

diario de VIAJES

OFepet

2018

ARACÓN

XXXIX CONGRESO NACIONAL

Zaragoza, Huesca y Teruel

LEÓN

CAPITAL ESPAÑOLA
DE LA GASTRONOMÍA

FEZ

CONGRESO
INTERNACIONAL

COLOMBIA

CON LA Q DE
CALIDAD TURÍSTICA

2018
(Fitur)
 Feria Internacional de Turismo

Socio FITUR 2018

Incredible India
 www.incredibleindia.org

Madrid
 17-21 enero

Regístrese como
 visitante profesional en
 fituronline.com

TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN AL SERVICIO DEL TURISMO

SOMOS TURISMO

**FITUR 2018
 ARRANCA
 MOTORES**



MIEMBRO DE

TRANSPORTISTA OFICIAL

Director:

Mariano Palacín

Secretaría de Redacción:

Araceli Arranz

Consejo de Redacción:

Mariano Palacín

Quino Moreno

Enrique Sancho

Pedro De Lucas

Edita:

FEPET

Federación Española de Periodistas y
Escritores de Turismo

Diseño:

Fernando Mínguez

NDOdesign

Imprime:

Villena Artes Gráficas

Fotografías Interiores:

Diego Caballo

Juan German Izquierdo

Eduardo Marqués

Redacción Madrid:

Palacio Fernán Nuñez

C/ Santa Isabel, 44 - 28012

Madrid

Tel: 91 506 17 48

e-mail: fepet@fepet.info

Dep. Legal:

M-4382-2014



Portada: Diego Caballo



S U M A R I O

NOTICIAS **6**

COPA DE NAVIDAD **10**

ARACÓN **14**
XXXIX Congreso Nacional

EL OTRO PERÚ **26**
Ruta de un viajero

O DE CALIDAD **30**
Congreso

ENCUENTRO EN COLOMBIA **32**
Cartagena, Cali y eje cafetero

FEZ Y MEKNES **38**
Congreso Internacional

LEÓN **46**
Capital Esp. de la Gastronomía 2018

Cinco imágenes idílicas **56**
TÚNEZ

Escapada FEPET **64**
ZAMORA

Escapada FEPET **66**
ANTEQUERA

EL RIN **68**
Cruceros

BEJAR **72**
Esquí de lujo

CUADALAJARA **74**
Molina y el Geoparque del Alto Tago

VISITA CULTURAL **76**
Museo Nacional de Ciencias Naturales

TURISMO TAURINO **82**
El Toro

AVIACIÓN **86**
Preguntas Frecuentes

LIBROS **88**

LA ÚLTIMA **90**

NOTICIAS

OBITUARIO



Se nos fue Luis Callejón
Descanse en paz. Adios Luis.

Luis Callejón, el pionero de la Costa del Sol, el visionario del turismo, el adelantado a su tiempo, el empresario y hotelero, el socio entrañable de FEPET, nos dejó "adiós" un día de sol y playa en su querida Torremolinos. Don Turismo, como algunos lo llamaban, era un cinco estrellas de la promoción y la industria turística, un auténtico "pata negra", uno de los inventores de la Costa del Sol, de la promoción de las Islas Canarias en Europa, de los viajes a la Cuba de Castro, por cierto gran amigo suyo, y asesor de un sinnúmero de países latinoamericanos. Socorro, siempre inquieto, cariñoso y preguntón, fue el promotor e incansable vendedor del Salón Internacional de Turismo EUROAL en Torremolinos. En su haber, no le falta ningún reconocimiento, distinción o medalla que no acredite la profesionalidad de este testigo de la historia de la Costa del Sol y del turismo en todas sus facetas. M. P.

FEPET EN LA FERIA INTUR VALLADOLID 2017

Una decena de socios de FEPET visitó la última edición de la feria de Turismo de Interior, INTUR, que tuvo lugar en Valladolid en noviembre. Durante su recorrido tuvieron ocasión de encontrarse con altos cargos del Ayuntamiento y la Diputación de León, donde FEPET celebró su Congreso Nacional de 2016, entre ellos el alcalde Antonio Silván, el presidente de la Diputación Juan Martínez Majo y el Diputado de Turismo Cenaro Martínez. También se encontraron con José Luis Prieto Diputado de Turismo de Zamora y otras autoridades. El Director General de FEPET tuvo un breve encuentro con Matilde Asión, Secretaria de Estado de Turismo, María Josefa García, Consejera de Turismo de Castilla y León y Javier Ramírez, Director General de Turismo. Durante la breve visita a INTUR, también tuvieron oportunidad de asistir a una presentación y cata de vinos de Cigales.



DÍA MUNDIAL DEL TURISMO



FEPET participa en los actos del Día Mundial del Turismo en Castilla y León. Invitado personalmente por el Director General de Turismo de la Junta de Castilla y León, Javier Ramírez, Enrique Sancho, Director General de FEPET intervino en las Jornadas Profesionales con ocasión de la celebración del Día Mundial de Turismo de Castilla y León, que tuvo como escenario la localidad de Peñafiel. El tema de este año fue "El turismo Sostenible como instrumento del desarrollo" y nuestro compañero disertó sobre el papel de los periodistas especializados en turismo en la promoción de destinos. También se refirió a la importancia del turismo cultural y gastronómico como lo muestra el éxito de iniciativas como la Capital Española de la Gastronomía en la que FEPET participa activamente.

NOTICIAS

EL FÓRUM IBEROAMERICANO DE PERIODISTAS DE TURISMO SE REUNIÓ EN GRAMADO



El Consejo Directivo se reunió en Gramado, Rio Grande do Sul, Brasil, en el marco del 29º Festival de Turismo, que se desarrolló del 9 al 12 de noviembre de 2017, para celebrar la Asamblea anual y participar activamente en el FESTURIS. La delegación del FÓRUM estuvo encabezada por Miriam Petrone, Presidente del Consejo Directivo, y a su vez Presidente Nacional de la Asociación Brasileña de Periodistas de Turismo (ABRAJET), e integrada por María Shaw, Secretaria General del FÓRUM y representantes de Uruguay, de Chile (APTUR), y periodistas de ABRAJET Nacional. Los Directores de Bolivia, Colombia, España, Panamá, Perú y R. Dominicana, quienes no pudieron asistir personalmente, delegaron la representación en instituciones colegias.

Durante el 29º FESTURIS se celebró la ceremonia de la plantación del "Árbol de la Integración", que crecerá en el jardín del predio ferial Serra Park de Gramado.

FEPET Y EL CAMBIO DE GUARDIA EN EL PALACIO REAL

FEPET asiste como invitado de honor al cambio de guardia en el Palacio Real. Una de las actividades más originales que los socios de FEPET han podido disfrutar en 2017 ha sido la asistencia en lugar de honor y primera fila al Cambio de Guardia en el palacio real de Madrid, el pasado 5 de abril. Gracias a las gestiones de nuestro Adjunto al Presidente, Quino Moreno, y a nuestro nuevo socio Manu Isoler, tuvimos la oportunidad de asistir a este acto realmente original y único. Además hubo una original comida en la Cantina de Palacio al ridículo precio es 6,70 euros por persona.

La Parada Militar escenifica una de las misiones de las tropas al servicio de la Casa de S.M. el Rey, en el entorno más próximo. El Relieve de la Guardia Real es un acto que se retomó el 23 de noviembre de 1994 con el objