bosque. Para los que necesitan más espacio y salir los primeros al jardín, la Rosarito. Y para el disfrute de todos los huéspedes están el huerto, el gallinero, los burros, las clases de yoga, la piscina, el spa, la cascada natural... ¡la comida! (*Candeleda, quintasancayetano.com*).

MAS DE TORRENT

Explorar las posibilidades de eso que llamamos lujo de lo sencillo, de las cosas bien hechas, es lo que más le puede divertir al hotelero Pau Guardans. Por eso su nuevo reto es devolverle la vitalidad al mítico Mas de Torrent, que reabre este mes con la misma obsesión por el servicio y el wellness y esa inconfundible estética toscana de la que le dotaron sus creadores, la familia Figueras, en los años 80, solo que con una apuesta más local. Del restaurante se encarga ahora el chef Ramón Freixa (*Baix Empordà, hotelmastorrent.com*).



H O t



CAN FERRERETA

La localidad mallorquina de Santanyí es conocida en medio mundo por sus galerías de arte y a partir de junio lo será también por este hotel, una de las aperturas más esperadas del año, que nace de la meticulosa restauración de una casona del s. XVII en la que siempre parece verano. Sus propietarios, los Soldevila-Ferrer, lo son también del Sant Francesc de Palma y, además de la colección de arte moderno y contemporáneo de la familia y de espacios y detalles como los que ves en las fotos, tendrá varios restaurantes y piscinas (hotelcanferrereta.com).

L I S T



HOT



FONTENILLE

La reconversión en hoteles de un antiguo palacio del s. XVII con reminiscencias moriscas (Santa Ponsa) y de una histórica torre de vigilancia (Torre Vella) es solo la parte más visible del impresionante proyecto de agroturismo eco-sostenible acometido por Frédéric Biousse (cofundador de Sandro, Maje y Claude Pierlot) y Guillaume Foucher (marchante de arte) en una finca de 300 ha. que incluye huertos, viñedos, una almazara, una destilería de aceites esenciales y múltiples y originales formas de disfrutar Menorca (*Alaior, fontenillemenorca.com*).

LA INFINITA

El olor a heno y el trino de los pájaros son algunos de los infinitos deleites que nos aguardan en la casona del s. XVII que Lucía y Fernando convirtieron en posada en un pueblo de la montaña cántabra. Los interiores y los cuatro dormitorios están decorados con pinturas de artistas españoles emergentes y fotografías de maestros de la agencia Magnum. Entre las actividades para disfrutar del entorno, visitas a cuevas prehistóricas y talleres de pintura y cerámica y madera (*Carmona, lainfinita.com*).

AREIAS DO SEIXO

Un camino privado avanza por los acantilados hasta la playa y Areias do Seixo, el hotel que Marta Fonseca y Gonçalo Alves crearon con maderas rescatadas del mar y un irreprochable gusto artístico. Si te alojas en una de las 14 habitaciones –algunas son futuristas, otras exóticas– te esperan días de comidas caseras, de lo que dan la huerta y el invernadero, actividades con los agricultores de la zona y fogatas nocturnas en la playa. Ah, también tiene spa y sala de cine (*Praia de Santa Cruz, areiasdoseixo.com*).

LIST





LA ORGANIC

El centro de interpretación del aceite de oliva LA Organic Experience, a 2,5 km de Ronda, es la razón de ser de este cortijo entre olivos y lavanda y con vistas a la sierra desde las cuatro habitaciones. Ha sido restaurado por Philippe Starck con su toque inconfundible, aunque algo contenido para la ocasión. El diseñador, que lleva implicado en los proyectos de los aceites ecológicos LA Organic desde el principio, firma también las piezas que alegran el recorrido guiado por el olivar (*Ronda, laexperience.es/cortijo*).

LA BIONDA

La Bionda era una hotelera que, hace un siglo, alojaba a mujeres influyentes de la época, escritoras, actrices, cantantes... En honor a todas ellas y a los viajeros que, como tú, buscan un lugar especial e inspirador nace este hotel de ocho habitaciones, alojado en un edificio del s. XVII del pueblo de Begur, Girona. Los encargados de dotar de finura y textura hasta el más mínimo detalle han sido Quintana Partners Studio (creador del Casa Telmo de Menorca). Los desayunos se sirven en el invernadero (*Begur, labiondabegur.com*).

CAMPO DE ARROZ

Puede que Comporta ya no sea lo que era, pero nos sigue ofreciendo proyectos tan interesantes como esta casa con capacidad para 10 personas y vistas sobre los campos de arroz. Suelos de cemento, escaleras de madera, lámparas de fibra de palma, espacios abiertos a la naturaleza y la piscina más fotogénica de la zona. La playa y sus dunas se encuentran justo al otro lado del jardín de naranjos. Antes del verano, la propiedad abrirá unas cabañas en Possanco y una villa en Lagoa Formosa (*Comporta, alma-da-comporta.com*).

SAGARLORE

Descubrir la cultura sidera vasca y su rica gastronomía (está a solo siete kilómetros de San Sebastián y de infinidad de estrellas Michelin, asadores de carne y pescado, restaurantes tradicionales, merenderos...) es la principal razón para venir hasta este hotelito que nace de la rehabilitación que hizo la familia Otaño del caserío Telleri-bia de Astigarraga, un edificio del siglo XVI que albergó una pequeña fábrica de tejas y ladrillos durante el siglo XIX. Eso y pasar unos días sin mirar el reloj (*Astigarraga, sagarlore.eus*).

PUEBLOASTUR

El alma de la antigua aldea que fue, entre el Cantábrico y los Picos de Europa, permanece intacta en este resort con habitaciones de vistas panorámicas y una decoración que parece sacada de un impecable set. La evasión que facilita el paisaje se sublima con el circuito de aguas y los tratamientos del spa, mientras que los dos restaurantes transforman la valiosa materia prima local en una experiencia gourmet. Además, como en cualquier aldea, hay animales: gochu asturceta, pita pinta, caballo asturcón (*Valle del Sueve, puebloastur.com*).

FINCA BUENVINO

La sierra de Aracena, en Huelva, es mágica en cualquier época del año, igual que la finca de Sam y Jeanne, solitaria entre los montes y repleta de los recuerdos familiares de esta pareja británica que crió aquí a sus hijos. Con cuatro habitaciones en la casona principal y tres casitas diseminadas por la propiedad, ofrecen talleres de pintura y fotografía, retiros de yoga, una piscina con vistas indescriptibles y vino, mucho vino, el que elaboran con sus viñedos. Un verdadero secreto (*Los Marines, fincabuenvino.com*).

ERA DE LA CORTE

Las plantas autóctonas que rodean esta casona majorera del interior de Fuerteventura ya estaban aquí cuando nació el bisabuelo de Malole Rodríguez Cabrera, su actual encargado. Fue la madre de Manole quien la transformó en el primer hotel rural de la isla, convencida de que la recuperación del patrimonio cultural era el futuro. Heredero de dicha visión, hoy comparte sus conocimientos con los huéspedes de las once habitaciones, a quienes trata como amigos aunque, insiste "no les dejamos fregar" (*Antigua, eradelacorte.com*).

FINCA SERENA

Mediterráneo en estado puro. Ese que huele a limones y a relax, el de los desayunos eternos y las cenas entre viñas y olivos, ese en el que no existen las prisas se vive en esta casona payesa del siglo XIII del interior de Mallorca. A punto de cumplir su primer año de vida, esta temporada Finca Serena estrena chef –Baltasar Rigo– y un romántico invernadero que lo mismo sirve de comedor que de espacio para impartir talleres o hacer yoga. Aquí hay tiempo para todo (*Montuiri, fincaserenamallorca.com*).

TORRALBENC

Pionero del hedonismo de cinco estrellas que hoy vive Menorca, Torralbenc, del grupo Madrigal, está formado por un grupo de casas encaladas con un restaurante de altura –elaboran su propio aceite y vino– y una piscina de película. La casa del siglo XIX fue reinventada por Antonio Esteva, famoso por diseñar lujosas villas privadas. De las 27 habitaciones nos gusta especialmente la número 10, la antigua residencia de los propietarios, con vistas al mar y a los viñedos, y el Pool Cottage, con su piscina privada (*Cala Porter, torralbenc.com*).



HOT



MAS EL MIR

Decorada con los tesoros que Eva Arbonés acumuló a lo largo de los años, cuando reconstruir una masía catalana del siglo XVIII era solo un sueño, el cariño se nota en la suavidad de las sábanas, en cómo están colocadas las tazas en las alacenas, en las propuestas de actividades y hasta en la hora a la que se desayuna (no, no tienes que madrugar). Y es que si piensas en la casa de campo ideal se parecerá mucho a esta: escondites para leer al aire libre, vistas al valle desde todas partes, piscina en verano y una galga llena de amor (*Ripoll, maselmir.com*).

MAS DE LA SERRA

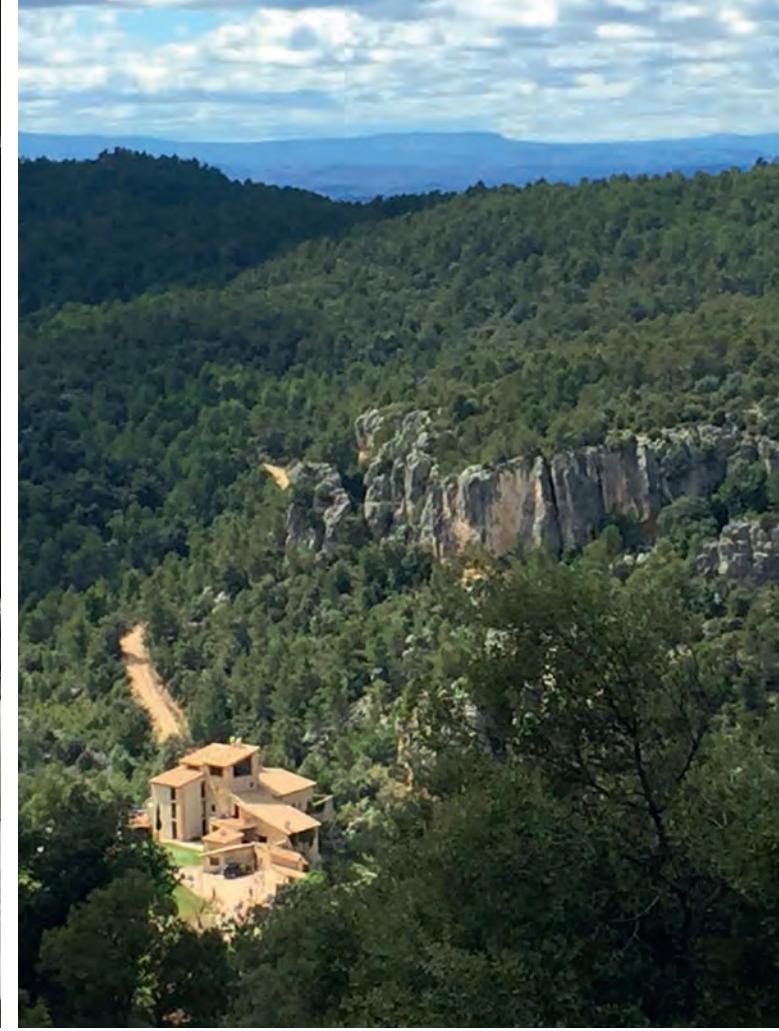
En lo más profundo de los barrancos del Maestrazgo de Teruel, entre pinares y almendros, esta masía fortificada del XVII presume de ser uno de los alojamientos más remotos de Europa, el lugar ideal para contemplar el cielo, avistar animales salvajes (íbices, cabras montesas...) y salir de excursión en busca de trufas. También de tierras lejanas, de las Highlands de Escocia, procede su propietario, Alasdair Grant; de ahí su excelente bodega de whiskys y ginebras, en torno a la que organiza catas inolvidables (*Matarraña, masdelaserra.com*).

TIVOLI ÉVORA ECORESORT

El corcho, motor económico de esta zona de la dehesa alentejana, es el material utilizado en la construcción y en gran parte del mobiliario de este resort que acumula premios internacionales por su compromiso ecológico. Su objetivo: promover la eficiencia energética y la sabiduría local al tiempo que ofrece una estancia de lo más memorable. A ello ayuda bastante el spa, sublime, y la luz de las 56 originales villas-cubo, incluida una con ocho dormitorios y piscina privada (*Évora, tivolihotels.com*).

CASA DE SÃO LOURENÇO

A 1.200 metros de altitud, las montañas, su aire puro y las vistas al valle glaciar conforman la naturaleza de un hotel que ha llenado de vida –y valiosas piezas de diseño portugués– el edificio proyectado por el arquitecto Rogério de Azevedo en los años 40. Granito y mampostería, cemento y madera, ventanas panorámicas y las preciosas prendas de lana bordaleira por la que es famosa la localidad vecina de Manteigas (*Serra da Estrela, casadesaolourenco.pt*).



ENCAJES



AL FINAL DEL CAMINO CONOCIDO, EL SOL SE OCULTA ENTRE LA NIEBLA, LAS LEYENDAS Y LAS OLAS DE UN ATLÁNTICO SIEMPRE EMBRAVECIDO. FISTERRA Y LA COSTA DA MORTE SEÑALAN LA POSIBILIDAD DE UN NUEVO PRINCIPIO.

Texto **Rober Amado** Fotos **Yago Castromil**

DE



Le maravillaba la extraña
capacidad del hombre para
atrapar las palabras y fijarlas
indefinidamente en un papel

La hoja roja, 1959

VIAR

SE QUEDAN CON EL ÚLTIMO segundo de luz del día. Quizá para despedir a los que se fueron y dieron apellido a esta costa. Todos los barcos tuvieron que morir aquí al menos una vez. La Costa da Morte lleva mucho tiempo pagando a Caronte. A veces solo ves a niños pequeños y a abuelas. Los adultos se van. Como a la guerra. Una inglesa lo llamó país de sueños y naufragios hace más de un siglo. Annette Meakin contaba, ya en 1907, que las mujeres gallegas eran como amazonas. Los pecios no tienen campanas porque se las llevaron a las iglesias, para poder rezar a los muertos. La mar, siempre la mar, que seca las manos y da olor hasta a las piedras, es el camino de entrada y salida. El SS Priam, por ejemplo, dejó varias cajas en la costa en 1889, frente a las islas Sisargas. Joyas y riquezas, cientos de metros de telas de lana y algodón, coñac, relojes de oro y plata, libras esterlinas. Solo una caja, de aspecto extraño, lacada en negro, suave como una perla. La abrieron a martillazos, pero dentro no traía nada. Protestaba, solo notas, como quejidos. Era un piano. En esta costa ha naufragado de todo, hasta mandarinas.

Xosé Manuel Lema Mouzo encuentra un ejemplar de un periódico viejo buscando información sobre la vida social y cultural en la Costa da Morte antes de la Guerra Civil en la hemeroteca del centro Blas Espín de Ponte do Porto. Pone que es del año 1904

◎
Abajo, playa de Langosteira, en Fisterra. Pág. siguiente, de izda. a dcha. y de arriba abajo, el hotel Bela Fisterra, para dormir junto al mar; carretera hacia el mirador do Ezáro; hórreo del hotel rural Lugar do Cotariño, en Camariñas; y, en la misma localidad, Encajes María Julia. Doble pág. anterior, el Atlántico embravecido de la Costa da Morte –en 1956, aquí se hundieron los 25 barcos de la Segunda Armada Invencible–, y los encajes de bolillos típicos de la ría de Camariñas.

y se llama *El Noroeste* y habla por primera vez de esta costa. Cuatro años más tarde lo hará una amiga íntima de la reina Victoria Eugenia. Annette Meakin decía que Galicia era la Suiza de España. “Es aquí donde las olas furiosas, creciendo como levadura, rompen sobre rocas medio escondidas y, alcanzando una fabulosa altura, caen sobre ellas con el ruido del trueno incluso con el tiempo más tranquilo. Es aquí donde los cadáveres de desafortunados pescadores son tan frecuentemente arrastrados a la orilla que los periódicos locales anuncian el suceso casi sin ningún comentario”. Hablaba de las catástrofes y de la dureza de la vida marina como una suerte de mezcla imposible de separar, como si fueran las herramientas del carpintero, como los colores de una paleta del pintor. Meakin, viajera empedernida, fue la primera mujer en llegar a Japón en el Transiberiano. Descubrió que el apellido fúnebre de esta costa llevaba un siglo en la memoria de sus habitantes. La Costa da Morte es el punto con mayor número catalogado de siniestros marítimos del mundo.

El dolmen Pedra da Arca está en Malpica y cuenta la leyenda que fue construido por una *moura*, un ser místico, una mujer bellísima que vive bajo la tierra o el agua. Se puede ver sentada a la orilla de los ríos, peinando sus cabellos largos, observando. Como los faros, testigos mudos de viajes y piratas, como las mujeres, como los hombres. En Malpica hay uno, en las Sisargas. Fue aquí donde dijo adiós el SS Priam un 11 de enero. Nueve vidas, entre ellas el capitán. Niebla, temporal, la luz que se vislumbra no parece de este mundo, o que confunde con la del cabo Vilán. No existe ninguna empresa que se haga cargo de la comunicación con la isla. Hay que hablar con



HAY QUE HABLAR CON
LOS VECINOS. SUELE
HACER VIENTO Y FRÍO
PERO SUS CORAZONES
SON CÁLIDOS. EN
EL BAR O PESCADOR
LO SABEN BIEN.







los vecinos. Suele hacer viento y frío pero sus corazones son cálidos. En el bar O Pescador lo saben bien. Es la ventana al puerto, donde marineros y rederas pasan el tiempo. En las islas, sin embargo, no hay nadie, todo es agreste. Grande, Chica y Malante son sus nombres. Hay cormoranes moñudos y gaviotas. Y acantilados de más de cien metros.

En Corme hay percebeiros y percebeiras. Los percebes son como esos baobabs de *El Principito*. No son nuevos para ellos. En Corme ya habría población en 1105, según documentos encontrados en el monasterio de Caaveiro. Cerca del faro hay cruces en recuerdo de los que perdieron la vida en su trabajo. Porque en la punta de O Roncudo, que se llama así porque brama y ronca como los condenados que se hundieron en el río Aqueronte, es donde están los percebes máspreciados. No se deja cultivar, no atiende a razones. La mar, siempre la mar, golpea donde más duele. Los pocos regalos que deja están de camino al faro y a las cruces. Pequeñas calitas de arena blanca y fina miran al paseante invitándole a descubrir sus secretos. Da Insua y

○
Arriba, encajes de bolillos tradicionales de la tienda Encajes María Julia, en el pueblo de Camariñas; y fachada del pueblo de Corme, donde son visibles los estrechos del salitre, el viento y la lluvia. A la izda., una religiosa pasea por el muelle del pueblo pesquero de Malpica, reformado recientemente por el premiado estudio de Juan Creus y Covadonga Carrasco.

Gralleiras. Cuidado con las mareas. Algunas esconden la playa. El naufragio del Prestige en noviembre de 2002 obligó a salir a los pescadores con guantes y tinajas para defenderse del tercer accidente más costoso de la historia. Hasta la playa de los cristales de Laxe dejó de parecer un vertedero. Entonces, el chapapote llegaba hasta la iglesia en Muxía. El petróleo vertido cubrió toda la Costa da Morte de negro.

La Costa da Morte es también tierra de *meigas*, de hórreos, de castillos, de revueltas, de castaños de indias. Un poco más al interior, en Vimianzo, muchos dólmenes salen a tu paso. Pedra Cuberta, Casota de Berdoias, Pedra da Lebre. Los celtas se resguardaban del tiempo en casas de piedra. Cuando veían el mar era como salir del mito de la cueva. De fuera descubrían aquí lugares exóticos y placeres desconocidos. En Camelle, en 1934, partió en dos otro petrolero, el Boris Sheboldaev, un tanker soviético. El capitán fue rescatado y luego obsequiado con el manjar propio de la zona: unos percebes. El pobre capitán intentó comérselos con cuchillo y tenedor.

De Camelle eran los buzos expertos que trabajaron en el desguace del naufragio del HMS Serpent. Hasta un pulpo les ayudó en la búsqueda como localizador de monedas de oro. Embarrancó en la Punta do Boi, se hundió frente a la playa de Trece, en 1890. Fue una tragedia, fallecieron 173 personas. Solo hubo tres supervivientes. Tres años después lo hizo el vapor mixto Trinacria, el barco de las monjas, o de los *defuntos queimados* (difuntos quemados). Los vecinos, impotentes, no pudieron salvarlos. El amasijo de madera y grasa hubo que quemarlo. El perro del capitán Murray sacó el cuerpo sin vida de su amo. Cuando lo enterraron







en el cementerio de los ingleses de Camariñas se mantuvo al pie de su tumba sin abandonarlo. El fenómeno de esta costa se hace viral. Otros tres años más tarde y Camariñas tiene el primer faro con luz eléctrica del país. Estas historias se cuentan de madres a hijas mientras se hace encaje de bolillos. María Julia levanta la mirada. “Aquí las niñas lo aprenden desde pequeñas para pasar o invierno”, explica. (Aquí las niñas lo aprenden desde pequeñas para pasar el invierno). Porque el invierno es duro y, a veces, se hace cuesta arriba. A Ponte do Porto fue el centro comercial que hizo extender el encaje de bolillos de Camariñas por todo el mundo. Se enviaba a Cuba, a Argentina, a Estados Unidos.

El punto más occidental de la España peninsular también está aquí. El faro del cabo Touriñán es de 1898, de cuando se perdió Cuba. Hay una restinga que se adentra en la mar en línea recta, en dirección norte desde la Punta Gaivoteira y que es un serio peligro para los navegantes. Son las peñas conocidas como A Laxe dos Buxearados, y es como la retranca. A veces melancólica, otras graciosa, otras hiriente. Parece que no, pero luego sí. Las olas batén contra la costa mientras que el campo baila con el viento como muy despacio. En la Costa da Morte las olas juegan contigo y el viento parece querer sacarte una sonrisa. A veces sientes que intenta vomitar su rabia. El río Xallas desemboca en cascada, la de O Ézaro, como respuesta a esa fuerza de la naturaleza. Cosas del karma. En Touriñán un barco inglés, el Magdeleine Reig, se llevó por delante a un balandro español. Socorrieron a los naufragos pero los dejaron en A Coruña de mala manera, hasta que el vigía del puerto los rescató. Casi treinta años después, en 1957, el mismo barco inglés se hundía en el mismo lugar. Resulta increíble que poco más al sur, en

◎
Abajo, muelle de Malpica. A la dcha., de arriba abajo y de izda. a dcha., pescadera del restaurante y peixería Mar Viva, en Corcubión; alfileres de una tienda de Malpica; flores a la entrada al restaurante Mar Viva; y el Parador Costa da Morte, que se inaugura este mes. Doble página anterior, en la ría de Corcubión, sobre el monte Pindo se alza el llamado faro del fin del mundo. Finis Terrae.

la playa de Nemiña, se puedan pescar lubinas e ir a una escuela de surf. Es como esos prados cerca de la costa de la Bretaña francesa o de la costa irlandesa. Fisterra se parece a cualquier pueblo islandés de la aventura de Walter Mitty. El restaurante La Bayonaise debe su nombre a la corbeta de 32 cañones Bayonnaise. Era un buque militar francés, el orgullo de la nación. El capitán prefirió su destrucción antes que dársela al enemigo. Fue frente a esta costa del fin del mundo cuando, el 28 de octubre de 1596, un temporal acaba con 25 barcos hundidos de la llamada Armada Invencible. Más de 1700 almas. El pueblo está más recogido pero el paseo hasta el fin del mundo merece bien la pena. Los fisterranos lo saben, algunos bajan a la playa de Mar de Fóra, que da al Atlántico. Ver una puesta de sol desdramatiza lo que Décimo Junio Bruto pensaba de esto. Llevan el salitre en las venas. No pueden separarse del agua. En Corcubión, en el restaurante Mar Viva, la pescadería está abajo, el restaurante arriba. Escoges una pieza y te la sirven.

En gallego coloquial el verbo para tomar fotos no es sacándolas. Se quitan. Es como querer expropiar algo. Como aprovechar hasta la última gota de un vaso en el que solo hay sal, roca, algas, cáscaras y escamas. Por eso el último rayo de luz se ve en la Costa da Morte. En el Monte Pindo, a 629 metros de altura. Es pura física. Son 89 kilómetros de horizonte. El último rayo de luz del día. Quizá la costa con apellido fúnebre sea el mejor lugar para disfrutar de la vida. ♦



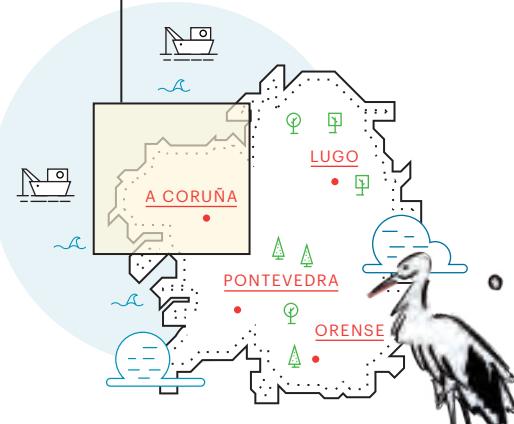
LAS OLAS JUEGAN
CONTIGO Y EL VIENTO
PARECE QUERER SACARTE
UNA SONRISA. A VECES
SIENTES QUE INTENTA
VOMITAR SU RABIA.







◎ En esta pág., faro de Punta de Barca, en Muxía. Mide 11 metros y se construyó en 1928 sobre unas piedras erosionadas por las leyendas. La pedra de Abalar es, según cuentan, la vela que empujaba el barco en el que llegó la virgen para animar al apóstol Santiago. Izda., pescadores en el puerto de Malpica.



Parador –se inaugura en Semana Santa– se funde con el paisaje de olas y acantilados de la preciosa playa de Lourido. En el interior se respira Galicia en cada obra de arte –una escultura de Francisco Leiro aquí, una fotografía de Ramón Caamaño allá–, en cada objeto de artesanía y en cada libro de la biblioteca.



DÓNDE DORMIR

×

Bela Fisterra

Av. da Anchoa, 56; Fisterra belafisterra.com

Junto a la playa de Langosteira, los arquitectos Creus y Carrasco han creado este original alojamiento, tan cómodo como ecológico (energías de bajo consumo, bicis gratuitas...) y tan literario como marinero. Vistas al fin del mundo desde el bar con terraza.

×

Lugar de Cotariño

Camarín; docotarino.com

Sus siete habitaciones ocupan las tres casas (la más antigua data de 1.713) de una aldea entre eucaliptos, pinares y campos de maíz, a un paseo de las playas de la ría y de la Costa de Reira.

×

Parador Costa da Morte

Muxía; parador.es

La singular estructura escalonada del nuevo



DÓNDE COMER

×

Mar Viva

Plaza Castelao, 16; Corcubión peixeriamarviva.com

Pescadería con un comedor anexo con vistas panorámicas.

×

Tira do Cordel

Fisterra tiradocordel.com

La lubina –la robaliza, como dicen por aquí– a la brasa es el plato estrella de este histórico restaurante de la playa de Langosteira.



ICE AGE



Al llamar a la grajilla, al cuco y al carabo
pájaros de cuento no quiero decir que
sean malos. No hay pájaros buenos ni malos. Las
aves actúan por instinto, obedecen
a las leyes naturales...

Tres pájaros de cuento, 2003

NERO



ESTA ESCENA PODRÍA HABER SIDO FUENTE DE INSPIRACIÓN DE LOS TRAZOS DE KLIMT O MUSA DE UN POEMA DE BÉCQUER. ASÍ ES LA FIRMA DE MODA PALOMA WOOL: PURO ARTE 'MADE IN SPAIN'.

Texto **Lidia González** Fotos **Paloma Lanna**

PALOMA WOOL ES MI NOMBRE y el nombre de este proyecto, que trata sobre vestirse y sobre el espacio o las ideas que se crean alrededor del acto de vestirse". ¿Que las cartas de presentación tradicionales ya no se llevan?

Probablemente. ¿Que la pestaña 'Sobre nosotros' de las páginas web es tan necesaria como, a veces, soporífera? Rotundamente, sí. Otra sentencia irrefutable: quien tiene arte, no necesita de un exceso de dialéctica para venderse.

Por esta razón, Paloma Lanna ha optado por ese breve mensaje –presentado a modo de ventana emergente–, una camisa que afirma que “vestirse es elegir un compañero para la piel”, un grupo de chicas paseando por la playa con un outfit diseñado por ella, un selfie con su equipo –formado por mujeres–, una silueta femenina desnuda frente a una amalgama de prendas colgadas de una pared como si del juego de los recortables se tratara y, por último, un reloj que marca la hora actual en Barcelona, para resumir, a modo de collage, en qué consiste su proyecto. Y es que, aunque la Ciudad Condal no haya visto nacer a Paloma, que es de San Sebastián (como su familia materna), sí la ha visto crecer.

A ella y a su firma: “Lancé Paloma Wool en abril de 2014. Siempre supe que quería crear mi propia marca, pero no se materializó hasta que entendí que quería desvincularme de la industria de la moda: ni rebajas, ni colecciones por temporada, ni producción en masa”, nos comenta ella misma, quien, pese a haber estudiado Administración y Dirección de Empresas, asegura haber sentido siempre una gran pasión por el diseño. Ese entusiasmo por todo lo que rodea a la industria textil y ese *savoir faire* que le ha permitido dar vida a Paloma Wool, forman parte de su herencia familiar. “En 1995 mis padres crearon la firma de ropa Nice Things. Pasé gran parte de mi infancia en sus oficinas, acompañándoles a algunas de las fábricas donde confeccionaban las prendas o seleccionaban los tejidos de sus próximas colecciones”, comenta. Fue así, recorriendo el mundo de la mano de Paloma Santaolalla y Miguel Lanna en busca de inspiración, como también comenzó a aflorar su espíritu viajero. La empre-



dadora donostiarra no sólo ha logrado que sus prendas hayan aterrizado en diferentes puntos del mapa, sino que además ha querido añadir una acepción más al significado de algunos destinos: Himalaya ahora también es un jersey de cuello alto; Sídney, un bolso con las correas de abalorios; Bulgaria, una minifalda; el pueblo cacereño de Montehermoso, una chaqueta de cuadros a juego con el estampado de los pantalones Castelbuono; y Riga, un top verde. Tampoco se ha olvidado de homenajear a hoteles como el Palace, el Ritz y el Hilton, y, por supuesto, es de las que cree que a casa hay que volver con el souvenir de rigor: “Me encanta el concepto de souvenir, por eso lo he incorporado a Paloma Wool. Tenemos prendas que nos acompañan desde los inicios y consideramos que son re-



cuerdos para siempre". Aunque abrir una tienda física es una idea que le ronda la cabeza, de momento, los artículos solo pueden comprarse *online* o, si tienes la suerte de encontrarte en la ciudad escogida en la fecha adecuada, también podrás hacerlo en una de sus *pop-up stores*, que abren sus puertas cada dos meses, aproximadamente.

Barcelona, Madrid, Nueva York, Londres, París y Berlín han sido las paradas realizadas durante su *tour* mundial. ¿Cuál será la siguiente? "Viajaremos con Paloma Wool a finales de mayo a Los Ángeles. Últimamente vamos mucho a L.A. porque me encanta la ropa *vintage* de los años 70 que se puede encontrar allí", confiesa. En cuanto a los pilares sobre los que se sustenta la firma, cabe destacar tres: la conciencia, el res-

◎

Sobre estas líneas, de izda. a dcha., modelo posando en un polígono industrial de Chiclana de la Frontera (Cádiz) para una campaña de PW; vestido verde de pana de la colección 2017; modelo con botas Emilia de PW en unas salinas de Puerto Real (Cádiz).

peto y la amistad. Este último se plasma en sus frecuentes colaboraciones. "Hemos contado con artistas de distintas disciplinas, desde el diseño de un estampado hasta el interiorismo de nuestras *pop-ups*, que últimamente ha estado en manos de Sociedad 0 y Dello Studio". También son ejemplo de su empeño por unir diversas destrezas e ingenios el pañuelo adornado por la artista Karin Haas; el filtro de Instagram creado por Marc Rosell; la instalación de Tana Latorre –integrante del equipo de Paloma

Wool– en una de sus tiendas efímeras; o el vídeo *To All Those Men*, producido por María Sosa. La pieza está protagonizada por cuatro chicos que bailan sobre el cuerpo de la artista Alejandra Smits, quien interpreta a la Madre Naturaleza. Según se relata en la página web del proyecto, Paloma conoció a Nicol, uno de los bailarines, en un avión de vuelta de Nueva York, ya que eran compañeros de asiento. Y así, casualmente, fue como surgió la idea que presentaría su primera colección cápsula masculina. “Estamos a punto de lanzar otra cápsula para la que hemos contado con la participación de la pintora Irene Royo. Nos hace especial ilusión, su talento es increíble. De hecho, tengo la casa y el estudio llenos de su obra”, nos adelanta Paloma. Por otro lado, apoyar la producción local e incentivar el consumo responsable y consciente también forma parte de la filosofía de esta empresa. Sin perder, por supuesto, la visión artística. Para ser más exactos, la que le ofrece su cámara, con la que ha realizado las portadas de los primeros álbumes de Amaia Romero y María José Llergo. “Desde el inicio he fotografiado en analógico todas las prendas que hemos diseñado, y lo he hecho desde una posición de aprendizaje a base de prueba y error. Siempre he dicho que Paloma Wool debía parecer la web de un fotógrafo, no una *e-commerce* de moda”. Esto ha sido decisivo a la hora de posicionarse en Instagram, donde un sinfín de miradas curiosas han llegado hasta @palomawool para intentar averiguar quién se encuentra detrás de esas

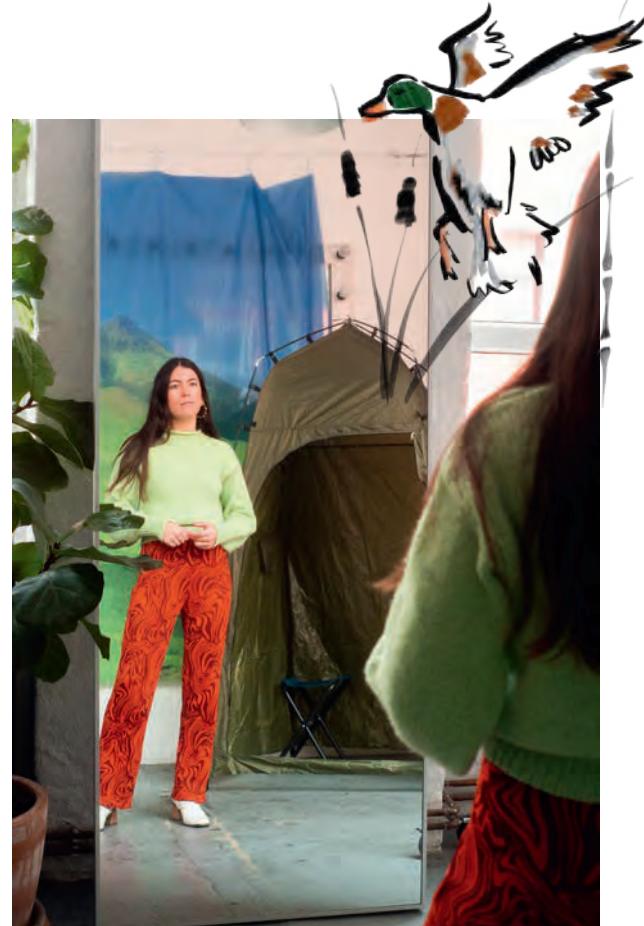
● Abajo, grupo de chicas con outfit de PW y modelo con mono Paufe en La Garrotxa (Gerona). A la dcha., Paloma Lanna, retratada por Svenja Triescheid; y una de las últimas campañas de PW en Lanzarote.

chicas vestidas con colores pastel y estampados psicodélicos que se camuflan entre un grupo de turistas en Venecia, posan en las playas volcánicas de Lanzarote o son víctimas de un robo mientras piden un helado en un puesto callejero de Nueva York. Detrás de estas atractivas producciones también se encuentran fotografías como Olga de la Iglesia y Carlota Guerrero. La primera ha dado la vuelta al mundo para retratar a personas que se topa por la calle mientras sostienen una de las piezas de Paloma. Por su parte, Carlota es artífice de proyectos como *Caos Creación*, un vídeo que presenta una pequeña colección de prendas de seda (y una de las campañas favoritas de Paloma). Para su realización, un grupo de mujeres bailaron bajo el sol, durante horas, en unos campos de Can Bruguera, como si fuera una reinterpretación *millennial* de *La Danza* de Matisse. El objetivo era lograr alcanzar un estado



de trance que les condujese a la iluminación. “La inspiración puede surgir de un sueño, un cuadro, una foto, una escapada... Los viajes son muy inspiradores. Encontrarte rodeado de estímulos desconocidos te hace crear conexiones nuevas”, apunta la diseñadora, a la que ya podemos calificar como una auténtica trotamundos. Seguiríamos hablando durante horas de la trayectoria y los planes del alma máter de esta firma, pero ha llegado el momento de concluir y, antes de hacerlo, quiere incidir en su compromiso con el futuro. “La sostenibilidad está presente en cualquier decisión que tomamos: desde qué tejido escoger a cómo enviar los pedidos a los clientes, pasando por qué tipo de químicos se usan para teñir nuestras prendas”. Comprometida con el planeta, con el diseño, con la música, con la poesía, con el talento femenino y con el arte. Así es Paloma Lanna, así es Paloma Wool. ♦

“LA INSPIRACIÓN PUEDE SURGIR DE UN SUEÑO, UN CUADRO, UNA FOTO, UNA ESCAPADA...”



ENTRE



*En el camino pinché y perdí
media hora. No vuelvo a subir en la burra
aunque el tren llegue a las tantas.
Diario de un cazador, 1955*



DOS TIERRAS

EL FLORECIENTE CAMPO CACEREÑO Y SU ENCANTADORA VECINA PORTUGUESA,
MARVÃO, CONVIERTEN ESTA ESCAPADA EN UN 'ROAD TRIP' HACIA DOS CULTURAS.

Texto y fotos **Inés Donadeu**





FUERA DE LA JUNGLA URBANA de Madrid nos encontramos con un oasis inesperado en la provincia de Cáceres. Tras poco más de tres horas en coche llegamos a nuestro destino, una finca familiar típica de la región, llamada La Morisca, cerca de Salorino, que se sostiene gracias a dos actividades tan locales como antiguas: la ganadería y la cría de cerdos. A La Morisca se llega por un largo camino de cabras que atraviesa súbitamente una pelota de venados. Los dueños de la finca nos explican que este es un animal común de la zona y su caza una actividad explotada. Los entretenimientos aquí son un placentero retorno a lo más básico: hacer carne a la brasa y juntarse con amigos y juegos de mesa delante de la chimenea. Con la luz del día, la tarea consiste en salir “a hacer camino” por el campo. A veces a saludar al vecino de la finca de al lado, otras a contemplar el ganado y los cerditos. Rápidamente te sumerges en la frondosa dehesa, con sus hectáreas de encinas –la provincia de Cáceres cuenta con la mayor superficie forestal de España– que abastecen de las bellotas necesarias para la cría controlada de cerdos. A lo lejos, los cerros que dividen nuestro país de Portugal utilizan el bosque mediterráneo como manto, sumando a la encina otras especies, como eucaliptos, pinos y enebros. Una caminata nos regala pintorescos paisajes de arroyos y quebradas. De regreso a la finca nos encontramos con rebaños pastando a pocos metros de nuestra terraza. Si las horas de la siesta se alargan en exceso, es buena idea emplearlas en ir de visita a Salorino y Membrío, dos pequeños pueblos de poco más de 500 habitantes. Tras una vuelta por el centro del casco urbano decidimos aventurarnos en sus alrededores, recorriendo a pie los caminos de tierra que se inicián en su periferia. Una vez más, el paisaje nos deja sin palabras. A cada lado, muros de piedra que solo detienen su camino con la aparición de pintorescos portones de rejas. Tras ellos, praderas bañadas con flores amarillas, un solitario pastor y sus dos perros mastines arreando un rebaño de ovejas.

Es curioso cómo en solo media hora en coche cambia el paisaje, el idioma e incluso la comida. A pocos kilómetros de la frontera con Portugal se encuentra la ciudad de Marvão, actual candidata a Patrimonio de la Humanidad. Tras la subida al cerro donde se ubica la ciudad, dejamos el coche fuera de sus murallas y nos adentramos a pie. Marvão sorprende por la belleza de sus pequeñas calles, blancas fachadas e innumerables rincones con encanto. Recorrer sus murallas permite apreciar las increíbles vistas panorámicas a la región de Alentejo, y la lindante provincia de Cáceres, llegando a mostrar en la distancia la ciudad que lleva su mismo nombre. De regreso al coche comemos en uno de sus pocos restaurantes, donde probamos los típicos *pastéis* de carne y *bolinhos de bacalhau*. Entre *duas terras*. ♦



En la otra páginas, granero en Finca La Morisca; coche por los caminos cacereños; cebollitas para hacer las brasas; café al sol; habitación en la finca; puerta de un gallinero; porquería y calle en Marvão. En esta página, columna y arco en la finca. Doble página anterior, detalle de la porquería y una calle en Marvão. Todas las fotos tomadas con Canon AE1 Kodakcolor C200.

Provincia de Cáceres



QUÉ VER Y HACER

x

El plan es sencillo: hospedarse en una finca y visitar los pueblos de Salorino, Membrío y la noble, antigua y leal villa de Valencia de Alcántara.



FIESTAS Y FESTIVALES

x

Alrededor de San Ildefonso (23 de enero) se organiza la fiesta más importante del año en la mayoría de los pueblos. Se celebra la Semana Cultural, durante la cual se organizan actividades como la Matanza

Popular, concursos, bailes y exposiciones. El domingo de carnaval se celebran los Quintos. Antiguamente se corrían las cintas a caballo; hoy, al estilo del Halloween moderno, los jóvenes recorren las calles pidiendo por las puertas alimentos y dinero con los que luego organizan una comida popular. Otro momento divertido es la Romería de los Molinos, que tiene lugar el segundo domingo de mayo. En esta fecha se celebra una fiesta en la ribera que lleva el mismo nombre y que consiste básicamente en pasar un día en el campo con familiares y amigos.

Marvão



QUÉ VER Y HACER

x

Es célebre por su castillo, pero vale también la pena visitar su museo, la iglesia de Santa María, sus jardines y el convento de Nossa Senhora da Estrela.



FIESTAS Y FESTIVALES

x

La feria medieval tiene lugar el primer fin de semana de octubre. La Almossassa es una fiesta que se remonta a la época donde Marvão estaba bajo control musulmán. Las calles se pintan de colores y hay música y danzas árabes en directo, música medieval, teatro... El Festival Internacional de Música (en julio) reúne a cientos de artistas de todo el mundo. A lo largo de diez días se realizan más de 40 conciertos en diferentes iglesias, plazas y museos.





AL SUR DE GRANADA

"EL LUGAR TENÍA ALGO QUE ME RESULTABA ATRACTIVO.
ERA UNA ALDEA POBRE, ELEVADA SOBRE EL MAR,
CON UN PANORAMA INMENSO A SU FRENTE".

Texto y fotos **Miguel Carrizo**



Cuando los hombres no están
contentos con lo que tienen arman
un trepe, jeh, Ratero?

Las ratas, 1962



“

HEL LUGAR TENÍA ALGO QUE ME resultaba atractivo. Era una aldea pobre, elevada sobre el mar, con un panorama inmenso a su frente. Sus casas grises en forma cúbica, con un mellado estilo Le Corbusier, en rápido descenso por la ladera de la colina y pegadas una a otra, con sus techos de greda planos y sus pequeñas chimeneas humeantes, sugerían algo construido por insectos". Así describió Gerald Brenan el pueblo en el que se instaló el 13 de enero de 1920, Yegen, y que convirtió en su hogar durante veinticinco años. Lo hizo en *Al sur de Granada*, uno de sus libros más populares y el que reveló al mundo el singular territorio que, a más de mil metros de altitud, mira de cerca al Mediterráneo desde la ladera sur de Sierra Nevada.

Las Alpujarras granadinas son un lugar mágico en el que resulta difícil, por no decir imposible, escapar a la fascinación la primera vez que las recorres. Todo comienza cuando abandonas la autopista y vas acercándote a Órgiva, primer pueblo de la zona conocida como La Taha y que agrupa a otros pueblos más



UN SIMPÁTICO CARTEL A LA ENTRADA DE PAMPANEIRA DICE: "VIAJERO, QUÉDATE A VIVIR CON NOSOTROS"



◎

Izda., alfombras de lana artesanal en las calles de Pampaneira. En la pág. siguiente, de izda. a dcha., Cortijo La Viñuela, en Pitres; escalera decorativa en una casa; la cocina de Nancy en Casa Paprika, Atalbéitar. En la doble pág anterior, pared encalada con azulejo típico y paisaje alpujarreño.

pequeños. Desde Órgiva se puede ver ya parte de la carretera que va trepando por una ladera salpicada de pueblos blancos que se confunden con una mancha más de la nieve que corona la imponente Sierra Nevada. Y, de repente, ¡pam!, nos topamos con la cumbre más alta de la península ibérica, el Mulhacén, 3.479 metros sobre el nivel del mar.

Hay un algo nepalí cuando cruzas el puente y comienzas a ascender por la carretera. El río Guadalfeo arrastra el color verdoso y blanco del deshielo y, si cierras por un momento los ojos, puedes imaginar el puente colgante de madera que sirvió a los habitantes de la zona hace años. Sorteando el desnivel en un intenso zigzag de curvas, poco a poco vamos dejando Órgiva a nuestros pies y es entonces cuando podemos observar bien su belleza, con las dos torres de la iglesia de Nuestra Señora de la Expectación elevándose sobre el pueblo extendido en la llanura junto al río.

La aldea de Pampaneira, en el conjunto histórico del Barranco de Porqueira, es uno de los pueblos más coloridos, tan cimbreante como su nombre, e incluso su recibimiento es un simpático cartel que reza, literal, "Viajero, quédate a vivir con nosotros". Ganas nos quedan. Una retahíla de jarapas, alfombras y telas colgadas, casi como banderas de oración, nos dan también la bienvenida. Si no para quedarse a vivir, eso allá cada cual, Pampaneira sí merece al menos una caminata para perderse por sus callejuelas blancas, llenas de pasadizos, y bajo los "tinaos", hasta donde trepa varios metros por todas las casas el tronco desnudo de las parras. Cuando mires hacia arriba en busca de la hojarasca verás también las peculiares chimeneas, faros diminutos sobre los tejados planos.

El agua corre por las calles en pequeños canales, los telares funcionan con la maestría de gente que lleva años transmitiéndose la tradición, el esparto se trenza en cestos y esteras y las manos anudan nudos de lana en alfombras que tuvieron y tienen la fama de lo bien hecho. De lo auténtico. Una bella rutina ancestral que se repite en cada pequeño pueblo... y en cada uno con su propia magia. Nos referimos a Bubión, Capileira, Capilerilla, Mecina, Pitres, Atalbéitar, Busquístar, Ferreirola... todos con sus fuentes y más fuentes y un sistema de canales y acequias que perdura desde los árabes. Que pasa por cada cortijo y que, junto a la energía del sol, convierte la comarca en







un paraíso de viñas, olivos, castaños milenarios, delicados álamos de tronco blanquísmo, y que hacen que cada estación sea de una belleza increíble. A medida que asciendes por la carretera la sorpresa se torna mayúscula cuando, de repente, aparece el mar azul de la llamada Costa Tropical, a solo una hora de distancia y, en línea de aire, a muy pocos kilómetros.

Paseando por las callejas de Atalbéitar nos topamos con un tendedero de caquis secándose al fresco y al sol. Una técnica japonesa que alguien trajo aquí y, desde entonces, la practican muchos vecinos. El resultado es un manjar de sabor dulce, como de fruta escarchada, que, cortado en tiras, se sirve con queso. Y no, lo de aprender costumbres japonesas no es algo tan raro en esta esquina de la península. En realidad, todos los pueblos aquí presumen de la diversidad de gente de distintas nacionalidades que siempre pulula por sus calles. La gran mayoría llegó a las Alpujarras para mezclarse con sus habitantes hace más de treinta

años. Hippies, artistas, músicos y artesanos que huyeron de la creciente llegada de turistas a la Ibiza de finales de los setenta y encontraron aquí un nuevo paraíso para vivir la vida a un ritmo diferente. Esta es precisamente otra sensación que percibes al momento: la rutina alpujarreña pasa dulce y tranquila.

Quien no produce vino elabora aceite, almendras, cerezas, tomates, miel o los jamones de Trevelez, de merecida fama. También han florecido en los últimos tiempos las casas rurales de alquiler, restaurantes y pequeños bares, las actividades deportivas y de aventura y el sendismo. En todo este ir y venir se cruzan pintores, diseñadores de telas, ceramistas, luthiers... incluso hay un estudio de grabación al que acuden conocidos músicos. Y es que la música manda aquí, con experiencias tan alucinantes como la de asistir a un concierto de música clásica en una explanada al aire libre, contemplando las montañas y con la resonancia del barranco ejerciendo de enorme amplificador.

“Vamos a acercarnos a la plaza de Atalbéitar, que es día de mercado”. Cuando un lugareño te diga esto, ni lo dudes, déjate llevar y no creerás la escena que tienes ante tus ojos: un sinfín de niños rubios y morenos, de diferentes razas y nacionalidades, hablan a gritos un popurrí de inglés y español. Unos van vestidos de caballeros y princesas, otros de hadas. Juegan y venden pulseras y collares. Mientras, un señor ofrece zumos de naranja de la recolecta de la mañana y una niña sentada en una silla vende limones mientras cuida con cariño su cesta. En Casa Paprika, el bar y club social que regenta Nancy, se puede comer un plato del día o beber lo que te plazca. “¿Cuánto es?”. “La voluntad, cariño, esto es una asociación”.

Todo esto sucede en un lugar que ha sabido conservar su autenticidad, en el que no hay edificios con forma de cubos ni tejados que no sean planos, nada que distorsione la armonía y la historia. El sabio arquitecto Donal Gray, alpujarreño de adopción hasta el fin de sus días, fue sin duda fundamental en la conservación del entorno, del paisaje y la singularidad de las Alpujarras... y de toda Andalucía.

Podríamos dar muchas otras razones para visitar las Alpujarras, pero quizás la más importante sea que descubrirás un lugar que te transporta de inmediato a una forma de vivir casi olvidada. Que te lleva a la vida, a la sencilla y auténtica vida. ♦

AL MOMENTO PERCIBES QUE LA RUTINA ALPUJARREÑA PASA DULCE Y TRANQUILA, QUE SE VIVE A UN RITMO DIFERENTE



○
Izda., al sol en Cortijo La Viñuela. En la pág. siguiente, de izda.
a dcha., estantería con guitarra y libros en Atalbéitar; mimosas en los valles alpujarreños; chimeneas en los tejados de Pampaneira. En la doble pág anterior, siguiendo las agujas del reloj, puchero al fuego en Capileira; vendedor de zumos naturales en la plaza de Atalbéitar; detalle de flores en una casa de Trevelez; las típicas cestas de esparto hechas a mano; niña vendiendo limones en Atalbéitar.



YO TENÍA UNA QUINTA EN EL

LA PASIÓN POR EL VINO DE PHILLIPE ASTRUY Y LA DELICADEZA DEL INTERIORISTA PIERRE YOVANOVITCH SE ALÍAN EN QUINTA DA CÔRTE, EL SECRETO MEJOR GUARDADO DEL DUERO PORTUGUÉS.

Texto **Catarina Loureiro**

Fotos **Jean F. Jaussaud y Christophe Goussard**



BO



Rafa bebió otra taza de vino. Tenía
las mejillas y las orejas congestionadas.
-Pues ahora tendrá usted que
participar, señor Cayo, no queda otro remedio.
El disputado voto del señor Cayo, 1978



D

ORTUGAL CUENTA CON 31 REGIONES VINÍCOLAS, una cifra considerable dada la dimensión del país. Pero lo cierto es que la del valle del Douro reina sobre todas ellas, si no tanto por su tamaño, sí por su historia y prestigio. De hecho, es la denominación de origen más antigua del mundo, pues fue el Marqués de Pombal quien la estableció como tal en el siglo XVIII para regular la producción de vino, sobre todo del Oporto, tan apreciado por los ingleses. Durante siglos fueron ellos quienes más y mejor supieron explotar estas tierras, con ese gran río en medio, para llevar a las mesas de su vasto imperio un sinfín de botellas. Sin embargo, el Douro, el Duero portugués, es mucho más que 'Porto wines', ya que en su valle, patrimonio de la Humanidad por la Unesco desde 2001, se producen excelentes vinos, licores y aceites de oliva. Esta riqueza natural y un ecosistema único animaron a Philippe Austruy a tener su propia Quinta en el Douro. Así fue como en 2013 adquirió la centenaria Quinta da Côte, que durante tanto tiempo había estado en manos de la familia Pacheco y que se encuentra a tan sólo tres kilómetros de Pinhão, ese pueblo encantador en el corazón del Douro vinatero y dentro del Triángulo Dorado de la Cima del Corgo, uno de sus afluentes. Austruy, hombre ilustrado y de impecable gusto, ya contaba, como sabrán los enófilos, con viñedos en la Provenza, el Haut-Médoc y la Toscana. Y, aunque la Quinta de la que se había enamorado sufría un implacable abandono, él tuvo claro su enorme potencial: los viñedos plantados en esas estrechas terrazas llamadas "socalcos", el paisaje, la casona del siglo XIX, la bodega con sus valiosas barricas... aquel lugar merecía un nuevo esplendor.



No resulta nada fácil llegar hasta Quinta da Côte, sobre todo porque debes poner atención para no perderte en tales "socalcos", pero la recompensa es brutal: ante tus ojos se presenta una postal entre montañas, ríos y viñedos en la que se pierde la vista, cielos que se tiñen de mil colores al atardecer, un verdor mayestático y, a menudo, esa bruma misteriosa como de las Tierras Altas que te hace sentir rey o reina de un territorio ancestral. Y el silencio. Un silencio que vale oro.

Arriba, de izda. a dcha., Philippe Austruy, propietario de Quinta da Côte, y el interiorista Pierre Yovanovitch; detalle de la cocina convertida ahora en comedor y centro neurálgico de la casa. En la pág. de la dcha., siguiendo las agujas del reloj, uno de los cuatro dormitorios, que mezclan mobiliario antiguo portugués con piezas de Yovanovitch; salita anexa al comedor y fachada con comedor de verano. En la doble pág. anterior, salón con piezas de cerámica y techo artesonado.

Además de elaborar vinos diferentes, Austruy quiso crear aquí un retiro tan sublime como sencillo y compartir su finca con huéspedes que buscasen sentirse como en casa. En una casa familiar en la que no hay espacio para formalidades ni protocolo. Para lograrlo embarcó en el proyecto al diseñador de interiores Pierre Yovanovitch, y he aquí una confesión: en realidad descubrimos esta finca a través de Yovanovitch, de quien es tan fan la que firma estas líneas como el equipo de *Condé Nast Traveler*, siempre pendiente de sus siempre magníficos trabajos en hoteles y villas por todo el







LA COLECCIÓN DE VASIJAS Y ANTIGÜEDADES CONVIVE EN LA CASA CON PIEZAS SELECCIONADAS POR IVANOVITCH DE ARTISTAS COMO JEAN LURÇAT Y ROGER CAPRON

mundo. En fin, que inmediatamente quisimos saber qué había hecho esta vez en mitad del Douro... y hasta allí que fuimos.

La casona principal, en mitad de las treinta hectáreas de la finca, es de una tramposa sencillez. El amable Nuno Ferreira nos recibe como se recibe a un amigo después de que, minutos antes, hubiéramos sido rescatadas por otra persona del equipo que nos fue a buscar entre los viñedos de una finca vecina. Sin duda, hay que tener cuidado con el GPS en esta zona tan sinuosa. Entre risas por la anécdota vivida, nos invita a entrar en la casa, cuyas cuatro habitaciones, todas distintas, destilan esa nueva elegancia nada estridente y basada en elementos portugueses que se mezclan con el lujo en los detalles y los materiales, santo y seña de Yovanovitch. Prueba superada: un trabajo magistral de cómo salvaguardar el *espíritu loci*, el tan anhelado espíritu local. Otras cuatro habitaciones en los anexos, dos de ellas conectadas por un salón lleno de encanto, permiten ampliar el espacio, ideal para grupos de amigos o familias. El estilo se cuela en todas partes, en cada detalle, y nos enamoran al instante las colchas portuguesas, las alfombras artesanales de colores modernistas, las piezas de cerámica, las obras de artistas como Joana Vasconcelos... Por consigna de Austruy, el interiorista sí mantuvo algunos de los elementos que encontraron en la casa, como los muebles portugueses antiguos de madera oscura que ahora contrastan con nuevas y alegres maderas en tonos naturales. La antigua cocina revestida de azulejos es ahora el comedor y el corazón de la vivienda, y en ella manda una chimenea monumental. El suelo es de terracota y en la gran mesa comunal nos llama la atención la base de cerámica de la artista Laura Carlin, que representa un mapa del Douro de trazo infantil. Merece la pena también dedicar un buen rato a la biblioteca, repleta de tesoros literarios.

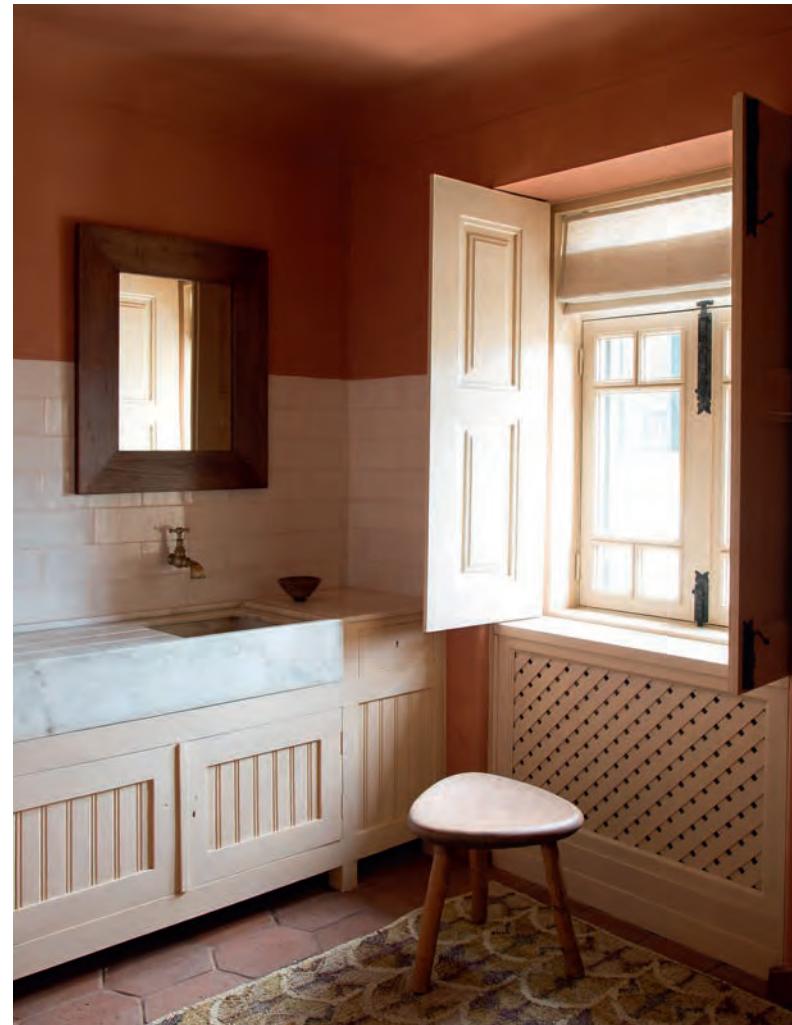
En un nuevo garbeo, ya más pausado, nos vamos topando con curiosos apliques y mesitas de cerámica aquí y allá, descubrimos que los cabeceros de las camas "a la portuguesa" están inspirados en los archivos de la Fundación Gulbenkian y comprobamos que la colección de vasijas y antigüedades locales conviven con piezas de Jean Lurçat, Roger Capron, Bruno Gambone, Jean Derval y Georges Pelletier e incluso los encajes de Natalie Dupuis, entre otros muchos artistas. El resultado es una casa con alma local en la que sentirse en paz y relajarse entre visitas y paseos o, por qué no, con un Porto-tonic en mano. Y, aunque cueste salir del confort de la Quinta, que no te invada la pereza porque el atractivo de la zona merece moverse: la ruta del románico portugués, el Museo y Parque Arqueológico de Vale do Côa, algunas joyas para seguidores de la arquitectura contemporánea como la iglesia de Santa

María en Marco de Canaveses, diseñada por Siza Vieira, las quintas que salpican el valle, el senderismo, la proximidad de algunas de las Aldeas Históricas de Portugal o el tren que sale de la preciosa estación de Pinhão, una de las más bonitas del país. Otra experiencia imprescindible es dar un paseo por el río en lancha privada, aunque siguen navegando por aquí los bonitos "rabelos" de antaño, hoy actualizados. De vuelta a la casa, si el tiempo permite, nada como un baño relajante en la escultural piscina, hecha con granito local.

El Douro es un río enológico, así que no podemos obviar algún que otro descorche durante el viaje. Además de la bodega antigua, que sigue produciendo vino de Oporto (Quinta da Côte en sus variedades Tawny, Vintage y Late Bottled Vintage), Yovanovitch concibió una nueva e imponente bodega. Tras mostrarnos cada rincón, Ivo nos da una lección magistral culminada con una cata en la que son los vinos DOC de mesa los que más nos impresionan. Junto a unas comidas deliciosas preparadas por la cocinera, probamos los Quinta da Côte Princesa y los Gran Reserva, que nos entusiasman al punto de regresar a España con varias cajas, felices al pensar que nos transportarán de nuevo al estado de placer que vivimos al otro lado de la frontera. Lo mismo sucede con los tres aceites que elabora Austruy en sus propiedades: Quinta da Côte, Casanuve en Toscana y Peyrassol de Provenza.

Ya de vuelta, al descorchar una botella de Princesa, nos asalta de inmediato la belleza del lugar. Resulta increíble cómo una escapada tan corta puede dar tanto. Volveremos, eso seguro. Quizá en septiembre, en plena vendimia, pues Ivo nos prometió que podríamos pisar las uvas con ellos en esos tanques enormes de la bodega. Que viviríamos otra experiencia inolvidable. ♦

◎
En la pág. de la dcha., siguiendo las agujas del reloj: escaleras de la nueva bodega creada por Pierre Ivanovitch; uno de los baños, en tonos terracota y con suelo de barro; piscina hecha con granito de la zona e integrada en el espectacular paisaje del Douro.
En la doble página anterior, un trabajador en los viñedos de la Quinta y una de las barricas en la bodega.



DOS ISLAS VOLCÁNICAS EN MITAD DEL ATLÁNTICO, DOS REPORTAJES FOTOGRÁFICOS PRESENTADOS A LA VEZ Y DOS TEXTOS DE PERIODISTAS ENAMORADOS CADA CUAL DE UNA ISLA. AQUÍ LA HISTORIA CRUZADA DE PORTO SANTO Y LANZAROTE, QUE NUNCA SE SINTIERON TAN CERCA.

Fotos **Rocío Eslava + Miriam Barral**

Textos **Galo Martín Aparicio + Arantxa Neyra**



Lanzarote

¡HOLA, VECINA!



*En teniendo con qué
alimentarnos y con
qué cubrirnos, estemos
con eso contentos.*

Cinco horas con Mario, 1918



Porto Santo



◎
A la izda., enseres y aperos de labranza tradicionales en el Museo Cardina, en Camacha, en el que se recoge la vida cotidiana de la población de Porto Santo; y caracoles fosilizados en la paleo duna, en el norte de la isla.

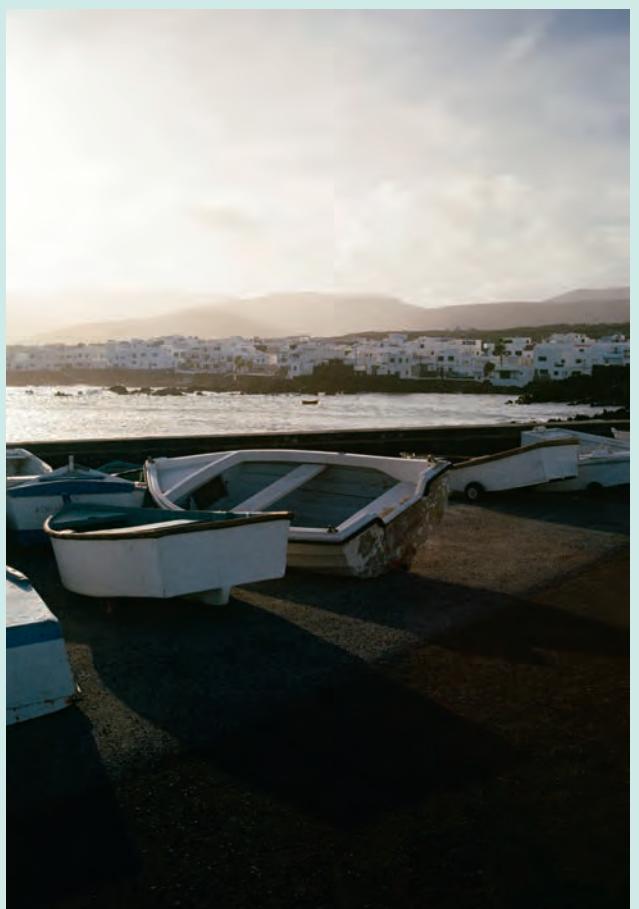
A la dcha., de arriba abajo y de izda. a dcha., Centro de Interpretación del Aloe Vera, en Punta Mujeres; antigua Rofera de Teseguite; Punta Mujeres; Jameos del Agua, todo en Lanzarote.

En la doble pág. anterior, los molinos que se utilizaban en el siglo XVII para moler los cereales, en Porto Santo; y el aparcamiento del Mirador del Río, en Lanzarote.



PORTO SANTO ES UNA ISLA MAQUILLADA POR EL TIEMPO EN LA QUE SU PAISAJE FUNCIONA MEJOR COMO DECORADO DE PELÍCULAS QUE COMO ESPECULACIÓN INMOBILIARIA

Lanzarote



Porto Santo



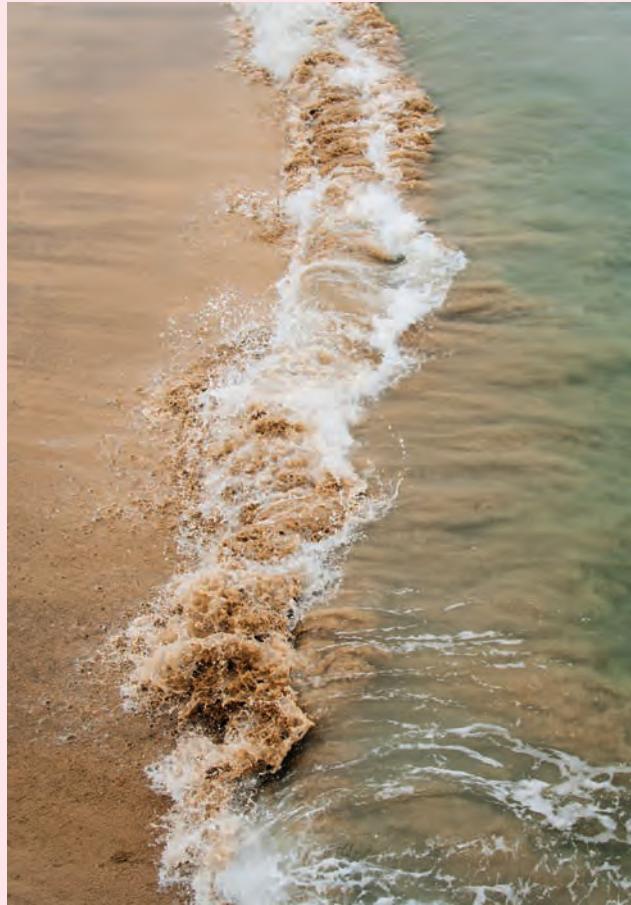


A la dcha., Fundación César Manrique y playa de Famara, en Lanzarote.

A la izda., de arriba abajo, sartén con lapas cocinadas con mantequilla; la casa-museo de Cristóbal Colón, quien se casó casó con una hija -doña Felipa- del mandatario de Porto Santo; molinos de viento tradicionales; y vista desde el Mirador de las Flores.



EN LANZAROTE SE OBSERVAN FENÓMENOS MARCIANOS COMO CANGREJOS ALVINOS, CHARCOS FLUORESCENTES Y CASAS FUTURISTAS SOBRE LA COLADA DE UN VOLCÁN



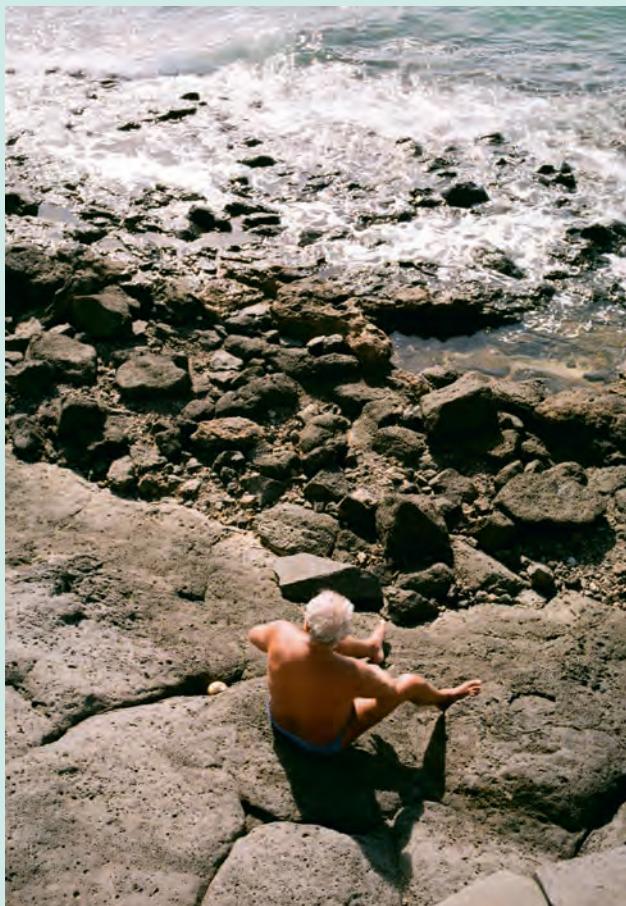
Un centro médico, un supermercado, una farmacia, un puñado de tiendas y restaurantes, son suficientes para (mal)cuidar y abastecer a vecinos y turistas. El tráfico es tan tranquilo en Porto Santo que no hace falta un semáforo que lo regule. Una gasolinera alcanza para los vehículos de los locales. Los de afuera alquilan coches eléctricos para moverse. Carreteras tranquilas atraviesan la isla. Unas son de asfalto, otras son pistas de tierra que se amoldan al terreno igual que una sábana sobre un cuerpo. Adentrarse al interior de la isla conviene hacerlo en un Land Rover Defender, todo-terreno que introdujo en la isla la familia de Sofía Santos, nuestra cicerone por estos lares. Antes de los 4x4, burros, caballos, vacas y bueyes eran, además de suministradores de leche y carne, los medios de transporte y de carga de Porto Santo. Un territorio en el que el 70% de su superficie es parque natural y donde reside la mayor comunidad de caracoles por metro cuadrado del mundo. Están por todas partes. Igual que una gran variedad de plantas tiñen de verde la isla cuando llueve. Plantas que decoran, alimentan y sanan. Remedios naturales que parchean los deficitarios recursos sanitarios de la isla. Otras plantas crecen por la tenacidad de un visionario vecino. Carlos Alfonso ha levantado de la nada un mini zoo botánico, Quinta das Palmeiras. Pronto, bajo sus palmeras se protegerán de los rayos del sol los habitantes de Porto Santo, los mismos que treinta años atrás tacharon de loco al hombre que las plantó cuando no hacía windsurf.

Porto Santo es una botica que funciona sin recetas y en la que sus medicamentos tienen denominación de origen. La arena carbonatada que se pisa, fina y sedosa, es el polvo que quedó de

un arrecife expuesto al aire, en Fonte da Areia, en la cara norte, cuando el nivel del mar descendió durante la última glaciación. Una playa en la que el agua del mar, rica en yodo, calcio y magnesio, oscila entre los 22 y 24 grados centígrados. El baño mineral y refrescante está garantizado todo el año. Las comidas ricas con vistas también. A eso vienen los turistas, a descansar, a tratarse de los males modernos urbanos y a disfrutar de la gastronomía. Pez espada, lapas, un tipo de molusco llamado caramujo, pulpo, espetada y picado de ternera, acompañados de bolos do caco (panecillos de batata), mantequilla de ajo y un vino local salino. En el muelle de Vila Baleira se mezclan los forasteros de paseo y los jóvenes locales que saltan desde lo alto de la estructura al agua. Lo hacen al ritmo de la música que parece querer escapar de un altavoz portátil.

Porto Santo es una isla nueva maquinada por el tiempo. Una isla en la que su paisaje funciona mejor como decorado de películas que como proyecto especulativo inmobiliario. Una isla con una playa dorada de nueve kilómetros en la que siempre hay hueco para una toalla más. ♦

◎
Arriba, de izda. a dcha., ambiente familiar en la praia das Pedras Preta, la playa de las Piedras Negras, en el litoral sur de Porto Santo; y las aguas del Atlántico, aquí de tonalidades turquesas.



Alguien dijo alguna vez que Famara era como un escenario del Far West. Y el auditorio se quedó con cara de póker. A priori no tiene mucho sentido imaginarse vaqueros de camisa de cuadros y sombreros de ala ancha espetándose “Solo hay espacio para uno de nosotros” mientras ruletean una pistola y golpean con sus espuelas el lomo de un purasangre. En una segunda pensada uno se lamenta de no haber sido él a quien se le haya ocurrido tan magistral comparación, tan anacrónica y descontextualizada como brillante y apropiada. El punto de unión entre ambos escenarios son las calles polvorrientas, los horizontes altísimos y el cielo azulísimo, el tiempo detenido y el ritmo de los parroquianos sentados en las mesitas de madera apurando su whiskey (allí) y su ron miel (aquí), impasibles ante la presencia de cualquier forastero, y sin despeinarse a menos que el asunto sea (o lo parezca) de vida o muerte. Normalmente, los forasteros no llegan a Famara a caballo, sino descalzos con sus tablas de surf bajo el brazo, sobre las que cabalgan ese Atlántico gélido y saltarín que moja La

④
Arriba, de izda. a dcha., sillas al sol frente a una casa en Arrieta, pintoresco pueblo costero que no llega a los mil habitantes; un hombre sentado en las rocas en Arrecife.

Caleta, la playaza épica que les recibe con brazos abiertos en forma de olas y viento y, con las mismas armas, larga a bañistas mirones. La gracia de Famara, que es mucha, no la han descubierto los surferos anteyer, ni los bienenterados que van a comer a El Risco los mejores arroces de la isla. A César ya le tenía hipnotizado cuando venía a jugar de niño. Lo repitió hasta la saciedad y lo repintó hasta la saciedad. Porque, si hay una mirada, un ojo o un olfato que nos conduce a las cosas más elevadas, no solo de Lanzarote, sino de la vida en general, esa es la de César Manrique, un tipo con mono de mecánico que viajó a Nueva York y se codeó con Rockefeller y Janis Joplin y volvió a Lanzarote para hacer grande su tierra y adelantarse a todos los que hoy se consideran visionarios, sacándoles tres o cuatro cuerpos.

Lanzarote es como es. Solo hay que entenderlo. Pero no cualquiera puede. Porque Lanzarote no es esa isla amable y apta para todos los públicos. Es una isla sin agua dulce ni árbol bajo el que guarecerse, y en la que solo existen, básicamente, tres colores: el rojo, el negro y el blanco. Si esto queda claro, tenemos un buen punto de partida. Entonces es cuando se disfruta de este lugar inexplicable, de sus pequeños pueblos, blancos como terrones de azúcar y casi siempre silenciosos; de conducir por unas carreteras negras y pedregosas que parecen conducir a la mismísima boca del Averno. También de observar fenómenos marcianos como cangrejos alvinos, charcos fluorescentes, casas futuristas levantadas sobre la colada de un volcán, agujeros en la tierra que hacen górgaras con el mar o herraduras de piedra volcánica que funcionan como escudo de unas delicadas uvas que dan el vino de la tierra. No, Lanzarote no es para todos. Ni falta que le hace. ♦





DONDE VIVEN LOS CUCU PRUMA CHOS

Casi se oía el volar estremecido
de los copos de nieve en su constante
indecisión entre el cielo y la tierra.
La sombra del ciprés
es alargada, 1948



Texto **Paco López** Fotos **Matías Uris**





◎
Arriba, de izda. a dcha., un joven a punto de convertirse en cucurumacho; las típicas patatas revolconas de Ávila. En la pág. siguiente, de izda. a dcha. y de arriba abajo, un quinto con el traje típico; desfile de quintos y quintas (aunque antiguamente solo salían hombres); vecina de Navalosa disfrutando del sol; pareja de cucurumachos con sus galas. En la doble pág anterior, cucurumachos en Gredos y construcción típica en piedra de granito.

AUNQUE TRADICIONALMENTE ERA UNA FIESTA DE MOZOS, HACE TIEMPO QUE LAS QUINTAS SALEN AL DESFILE CON LOS QUINTOS

EL DOMINGO GORDO A MEDIODÍA SIGUE EL FESTÍN CON UNAS PATATAS REVOLCONAS A LAS QUE TODO EL MUNDO ESTÁ INVITADO





LOS VECINOS DE NAVALOSA QUEDAN CON PUEBLOS EXTRANJEROS EN LOS QUE PERDURAN TRADICIONES SIMILARES

El próximo año, el domingo de carnaval, llamado en Navalosa “Domingo Gordo”, promete ser épico. Y no solo porque caerá en 14 de febrero, San Valentín, y quien sabe si tal conjunción hará que los cucurrumachos ablanden su corazón, sino porque las expectativas son enormes tras el éxito de este año. La multitudinaria participación y los cientos de visitantes, más que nunca, demuestran que las tradiciones tienen larga vida si los pueblos luchan por ella. Que se lo digan a esta villa abulense, situada en el corazón de Gredos, cuyo carnaval, de origen celta, es uno de los más antiguos de España y, sin duda, de los más espectaculares.

Vale, ¿pero quiénes son los cucurrumachos? Estos seres ancestrales vestidos con mantas pingüeras –de pingo, porque se cosían con restos de telares–, enmascarados con ‘carillas’ y crines de caballo y que portan cencerros y cráneos de animales, lanzan paja al paso mientras danzan alrededor de los quintos. Ellos son los otros protagonistas de la fiesta, jóvenes que, con sus caras pintadas con colores y alegres trajes regionales, representan el bien y, de manera simbólica, el paso a la madurez a pocas semanas de la primavera. Aunque en la actualidad también hay quintas, cu-

riosamente se trataba de una fiesta dedicada a los mozos. Y es uno de ellos, llamado La Vaquilla, el que, tras recoger el dinero que les dan los vecinos del pueblo, “morirá” en el acto final celebrado en torno a un chopo de la plaza para, que no cunda el pánico, resucitar de inmediato y seguir una correría que culmina con un festín de patatas revolconas al que todo el mundo está invitado, visitantes incluidos. Dimos fe de ello.

Isabel de la Fuente, nuestra cicerone, nos cuenta que “el esfuerzo en que este carnaval se mantenga y no se desvirtúe pasa por hacer quedadas de mascarones con otros pueblos de tradiciones similares no solo en España, también en países como Portugal y Bulgaria”. Y, plato de revolconas en mano, nos emplaza a volver en 2021. Por San Valentín. A repetir el flechazo cucurrumacho. ♦



O QUÍTASELOS. PERO LLÉVATELAS DE VIAJE Y CUENTA LA HISTORIA
DE GREGORIO, AQUEL RIOJANO QUE EN 1915 CREÓ UNAS ZAPATILLAS
A LAS QUE LLAMÓ VICTORIA COMO HOMENAJE A SU MUJER.

Texto Lidia González





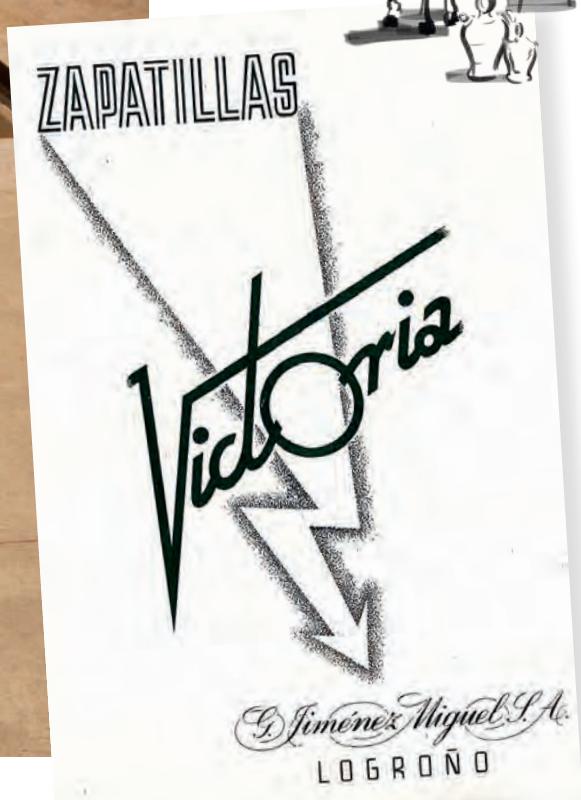


SEGURO QUE ALGUNA VEZ has calzado una Ingresa, el rey Felipe VI también lo hizo. Puede que incluso hayas llegado a tener en varias tonalidades el modelo más icónico de Victoria, que nació en 1950 cuando se inventó el vulcanizado, un método de producción artesanal que se mantiene hoy en día. Recordar qué colores te pusiste bajo mandato de tus padres –cuando aún no tenías ni voz ni voto, por supuesto– es ardua tarea si careces de memoria visual, pero lo que no habrás olvidado de las zapatillas que más rincones de España han pisado es su ligero aroma a fresa. La razón de que desprendan esa fragancia tan característica se remonta a los primeros pares, que, en vez de contar con la actual suela de caucho, se elaboraban con neumáticos reutilizados. Para paliar el fuerte olor que desprendía dicho material, se comenzó a incorporar una esencia de fresa. Y ahí no acaban las curiosidades que acompañan a los inicios de esta empresa textil con sede en La Rioja: la firma fue bautizada así porque Gregorio, quien fabricó el primer modelo en 1915, quiso po-

◎
De izda. a dcha.
siguiendo las agujas
del reloj, modelos
con zapatilla Ingresa
sin cordones, Ingresa
con plataforma y
Barcelona; cartel
publicitario de
1943; anuncio de
la colección de
invierno de Victoria
de 1960; ilustración
que data de
septiembre de 1943.
En la doble pági-
na anterior, la clásica
Ingresa en blanco;
don Juan Carlos y
doña Sofía con el
pequeño Felipe y
sus Victoria.



LO QUE NO HABRÁS OLVIDADO DE LAS ZAPATILLAS QUE MÁS RINCONES DE ESPAÑA HAN PISADO ES SU LIGERO AROMA A FRESA.



TARIFA GENERAL DE PRECIOS

TEMPORADA INVIERNO
1960



nerle el nombre del amor de su vida, Victoria, su mujer. Desde entonces, estas zapatillas no solo pueden presumir de haber conquistado a distintas generaciones –tanto a los más pequeños de casa como a sus abuelos–, sino que además su catálogo ofrece más de 300 modelos por temporada, disponibles en una amplia gama de colores. Aparte de la Inglesa, elaborada con algodón orgánico y caucho natural, las Barcelona –concebidas el año que los Juegos Olímpicos se celebraron en la ciudad– y las Tenis son los modelos más representativos y longevos de la marca. Cierta es que Victoria no ha dejado de mirar a sus raíces, pero eso no le ha impedido adaptarse a las tendencias del momento (estampados jacquard, colores flúor, metalizados...) o, incluso, colaborar con otras marcas: desde Mahou, con quien firmaron una Inglesa estampada con botijos y botellines, hasta Colette –la famosa *concept store* parisina–, pasando por Swarovski. Aunque todas estas reliquias ya no se encuentran a la venta, descansan en una sala de las oficinas de la empresa, ubicada en Arnedo. Estas instalaciones han sido diseñadas bajo el estándar Passivhaus, un sistema con el que Victoria ha logrado un acogedor edificio de balance positivo. Reducir el impacto medioambiental y la huella de carbono ha sido posible gracias a la instalación de paneles fotovoltaicos, al uso de materiales de origen natural para la construcción y a la creación de una estación meteorológica que regula el nivel de dióxido de carbono, la temperatura y la iluminación, entre otras medidas de carácter sostenible.

Velar por el futuro de nuestro planeta es algo intrínseco al ADN de Victoria, que se ha coronado como la única empresa española de su sector en adoptar este sistema, que forma parte de su campaña Dear World. “Desde los orígenes, los productos se han fabricado con materiales naturales. Por aquellos tiempos no estaba pensado como un proceso sostenible, pero lo hemos heredado como tal. Quien no se preocupe por el medioambiente, ya no como marca, sino a nivel personal, deja mucho que desear”, comenta Liborio Sevilla, CEO de Calzados Nuevo Milenio, empresa que en 1999 se hizo con las licencias de Victoria y Wamba. Desarrollar localmente casi todas las colecciones –el 86% de la producción se lleva a cabo en España–, así como reutilizar los residuos de neumáticos para elaborar las suelas del modelo No Trace, son otras de sus iniciativas eco. En cuanto a su expansión, estas míticas zapatillas de lona han logrado atravesar las fronteras de 54 países a través de tiendas multmarca y de manera online, contando con tres locales exclusivos de la firma en Salamanca, Seúl y Bangkok. Aunque por ahora no se espera ninguna apertura más, Victoria pretende seguir dejando su huella granulada y su perfume afrutado por todo el mundo durante un sinfín de generaciones (calzadosvictoria.com). ♦

TRÍA



CURATED BY

Edición limitada Los barceloneses Albert Esteve y Max Enrich aplican el *tempo* del trabajo artesanal a sus creaciones, objetos únicos, atemporales y sostenibles que van desde ropa hasta muebles y platos de cerámica creados por artesanos de l'Empordà junto a Brianda Fitz-James o tablas de basalto para cortar queso. El ceramista Julen Ussia y el fotógrafo neoyorquino Sasha Lytvyn son algunos de sus colaboradores (curatedbyshop.com).



PERO QUE NO SEA UN IMÁN PARA LA NEVERA.
EN ESPAÑA Y PORTUGAL HAY INFINIDAD DE
TALENTO ARTESANO QUE COMBINA LO MEJOR
DE DOS MUNDOS: TÉCNICAS ANCESTRALES,
DISEÑO ACTUAL Y ESPÍRITU ECOSOSTENIBLE.
INSPIRÁTE CON ESTOS NUEVOS SOUVENIRS.

Texto **Clara Laguna**

*Si esto era progreso, él, decididamente,
no quería progresar. Por su parte, se
conformaba con tener una pareja de vacas,
una pequeña quesería y el insignificante huerto
de la trasera de su casa.*

El camino, 1950

Trofeos ecológicos Así bautizó a sus cabezas de animales este artesano y restaurador extremeño afincado en Malasaña, que trabaja siempre con materiales naturales como bambú, mimbre, ratán o fibra. Empezó versionando los espejos sol de los cortijos y su presencia en redes sociales ha conseguido, entre otras cosas, que Sarah Jessica Parker sea su mayor fan y que en Estados Unidos consideren sus piezas puro arte (javiersmedina.com).



JAVIER SÁNCHEZ MEDINA



Fotos: Maison Objet (Burel), DR.





Por los pies España tiene una tradición zapatera enviable y Shasèl es una buena muestra. Utilizan cuero de bacerro, el mínimo de químicos y han eliminado por completo el plástico de la fabricación y del embalaje. Además, su curtición de la piel es vegetal y ofrecen cremas para el zapato 100% naturales y realizadas con aceites y cera de abeja. Esta temporada estrenan una nueva plantilla en pura lana de oveja de los Pirineos (shaselshoes.com).

SHASÈL



BUREL

Del corazón de la montaña Del pueblo portugués de Manteigas, en Serra da Estrela, proviene una lana más densa, versátil y resistente, que adquiere esas cualidades tras un proceso de golpeo y hervido. Los emprendedores João Tomás e Isabel Costa rescataron una fábrica tradicional de la zona y ahora aplican este material en decoración, moda, complementos, interiorismo y arquitectura. También cuentan con un museo (burelfactory.com).

7ROOMS



Costumbrismo Inspirada en el espíritu rural y la tradición de la España de la posguerra, 7.Rooms homenajea a las mujeres fuertes que, con su trabajo en la sombra, lucharon por sacar adelante familias enteras. La firma apuesta por los tejidos tradicionales y los productos hechos a mano, recuperando técnicas de bordado, tintes orgánicos y punto artesanal, y algunas de sus prendas se realizan en talleres de reinserción de mujeres (7rooms.es).

SANTA PALMA



Belleza imperfecta Nacida en Reus, Elisabeth Colom se encontró a sí misma en Mallorca, donde vive desde hace más de una década. Allí nació la idea de crear los bolsos Santapalma, que define como rústicos y minimalistas, y cuyos pequeños defectos son sus virtudes, porque los hacen únicos. Hasta hace poco solo se podían comprar en su atelier pero ahora venden en tiendas multimarca de Baleares y en su web (santapalma.com).



Veterana Ya son dos décadas de moda ética y localmente producida. La firma madrileña Malababa evoca en sus diseños de primavera aquellas casas de entonces, que estaban llenas de luz cálida y mediterránea. Con sus zapatos Moncha y Nicolasa solo podrás bailar y reir como se hacía en los veranos de las Baleares en los años 70 y 80. Además, líneas de joyería eco y coquetos bolsitos con atención a los detalles, máxima calidad y una paleta de color adictiva (malababa.com).

MALABABA





LAS ANTONIAS



'Made in' León Las Antonias crecieron viendo tejer a sus madres y abuelas. Y desde que presentaron en la 080 su colección Rosa Rosae, con la ayuda del bailaor Eduardo Guerrero y del artista visual Pedro Luis Cembranos, soñamos a todas horas con sus piezas de lana, alpaca y algodón entrelazado y con la suavidad del mohair tejido a dos agujas o crocheteado como algodón de azúcar (lasantonias.com).



Fotos: DR.

De la tierra Generar empleo sostenible para combatir la despoblación en el noreste de Portugal es uno de los objetivos de Tomelo, que utiliza materias primas nativas actualmente no valoradas, como la leche de burra, en sus jabones y cosméticos (tomelo.pt).

TOMELO



Viajes fantásticos Concebidas para perdurar en el tiempo, las joyas de BPCR tienen, sin embargo, un punto divertido y alocado. Tras esas iniciales se esconde Blanca Pérez-Cabrero Riera, que recorre el mundo seleccionando materiales nobles y piezas *vintage* en Marrakech, París, Jaipur, Copenhague, Milán... Después, prepara sus colecciones, una mezcla de fantasía y elegancia atemporal, de una manera cien por cien artesanal en su taller (bpocrcollections.com).

BCPR



BABAÀ



Principio y fin La firma babaà apuesta por una total transparencia y un control total del proceso. Por eso conocemos los nombres de los trabajadores de su fábrica familiar de Barcelona, pero también de algunos de sus pastores o de los tintadores eco de La Coruña o Valencia. Así nacen prendas hechas con amor, con vocación de perdurar, que en esta temporada se inspiran en *Campos de Castilla*, de Machado. Echa un ojo a sus diseños para niños (babaa.es).



La casa de la vecina Yute, arpillería, alpujarra o loneta son algunos de los textiles resistentes, naturales y de larga tradición en el mundo agrario que utiliza Eduardo Rodríguez Turel en sus diseños. Creó Eturel en 2016 en Tembleque (Toledo), inspirándose en los tejidos que adornan su casa y la de sus vecinos en esa pequeña localidad. Sus delantales, bolsos, fundas, cortinas... se venden online y en la madrileña calle de la Ruda (eturel.com).



VERBENA



De fiesta en fiesta Tras un viaje por España, Cristina Criado y Carmen García decidieron crear Verbena y tratar de salvaguardar técnicas artesanales en vías de extinción. La firma utiliza todo tipo de materiales para sus complementos, pero sus diademas y pendientes de rafia son ya casi de culto. Para su nueva colección se han inspirado en la celebración del Entroido en Viana do Bolo, Orense, donde las mujeres fruncen cada cinta que se borda a los trajes de los coloridos boteiros (verbenamadrid.com).

El SOUVENIR

Se hace camino al leer

Cantares gallegos

Rosalía de Castro (Galaxia)
"Campanas de
Bastabales / mórrome
de soidades, / cuando
vos oyo tocar".

La naturaleza del silencio

Suso Mourelo
(La Línea del Horizonte)
"Pensé si el aliento
del invierno es
blanco o azul, gris
o rosa pálido".

Intemperie

Jesús Carrasco
(Seix Barral)

"El zurrón era de cuero
grueso. Olía a cebolla
seca y a sudor".

La lluvia amarilla

Julio Llamazares
(Cátedra)

"A partir de ese día,
la memoria fue ya la
única razón y el único
paisaje de mi vida".

Los últimos

Paco Cerdà (Pepitas)
"La doble puerta
negra que cierra
el cementerio de
Chequilla tiene
puesto el candado".

Sobre los ríos que van

António Lobo Antunes
(Penguin Random)
"y volvía al croché",
tantos secretos y
tantos asuntos en
suspeso, en el
pueblo no se habla,
nos callamos (...)".

Galveias

José Luis Peixoto
(Random House)
"Esa noche no
paraba de llover.
El viejo Justino se
sentó debajo del
tejadillo, en el lugar
de costumbre".

Quién te cerrará los ojos

Virginia Mendoza
(Libros del K.O.)
"Que si soy tonta,
que si la cocina es
una cuadra, que
si nada de señorío
aquí se duerme en
colchonetas".

sombra del
árbol inmenso".

Poesía

Miguel Hernández
(Narcea)
"Dichoso el
campesino, que ara
y lanza, / y al mismo
tiempo canta con
reposo".

Los pueblos malditos

José Manuel Miner
(Espasa-Calpe)
"Alguien dijo del
vaqueiro que era un
maragato subido a la
montaña".

Los vascos

Julio Caro Baroja (Istmo)
"Antes, mucho
antes de pensar en
casarse, la muchacha
empezaba a preparar
el arreo de bodas".

La tía Tula

Miguel de Unamuno
(Alianza)
"Otras veces ibanxe
al bosque, a un
castañar, y allí tenía
ella que vigilarle y
vigilar a los niños
con más cuidado".



Foto: S. Tortajada. Agradecimientos: Westwing (westwing.es).



PUEBLO ASTUR

★★★★★

ECO-RESORT, HOTEL & SPA



EL LUJO DE LA SOSTENIBILIDAD
EN EL **CORAZÓN DE ASTURIAS**

COFIÑO - VALLE DEL SUEVE - PRINCIPADO DE ASTURIAS - SPAIN
INFORMACIÓN Y RESERVAS: TEL.: +34 984 08 18 18 WWW.PUEBLOASTUR.COM



Carré 90 masculino de doble cara.
Motivo C'est la fête !
De twill de seda en ambas caras




HERMÈS
PARIS

Innovación en la creación

ASTURIAS

Un destino sin fin





Vuelve al
PARAÍSO
—
Ven a Asturias

20

EL EDÉN NO TIENE WIFI

El refugio de Brañagallones, a más de 1.200 metros de altitud en el Parque Natural de Redes, ofrece el ambiente de los refugios de montaña, y algunas comodidades que te sorprenderán.



Noe Baranda

13

VELEROS DE CIUDAD

En 1840, cuando lo construyeron, lo llamaban 'muelleín'; hoy, el puerto deportivo de Gijón/Xixón, en el centro de la ciudad, alberga competiciones náuticas y actividades lúdicas que lo llenan de vida.



Mampis

4

RUTA POR LA COSTA

Descubre un sinfín de pueblos de pescadores y playas color zafiro que miran al bosque.

10

AGRÓPOLIS

Gijón/Xixón, Oviedo/Uviéu y Avilés forman el núcleo urbano del Principado. Tres ciudades con carácter y personalidad propia.

16

EL CAMINO DE SANTIAGO

En Asturias hay más de 523 kilómetros de rutas jacobea.

20

ECOTURISMO

Avistamiento de osos y águilas reales, picos, bosques, playas, cabos y acantilados... Su exuberante biodiversidad es inagotable.

24

TURISMO ACTIVO

Si lo tuyo es la aventura, cabalga, escala, camina, explora, navega y pedalea.

26

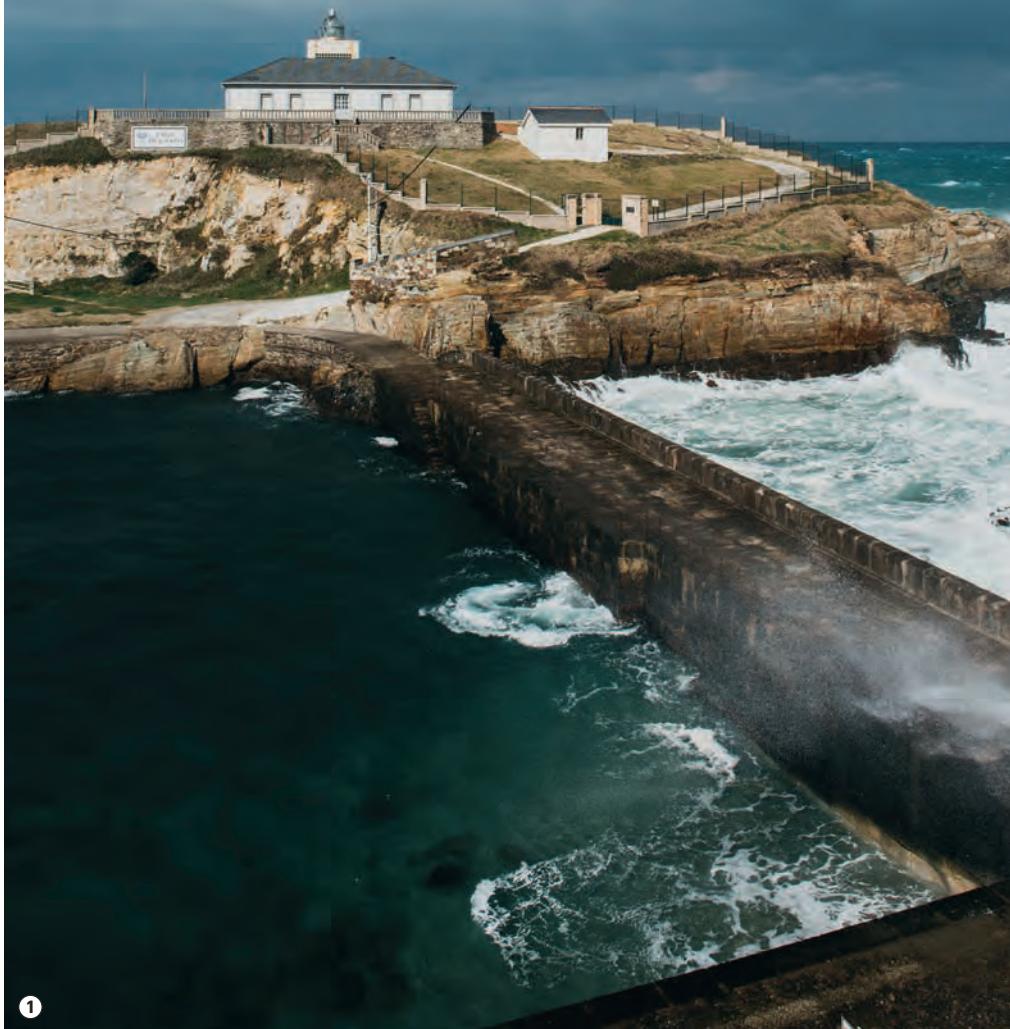
GASTRONOMÍA

No solo fabada, cachopo y cabrales, pero también. ¿Quién podría sustraerse a sus placeres?

CONDÉ
NAST
CREATIVE
STUDIO

Condé Nast
Traveler

DONDE LA BELLEZA SUCEDE



1

El romanticismo nace de playas, acantilados y faros como los de la costa asturiana. Un abismo de belleza que conserva intacta toda su autenticidad.

Un o uno suman 401. Ese es el número mágico de una costa indómita; los kilómetros del litoral, la suma de su belleza, su frontera con el mar Cantábrico. La costa mejor conservada de España es tierra de pescadores y curtidos armadores que han sabido levantar sus pueblos verticales a salvo de las peores mareas. Descendientes legítimos de aquellos cazadores de ballenas que, en plena Edad Media, luchaban con toscos aparejos contra gigantescos Moby Dicks. Los faros que durante siglos guiaron su camino aún salpican los acantilados; y las rías que han marcado el carácter de los mariscadores son hoy reservas naturales. Y es que la cultura del mar en Asturias no es que esté latente, es que permanece y late, con sístole y diástole azul zafiro en cada rincón de su costa. Su idiosincrasia se cimenta sobre oficios tradicionales, ritos marineros, un folclore singular y una gastronomía basada en su despensa natural. Asturias cuenta con 18 pueblos marineros de cultura ancestral y belleza pintoresca, con sus puertos, sus lonjas, sus calles empedradas y su tradición pesquera.



Los faros que durante siglos alumbraron a los marineros salpican aún los acantilados

CASTROPOL. Enclavado en lo alto de un cerro bañado por la ría del Eo, cuenta la leyenda que en sus profundidades se conservan dos galeras cargadas de joyas. No te pierdas su casco histórico, repleto de casas palacio, como el de los

1. Unido a tierra por un espigón del puerto, el faro de Tapia es el más occidental del Principado.
2. En Cudillero, conocido también como la Villa Pixaeta, hay casi una decena de miradores.
3. Panorámica del faro de Candás (Carreño), que fue usado para la defensa de la costa y del puerto de los ataques ingleses en el siglo XVIII.

Valledor. Frente a su costa se cultivan ostras y en mayo le dedican un festival, ‘Somos la ostra’, donde podrás degustarla en creativas elaboraciones.

FIGUERAS. A los pies del puente de los Santos, disfruta de su puerto pesquero. Recorre sus miradores, el edificio de la Cofradía de Pescadores y el Palacete Peñalba, construido por Ángel Arbex, uno de los discípulos de Gaudí.

TAPIA. Está considerada la cuna del surf en Asturias. En los meses cálidos podrás darte un baño en la piscina de agua salada de la antigua cetárea, y

Tapia está
considerada la cuna
del surf en Asturias.
Además cuenta con
un festival de folk
intercéltico junto a la
playa

en agosto, disfrutar del Festival Intercéltico d’Occidente: conciertos de música folk en vivo junto al mar.

EL PORTO/VIAVÉZ. ¡Sorpresa! Corín Tellado nació aquí y una de las atracciones locales es su casa natal. Recóndito y casi



Noé Baranda

3

secreto, este pueblo de pescadores es el astillero de barcos de vela en la zona y tiene la playa de Porcía a cinco kilómetros.

ORTIGUEIRA. Disfrutarás con un bonito paseo hasta los dos faros, el antiguo, que funcionaba peculiarmente con una válvula solar, y el contemporáneo. También conserva la campana, que se tocaba ante el paso de los barcos por la costa.

NAVIA. En verano disfruta del popular Descenso Internacional a Nado de la Ría. Ya seco, y con hambre, aprovecha para saborear la venera, su postre más tradicional, elaborado con almendra, azúcar y huevo.

PUERTO DE VEGA. Coqueta, señorial y delicada, la villa decora sus calles con grandes quintas indianas, casas palacio y casas tradicionales.

1. La playa de Guadamía, en Llanes, se encuentra entre acantilados. Cuando la marea sube, y la mar está en calma, se forma una auténtica piscina natural marina. 2. Lastres/Llastres. Tanto el pueblo como sus alrededores fueron escenario de una famosa serie televisiva. 3. Playa de La Franca en Ribadedeva. 4. Faro de Luces.



LUARCA/L.LUARCA. Camina por la atalaya, donde se encendían los fuegos para orientar a los barcos antes de construir el faro en la Punta de Focicón en 1862, y por el cementerio sobre la colina, uno de los más bellos por sus espectaculares vistas al mar.

CUDILLERO. Recorre el puerto que encandiló a Hollywood con la oscarizada película *Volver a empezar*, de José Luis



Turismo Asturias

Gari, y acércate hasta la Capilla del Humilladero, su encantadora joya gótica.

SAN ESTEBAN. Aquí se embarcaba el carbón que llegaba por ferrocarril de todas las cuencas carboníferas asturianas. Adéntrate en su historia gracias a sus restauradas grúas y a los cargaderos de su puerto, centrado hoy en la actividad pesquera y declarado de Interés Histórico-Industrial.

L'ARENA. La pesca de la angula es la protagonista de este pueblo marinero, cuya belleza e idiosincrasia fue reflejada por el poeta Rubén Darío y el pintor Joaquín Sorolla. Si lo tuyo es el surf, no te pierdas la playa de Los Quebrantos.

LUANCO/LUANCO. Recorre su casco histórico y fotografíate con la Torre del Reloj, un ejemplo de arquitectura pública del siglo XVIII que ha sido torre vigía, cárcel y almacén.

CANDÁS. En la playa de Xivares entenderás por qué en Asturias la arena no está refiada con la hierba. Visita también la exposición de la industria conservera y no olvides disfrutar de su festival de Bandas de Gaitas, en julio, ni sus rutas culturales dedicadas a Leopoldo Alas *Clarín*.

TAZONES. Es un pueblo marinero de postal. A su puerto llegan las capturas subastadas en su lonja, que podrás degustar en sus restaurantes. No te pierdas

La belleza de L'Arena fue reflejada por el pintor Joaquín Sorolla y por los versos de Rubén Darío, que pasó en el pueblo algunos veranos

tampoco su faro, de los mejor conservados del litoral.

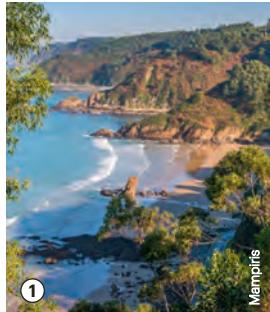
LASTRES/LLASTRES. Este pueblo marinero tiene dos identidades. La primera está marcada por la huellas de los dinosaurios de las Ilastrinas (losas de acantilado) y el Museo Jurásico de Asturias; y la segunda, su alma televisiva, como escenario de la serie de *Doctor Mateo*.

RIBADESELLA/RIBESEYA. Durante todo el verano, Ribeseya es una de las reinas de Asturias. En agosto triunfa su cita anual del Descenso Internacional del Sella, donde riadas de gente bajan en piragua (algo que hay que hacer... al menos una vez en la vida).

LLANES. A esta villa se le acumulan los encantos: la cercanía con los Picos de Europa, sus idílicas playas, la tradición marinera, su vida cultural y social, su gastronomía...

BUSTIO. En el puerto marinero más oriental de Asturias, saborea un buen pescado fresco como el pixón (así conocen allí al rape) y disfruta de la arquitectura india, como Villa Delfina, muy próxima al antiguo puente de hierro.

Mampitis



Cómo llegar

Juguemos a un juego: aquí el plan es recorrer la costa asturiana de punta a punta; así que toma la siempre cómoda Autovía del Cantábrico desde La Franca, en la costa oriental, a Figueras, en la occidental. En total, 227 kilómetros que te llevarían unas dos horas de trayecto, si no fuese porque querrás desviarte en dirección al mar en cada salida. Llanes, Ribadesella/Ribeseya, Lastres/Llastras, Gijón/Xixón, Luanco/Lluanco, Cudillero, Luarca/L.luarca...

Dónde comer

Si la tierra llena Asturias de sabrosos quesos y ricas verduras y legumbres, el mar ofrece el resto: pocos placeres hay mayores que disfrutar de pescados recién llegados a la lonja y cocinados a la brasa, de manera sencilla y listos para el banquete. El mítico pixín, nombre con el que aquí se denomina al rape, es el rey, pero ojo también al túnico (cabracho), el xáragu (sargo) y mariscos como las andaricas (nécoras) y los bugres (bogavantes).

Dónde alojarse

Palacetes de estilo indiano en primera línea de playa, casonas típicas con su hórreo y unas vistas de escándalo sobre el Cantábrico, hoteles balneario, divertidos *hostels* dirigidos a viajeros jóvenes y surfistas... La oferta hotelera en la costa asturiana ha crecido exponencialmente en los últimos años sin perder de vista los parámetros de calidad y cuidado con el entorno.

Juan de Tury



4

1. La playa de Aguilar es la más concurrida del municipio de Muros.
2. Ortigueira pertenece al concejo de Coaña.
3. Centollo y percebes en Cudillero. El marisco asturiano acostumbra a saborearse regado con sidra en los chigres.
4. Una vista al atardecer de Bustio, el pueblo que sirve como límite entre Asturias y Cantabria.



1

LA ETERNIDAD DE UN CLÁSICO

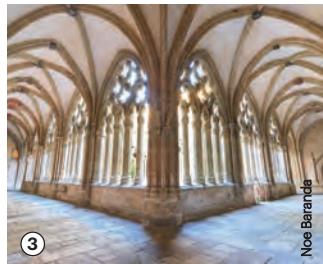
Más que vetusta, Oviedo/Uviéu es eterna. Una ciudad para pasear bajo los castaños, elegante, sin prisa, salpicada de esculturas, con una gran temporada de ópera, que se permite ser golosa y glorifica la merienda.

A pie es como más se disfruta la capital asturiana que el cineasta Woody Allen definió como “una ciudad deliciosa, exótica, bella y peatonalizada; es como si no perteneciera a este mundo, como si no existiera... Oviedo/Uviéu es como un cuento de hadas”. Y es que la capital del Principado es una

ciudad a escala humana, hecha para perderse por sus calles y dejar que el tiempo se detenga con meriendas eternas en alguna de sus dulces y clásicas confiterías. Desde su Arte Prerrománico, declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco en 1985, hasta sus plazas llenas de vida o su pequeño comercio, hay mil excusas para visitar



Woody Allen la definió como “deliciosa, bella y exótica, casi como un cuento de hadas”, y la ciudad le devolvió el cumplido con una estatua en su honor



Noe Baranda

Oviedo/Uviéu, y todas son buenas. El casco antiguo, con numerosos edificios con solera, es el mejor lugar para perderse y dejarse llevar por aquella Véstuta imaginaria que describe Leopoldo Alas *Clarín* en *La Regenta*. La zona conocida como El Antiguo mantiene en gran parte el trazado de la época medieval (Ana Ozores la hubiera paseado si hubiera existido): calles muy estrechas y paralelas que conducían a distintas puertas a lo largo de la muralla y que al viajero le llevarán sin remedio (porque allí es inevitable) hacia la Plaza de la Catedral, desde donde se contempla la imponente joya gótica de la ciudad: San Salvador, con su torre única, sus tesoros y sus misterios.

1. Un rincón lateral de la Plaza Porlier, que da paso a la Plaza de la Catedral. 2. Latores/Llatores bajo la niebla, un ejemplo del entorno rural de Oviedo/Uviéu. 3. Claustro de la Catedral de San Salvador, una de las joyas góticas del Principado de Asturias.

Cómo llegar

Desde Madrid, el tren Alvia tarda cuatro horas en llegar a Oviedo/Uviéu. La opción en coche por la A-6 es la más habitual.

Dónde alojarse

En Oviedo/Uviéu, los ritmos cotidianos y los detalles están al servicio de las personas y no al revés.

Por eso, todo en esta ciudad es alcanzable, asequible y sin estrés: también el alojamiento.

Dónde comer

No debes perderte las exquisitas pastelerías ovetenses. Amarás sus bombones, sus marrones glacés y, sobre todo, sus carbayones, un dulce típico, de almendra y yema, con base de hojaldre y que debe su nombre a un inmenso roble de la calle Uria, derribado a finales del siglo XIX, del que todavía hay huella y nostalgia.

CULTURA EN SU ADN

Paseable, vivible y hedonista, Gijón/Xixón es una ciudad con playa (o una playa con ciudad) que marca las estaciones con citas y festivales culturales todo el año.

Abierta al mar. El corazón de Gijón/Xixón late en San Lorenzo, la más urbana de las playas del Norte, donde surfistas, 140 casetas, librerías, bares y restaurantes llenan de vida sus 1,6 kilómetros articulados a través de 16 tramos de escaleras para poder bajar a la playa, donde siempre sucede algo. Arena de grano fino y dorado y contenedores de reciclaje en forma de cajetillas de baño son parte de su estético, bullicioso e *instagrameable* carisma.

LABERINTO BOHEMIO. El antiguo barrio de pescadores de Cimadevilla, un irregular laberinto de callejuelas de piedra, es, tal vez, el lugar más pintoresco de la ciudad. Allí se encuentra la Casa Natal de Jovellanos, el ilustrado gijonés del siglo XVIII.



La arena de grano fino y dorado, las librerías, los surfistas y sus casetas de baño le dan a la playa de San Lorenzo su bullicioso carisma



Al mar se asoma el cerro de Santa Catalina, y en lo más alto se encuentra desde 1990 la sólida escultura de Eduardo Chillida, *Elogio del horizonte*, símbolo de la ciudad. Detrás está lo que queda de las antiguas baterías militares que defendían la población. La Plaza Mayor ejerce de centro neurálgico de la zona vieja. En su salida al puerto deportivo se levanta la orgullosa estatua del rey Don Pelayo sosteniendo

Cómo llegar

En tren solamente si sales desde Madrid, pero la forma más cómoda es hacerlo en coche, para poder moverte por la zona.

Dónde alojarse

Los mejores hoteles están frente a la playa o muy cerca de esta. Algunos de ellos con un gran proyecto de interiorismo reconocido por los medios especializados.

Dónde comer

Desde las terrazas con el encanto marinero de Cimadevilla y la muy popular Cuesta del Cholo en el Puerto Deportivo, la capital de la Costa Verde asturiana concentra un buen número de bares, lugares y sidrerías que deberías explorar. Acompaña la sidra con deliciosos pescados y mariscos frescos de la zona, como llámpares (lapas), andariques (nócoras), bonito y parrochas.



③

la Cruz de la Victoria. Y a su espalda está el Palacio de Revillagigedo, de estilo barroco y anexo a la Colegiata de San Juan Bautista.

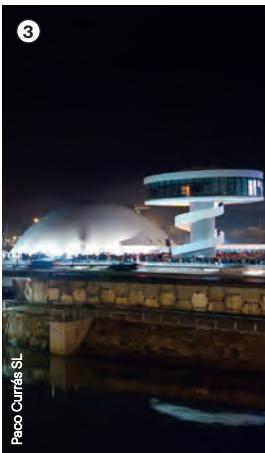
SEMANA NEGRA. Actualmente, la ciudad dispone de una increíble oferta cultural. Visita imprescindible: Laboral Ciudad de la Cultura. Un colossal conjunto arquitectónico, que albergó inicialmente un orfanato para los huérfanos de la minería (con la

segunda capilla de planta elíptica más grande del mundo), que acoge espectáculos y propuestas de vanguardia. La ciudad es sede del Festival Internacional de Cine, y en julio celebra la Semana Negra, una fiesta popular en torno a la literatura “criminal” a la que acuden grandes autores de todo el mundo y que se desarrolla en exposiciones, mesas redondas, veladas poéticas y conciertos que transforman el pulso de la ciudad.

1. Atardecer en la escalera número 16 de la Playa de San Lorenzo, conocida como *El Tostaderu*. 2. La peatonal calle Corrida es una de las vías con más vida comercial de Gijón/Xixón. 3. Veleros en el puerto deportivo, que cuenta con cuatro dársenas y 780 amarras.

EL CAMALEÓN DE LA RÍA

Entre el Medievo y el futuro, Avilés es una ciudad con muchos rostros donde conviven un espectacular casco histórico de iglesias, pórticos y plazas, su identidad siderúrgica apagada a la ría y la vocación cultural de vanguardia del Centro Niemeyer.



La ciudad de Avilés es uno de los vértices del triángulo urbano de Asturias, junto a Oviedo/Uviéu y Gijón/Xixón. Un secreto, a veces escondido, que deslumbra por la omnipresencia de su ría, de ocho kilómetros, y cuyo núcleo histórico está jalónado de palacios, jardines, fuentes, iglesias y casas porticadas que te hacen sentir en un cruce de caminos entre la Edad Media y el Siglo de Oro. Es, de hecho, la segunda ciudad con más sotoportales de España, después de Santiago. Una cuestión estética pero también práctica, dado el caprichoso clima húmedo de la zona, entre lo montañés y lo marinero, que ha hecho de estos espacios techados el lugar perfecto para refugiarse sin prisas con una sidra y unos mejillones entre amigos.

DEL ROMÁNICO AL BARROCO.

Protegido hasta el siglo XIX por una muralla medieval, su casco histórico y monumental peatonalizado y accesible se abre al paseante. Desde el



La cúpula del Centro Niemeyer ha convertido la ciudad en lugar de culto para los amantes de la arquitectura

Ayuntamiento parten sus calles más características, como Galiana, hecha de pórticos que encierran antiguas casas de artesanos; Rivero, La Ferrería, Bances Candamo, La Cámara, La Fruta, San Bernardo o La Estación quedarán grabadas a fuego en tu memoria viajera con sus palacios y sus casas de indianos. No puedes perderte la iglesia románica de los Padres Franciscanos y la de San Nicolás de Bari (ambas del siglo XIII), y el Palacio de Ferrera, convertido hoy en un hotel de cinco estrellas, que ha conservado una impresionante escalera de caracol en madera policromada, gobernada por

Cómo llegar

El aeropuerto está situado a 14 km de Avilés. Más cerca, imposible. Si vas en coche, por la autovía A-8 o por la N-632.

Dónde alojarse

La ciudad ofrece todo tipo de alternativas, desde señoríales hoteles ubicados en palacetes históricos a casas rurales y residencias vacacionales.

Dónde comer

Restaurantes de prestigio y locales de cocinas del mundo son un motivo más por el que visitar Avilés y redescubrir la sorprendente gastronomía asturiana contemporánea, pero es de rigor saborear la famosa longaniza local.

un antiguo mástil de velero, que parece sacado de las flotas capitaneadas por don Pedro Menéndez, *El Adelantado*. Este personaje local fue una de las grandes figuras en el Imperio español de Carlos V y Felipe II, y debe su apodo a haber fundado San Agustín de la Florida, la ciudad de origen europeo más antigua de Estados Unidos.

SAITO GENERACIONAL. Si *El Adelantado* marcó Avilés en el Renacimiento, el nombre del siglo XXI es el del arquitecto brasileño Oscar Niemeyer. El Centro Cultural con su nombre, ubicado en la ribera más industrial de la ría, pone el contrapunto a lo que fue el Avilés del hierro. Inaugurado en 2011, es el símbolo de la renovación urbanística y sociológica que vive la zona y su cúpula ha transformado de forma radical el *skyline* de la ciudad.

1. Fachada del Teatro Armando Palacio Valdés, modernista y neobarroco, que tuvo entre otras personalidades a Leopoldo Alas Clarín en su inauguración.
2. Detalle de la fuente de los Caños de San Francisco.
3. Cúpula y torre del Centro Cultural Niemeyer, que ha dinamizado y modernizado el pulso artístico de la ciudad.
4. Paseo de la Ría.

PEREGRINAR DE OVIEDO/UVIÉU A FINISTERRE

Con sus 523 kilómetros de Camino Primitivo, Camino de la Costa y Camino de El Salvador, Asturias ha desempeñado un papel esencial desde los inicios de la historia de las peregrinaciones jacobeadas.

Noé Baranda



1

Amenudo, cuando se habla del Camino de Santiago, se piensa únicamente en el Camino Francés, es decir, el que une la localidad de Saint-Jean-Pied-de-Port con Finisterre por tierras de Navarra, La Rioja y Castilla y León. Se olvida, así, que hubo otras muchas rutas que dieron peso, alcance y carisma a las peregrinaciones jacobeadas. De hecho, Asturias ha desempeñado un papel esencial, pues fue un rey asturiano, Alfonso II, el primer peregrino que registró la historia y quien auspició la fundación en aquel *campus stellae*. El primer Camino de Santiago discurría por los territorios del Reino de Asturias en un tiempo en el que los musulmanes ocupaban la mayor parte de la península ibérica; un aspecto que añadía a la ruta un fuerte valor simbólico. A este primer itinerario, que parte de las puertas de la Catedral de San Salvador, en Oviedo/Uviéu, se sumó pronto otro, el de la Costa, que recorría el litoral. Y a ellos cabe añadir el ramal que los une, también llamado Camino de El Salvador, que utilizaban los peregrinos que, tras elegir el Camino Francés, optaban por desviarse hacia la capital asturiana a la altura de León.

PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD.

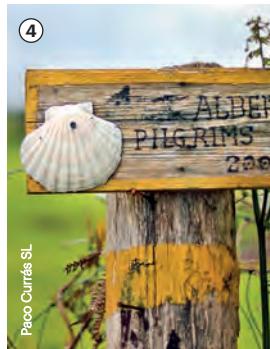
En total hay en Asturias más de 523 kilómetros de ruta jacobea, que abarcan 33 concejos. Los



Paco Currias SL



Juanjo Arrojo



Paco Currias SL

El primer peregrino fue el rey Alfonso II: el Camino Primitivo se iniciaba en la catedral de Oviedo/Uviéu

que se alinean en torno a las dos vías principales son, además, Patrimonio de la Humanidad. El Camino Primitivo, que nace en Asturias, puede distribuirse en siete etapas, aunque se admiten tantas subdivisiones como los peregrinos deseen, ya que la zona cuenta con suficientes albergues y establecimientos turísticos como para que cada cual pueda amoldar sus pasos a las exigencias del Camino. Al comenzar, el trazado nos regala joyas monumentales como las termas romanas de Santa Eulalia de

1. Montefurado, en el concejo de Allande, es uno de esos lugares escondidos que merece la pena conocer.

2. Peregrinos en el concejo de Salas, considerada la puerta del Occidente de Asturias. 3. Sendero que atraviesa el río Nonaya. 4. Señal del albergue de peregrinos de Allande, concejo catalogado en su mayor parte Patrimonio Natural.

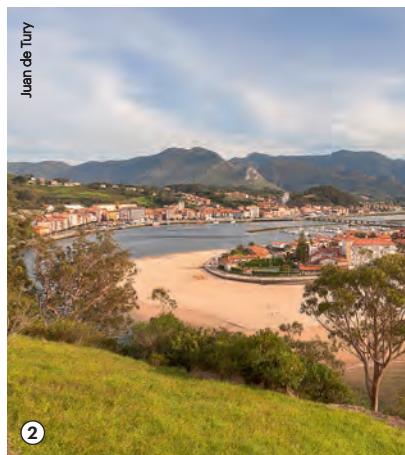
Valdunu y la capilla de los Dolores, en Grado/Grau, cuya sencillez exterior esconde por dentro exuberancias churriguerescas. A su vera, el Palacio de los Miranda-Valdecarzana y la muralla medieval dan fe de la importancia que llegó a tener la villa moscona, cuyo mercado dominical continúa siendo uno de los más famosos y frecuentados de Asturias. La ruta discurre en sentido único hasta la cuarta etapa. Una vez allí, los caminantes tienen dos opciones: continuar hasta La Puela o bien tomar la variante de Hospitales. Este tramo se llama así por las ruinas de los establecimientos para peregrinos que en él se conservan. Originalmente formó parte del recorrido del Camino Primitivo, pero su extrema dureza, con pendientes muy pronunciadas, hizo que paulatinamente los peregrinos optaran por dirigirse a La Puela. Quienes decidan seguir esta ruta disfrutarán de un entorno magnífico en el que la naturaleza se manifiesta en todo su esplendor, aunque es imprescindible tener una buena forma física.

En la ruta del litoral se alternan la Asturias rural y la marinera, con magníficas playas y verdes parajes de ensueño



1

EL CAMINO DE LA COSTA. Uno de los principales atractivos de Asturias radica en la simbiosis entre el mar y la montaña. Ambos son protagonistas indiscutibles del Camino del Norte, también conocido como el Camino de la Costa. Esta ruta arranca en Irún y llega a Santiago después de atravesar todo el norte peninsular. Entra en Asturias por la ría de Tina Mayor y la abandona por la ría del Eo, recorriendo a lo largo de ese periplo entre dos aguas más de 282 kilómetros y 21 concejos. Durante el trayecto se alternan las Asturias rural y marinera con otra de carácter urbano, cuyos dominios se presentan fuertemente industrializados. A lo largo del litoral hay que destacar las



2

Juan de Tury



1. Vista del pueblo de pescadores San Juan de L'Arena desde Soto del Barco, situado en la margen derecha de la desembocadura del río Nalón y conocido por su castillo.
2. Situada en un gran estuario, la villa marinera de Ribadesella/Ribeseya también forma parte del Camino de la Costa, que arranca en Irún y termina en Santiago.

Cómo llegar

El Camino Primitivo empieza en Oviedo/Uviéu, a donde lo mejor es que llegues en tren o autobús. El Camino de la Costa comienza en Bustio, que es la frontera natural entre Asturias y Cantabria.

Dónde alojarse

Las rutas jacobea de Asturias cuentan con albergues con todo lo austamente necesario para la auténtica experiencia del peregrino. A lo que hay que sumar hoteles y pensiones con más comodidades si prefieres una versión más confortable.

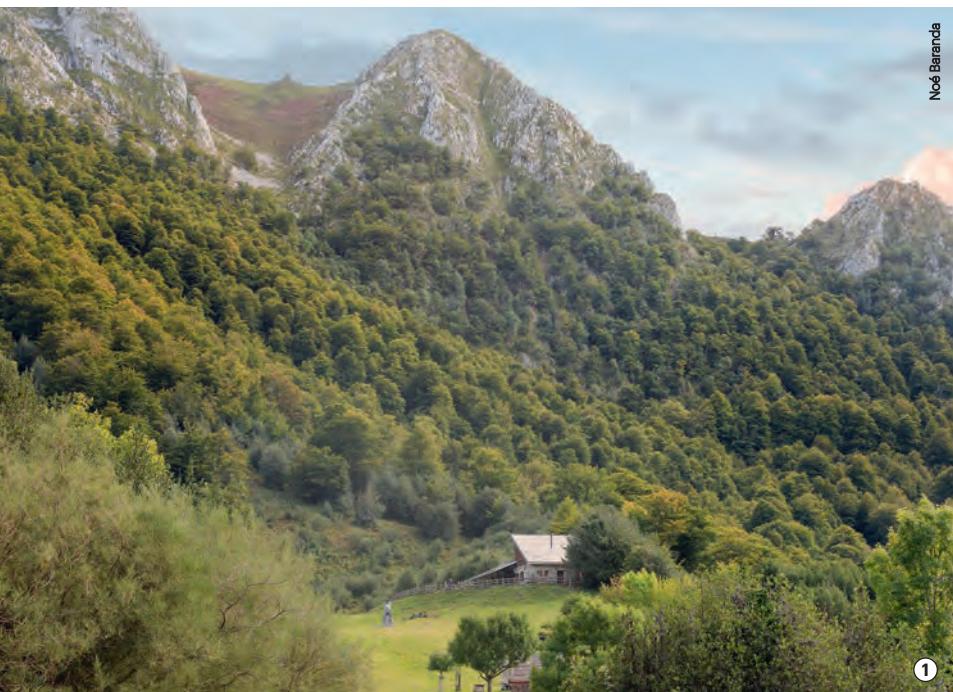
Dónde comer

En los pueblos marineros saborea un buen pescado fresco como el pixín (rape) o el sargo. En la ruta de interior, busca platos de cuchara, como la suculenta fabada.

magníficas playas, que, en muchos casos, como en los del arenal de San Antolín o la Concha de Arteedo, constituyen parajes de ensueño. Tampoco conviene perderse el espectáculo torrencial de los bufones (orificios verticales que en días de marea alta expulsan chorros de mar pulverizados) y la silenciosa tranquilidad del Cabo Busto.

ARQUITECTURA INDIANA. Omnipresente es también en estos parajes la huella de aquellos emigrantes que, tras hacer fortuna en América, regresaron con vocación de dejar un legado en su tierra. En

Colombres encontrarás el Archivo de Indianos, que ocupa la Quinta Guadalupe, un edificio que preside el centro del núcleo urbano y que supone un hermoso ejemplo de arquitectura india, presente a lo largo del Camino de la Costa en lugares como Pendueles (con la llamada Casona de Verines, sede de unos encuentros literarios) y la propia villa de Llanes, con su casino, su basílica y su torreón medieval, además de los Cubos de la Memoria pintados por Agustín Ibarrola, imposibles de olvidar.



1

VERDE QUE TE QUIERO VERDE

Desde sus costas salvajes hasta su siempre fértil interior, la exuberante biodiversidad asturiana hace de su territorio un auténtico edén para los amantes del ecoturismo.

Las posibilidades de la naturaleza asturiana son inagotables. Sus paisajes invitan a ser descubiertos con calma; y su belleza exuberante, del mar Cantábrico a la alta montaña, quita el alieno. Cascadas, lagos, lagunas, picos, bosques, playas, cabos y acantilados merecen ser descubiertos paso a paso, sin

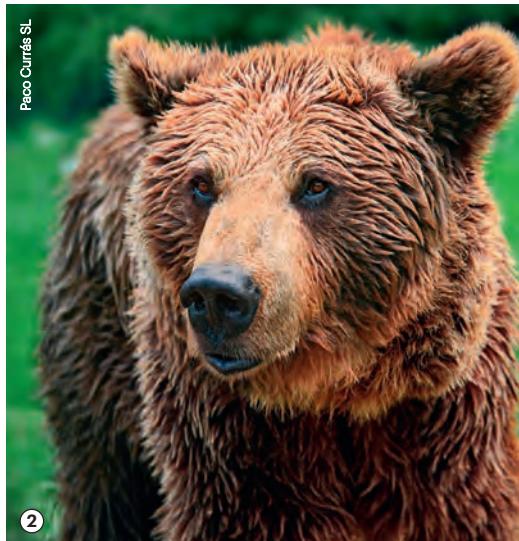
prisa y con plena conciencia. Tierra pródiga en especies bioindicadoras que denotan la buena salud ambiental, sus nutrias y salmones reflejan la calidad de las aguas dulces, mientras en el mar nadan tortugas marinas y hasta 25 especies de cetáceos. De hecho, pocos escenarios escapan al catálogo paisajístico desplegado ante los

1. El Refugio de Brañagallones, situado en la vega que le da nombre, a más de 1.200 metros de altitud, en el Parque Natural de Redes. 2. Asturias es el principal refugio del oso pardo. 3. As Veigas (Taramundi) es una aldea que no ha cambiado su aspecto desde hace siglos y a la que se accede por una sinuosa, pero segura, carretera de montaña.

asombrados ojos del viajero en Asturias, que se encuentra en su exploración con densos robleales y bosques de encinas y alcornoques; o con reservas donde viven sin miedo animales como el oso pardo cantábrico, el lobo ibérico, el quebrantahuesos o el águila real.

NO ESTAMOS SOLOS. Para hacerse una idea de la riqueza de su fauna, presta atención a este dato: el territorio de Asturias apenas representa el 2% de la superficie de España, pero el 67% de las especies de vertebrados nacionales habitan el Principado; y cuenta, además, con 2.200 especies autóctonas de flora y siete reservas de la biosfera (Las Ubiñas-La Mesa, Fuentes del Narcea, Degaña e Ibias, Picos de Europa, Ponga, Redes, Somiedo y Oscos-Eo); además de un parque nacional (Picos de Europa), cinco parques naturales y la primera reserva marina declarada en España (El Cachucho). Se-mejante despliegue ecológico

En el bosque crecen los líquenes, símbolo de la pureza del aire, mientras el oso cantábrico, el lobo ibérico y el águila real viven libres y sin miedo a la irrupción violenta del ser humano

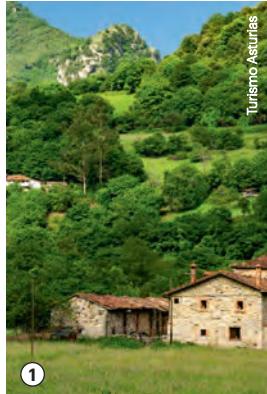


permite que, siempre que mantengas la distancia prudencial y ejerzas un turismo responsable, puedas ser testigo de escenas o sonidos (casi cánticos) excepcionales, como el de la berrea. Y es que la naturaleza ha querido que sea en Asturias donde se pueda escuchar la banda sonora más espectacular de la fauna ibérica: los bramidos de los ciervos machos en su lucha durante la época de celo. La culpa la tiene la escarpada

orografía astur, ya que la parte alta de los valles actúa como caja de resonancia. Acércate a las montañas de Ponga, Redes, Aller, Las Ubiñas-La Mesa o Somiedo, durante los meses de septiembre a octubre, para comprobarlo.

AVISTAMIENTOS. El turismo de avistamiento ha abierto una nueva puerta a las experiencias: integrarse en una ruta ornitológica, seguir el rastro del oso, catar la naturaleza en excursiones de recogida de plantas que se usan en talleres de cocina o recorrer las majadas de los pastores con la vista puesta en el cielo para atisbar el vuelo de los quebrantahuesos reintroducidos en Picos de Europa. Así se experimenta en carne propia la pasión por la naturaleza. Si lo que quieres es disfrutar de los osos, aprovecha la primavera, y ponte en contacto con empresas locales de turismo de naturaleza, que ofrecen la actividad sin ningún riesgo: ¿te imaginas una osa junto a sus cachorros por una escarpada ladera? Los verás pero, no olvides: el único lugar donde podrás 'recolectar' seres vivos es en tu cámara, y siempre sin presionarlos ni correr detrás de ellos.

CAMINANTE, SÍ HAY CAMINO. Caminos ancestrales cruzan Asturias de Norte a Sur y de Este a Oeste, recorridos desde el Paleolítico hasta nuestros días. Si te gusta caminar, no deberías dejar de ir a Picos de



Adentrarse en una garganta, probar quesos madurados en cuevas o seguir el rastro de un oso son formas únicas de vivir la naturaleza



Europa. Un auténtico vergel, parque nacional y reserva de la biosfera, que es sinónimo de pastoreo, de senderismo, de montañismo y de escalada. Un lugar de desniveles imposibles, de altas cumbres y profundos valles, de rocas talladas por glaciares y por ríos, por vientos y lluvias. Se trata de un territorio de pastores, que viven los veranos en la montaña y los inviernos en los pueblos más bajos, donde los pastos se alternan con la roca desnuda y los rebecos conviven con cabras, vacas y ovejas, de las que se obtiene la leche para los maravillosos quesos Cabrales y Gamonéu. Adentrarse en una garganta mágica, probar quesos madurados en cuevas naturales o ver unos lagos soñados son placeres exclusivos que te ofrece el siempre generoso Oriente asturiano.

Carmelo Alonso

Cómo llegar

Lo mejor es hacerlo en coche. Una red de carreteras rodea los tres macizos del Parque Nacional de los Picos de Europa dibujando un gran círculo. El acceso se puede realizar desde varios puntos repartidos entre las provincias de León, Asturias y Cantabria.

Dónde alojarse

Hoteles rurales, casas de aldea, apartamentos rurales y núcleos de turismo rural integran una red de alojamientos única en España, tanto por sus características como por sus ubicaciones con carácter y encanto.

Dónde comer

De los 50 quesos que se elaboran en Asturias, el Oriente es el área donde más se concentran. Los Picos de Europa es el paraje ideal para el pasto, por lo que deberías aprovechar para deleitarte con los quesos de la región y visitar las queserías, que te ayudarán, por ejemplo, a comprender la importancia de una cueva en la maduración del Cabrales.



1. Casas en la ladera de Santo Adriano/Santu Adrianu. **2.** Bermiego (Quirós). Situado en la falda occidental del Aramo, un paseo por este auténtico museo vivo te llevará a conocer las tradiciones más antiguas y características de la zona. **3.** Una vista de San Juan/San Xuan de Beleño, situado en pleno macizo cantábrico.

HORA DE AVENTURAS

En bici, a caballo, en globo o en piragua, Asturias es el destino ideal para la adrenalina, la aventura y la experiencia.

En Asturias encontrarás las actividades que mejor definen el espíritu de aventura. Pero no te preocupes si no eres un deportista consumado, pues hay escenarios para todos los niveles de dificultad y nadie ha venido a ganar una medalla: solo a divertirse.

ESCALA. La mayoría de lugares icónicos para esta disciplina, que áuna coraje y técnica, se encuentran en el Oriente asturiano. El Naranjo de Bulnes es una de las cumbres más emblemáticas (y difíciles) de nuestro país, pero en zonas como Teverga o Quirós encontrarás vías más accesibles, capaces de seducir al más novato o enamorar al más exigente.

EXPLORA. También con arnés y casco, pero bajo tierra, podrás recorrer las profundidades de las montañas y llegar a un ‘inframundo’ de estalactitas y estalagmitas. Cueva Huerta (Teverga) y la Cueva Peñona de Valdemora (Pravia) son un privilegio subterráneo.



1

En el corazón de la montaña podrás descubrir un ‘inframundo’ de estalactitas y estalagmitas

PEDALEA. En escenarios de leyenda, como el Angliru y Los Lagos, podrás emular a los héroes ciclistas de La Vuelta a España. Otra opción, menos ambiciosa, es organizar salidas más suaves en las Vías Verdes; o seguir itinerarios trazados, que podrás encontrar en la web oficial: turismoasturias.es

1. En Oviedo/Uviéu, descenso en canoa por el río Nalón, el más largo y caudaloso del Principado. **2.** Paseo a caballo por la montaña. Aquí se conserva una raza autóctona, el asturcón, con la misma morfología de hace 2.000 años.



Juan de Tury

NAVEGA. Las numerosas cuencas fluviales de Asturias –rápidas y caudalosas–, con ríos como el Cares, el Deva, el Sella, el Nalón, el Narcea, el Navia y el Eo, y su desnivel, son ideales si buscas actividades acuáticas. El piragüismo es una de las modalidades de turismo activo por las que Asturias es referencia mundial, y el Descenso del Río Sella, su emblema. ¿Otras modalidades de descensos de aguas



Miki López

Cómo llegar

Desde la alta montaña hasta el nivel del mar, o bajo tierra, Asturias cuenta con 180 empresas con guías profesionales y modernos equipamientos, que se encargarán de ofrecerte una actividad fascinante de un modo seguro. Pide información en las oficinas de turismo.

Dónde alojarse

Localiza casas de aldea, núcleos de turismo rural o campings que, ubicados en enclave privilegiados dentro de espacios naturales, te permitan dormir en contacto directo con la naturaleza y hacer de la noche otra experiencia.

Dónde comer

Las sidrerías son una buena alternativa para degustar la gastronomía local. El Principado ha puesto en marcha un sello de calidad denominado 'Sidrerías de Asturias, Calidad Natural' para distinguir a las mejores.

bravas? A bordo de una balsa neumática (*rafting*) o hidrotrineo (*hidrospeed*) se te disparará el corazón y la adrenalina.

CABALGA. Montar a caballo desarrolla tu concentración, te relaja, te da otra visión del paisaje y no es necesaria ninguna preparación especial. Las empresas ofrecen rutas de una hora o de varios días para explorar playas, calas, bosques y cañadas.

PURO PLACER

Si somos lo que comemos, los asturianos no pueden ser más que felices, porque feliz es la fabada, feliz es el cachopo y felices son sus quesos. Una fiesta para los sentidos regada, claro, con sidra y vino de Cangas.



①



②

Un viaje a Asturias nunca estará completo sin sentirse a una mesa y saborear una fabada, un cachopo, una longaniza de Avilés, un pitu de caleya, un cabrales, una merluza del pincho, un arroz marinero con pixín o unas cebollas rellenas. Placeres enraizados al paisaje del Principado, y a la historia de su tierra, que en la distancia es posible que recordemos con más intensidad que una iglesia o una montaña. Y es que a veces un sabor o un olor funcionan como el gatillo de la memoria para regresar a un momento del que nunca hubiéramos querido salir. ¿Y quién querría dejar Asturias? Este verde territorio bañado por el Cantábrico es una despensa natural de mariscos, pescados frescos, carnes, verduras y lácteos. La flota lleva a tierra los mejores pescados. Las abundantes ganaderías son la base necesaria para elaborar quesos. La estructura de pequeños huertos y fincas es el principal suministrador de frutas y verduras y de la materia prima para la sidra o el vino.



③

UN RITO CON SENTIDO. La escena se repite cada día: con el brazo estirado hacia el techo, desde una botella verde, alguien vierte el líquido en el borde de un ancho vaso de cristal, mientras las salpicaduras mojan un cubo. La escena la protagoniza un escanciador (o un amigo) que sirve sidra. Y no se trata de una representación etnográfica, sino de un gesto que se repite a diario. La sidra es parte fundamental de la vida. Para comprenderla, no solo hay que probarla. Es necesario conocer el proceso completo, desde la selección de la manzana en



Asturias es un lugar apgado a sus tradiciones, aunque eso no impide que cada vez más chefs estén haciendo una cocina que se inspira en la memoria gustativa, pero llevándola a otras latitudes

la pomarada a la primera cata, que se denomina ‘espicha’. Y es que Asturias es un lugar profundamente apgado a sus tradiciones, aunque eso no impide que cada vez más cocineros

estén investigando cómo mantener la esencia del recetario sin ceñirse a él, una cocina contemporánea que se inspira en la memoria gustativa pero llevándola a otras latitudes:

mollejas a la robata con cítricos, saam de pluma de cerdo ibérico y pulpo con mole negro, guiso de albóndigas de pítu y tubérculos... Son solo algunas ideas geniales de chefs asturianos sin complejos... Aunque *les fubes* son y seguirán siendo una religión en el Principado, porque el caldo de la fabada ha de estar ligado, la faba ha de ser cremosa y deshacerse en la boca y la morcilla soltarse bien de la piel... Ritos que son gestos y gestos que se repiten como una oración.

1. Vino de Cangas con una degustación de quesos. **2.** El Gamonéu es un tipo de queso azul que se elabora en aldeas de los concejos de Onís. **3 y 4.** La fabada y el cachopo son los platos más populares del recetario tradicional.

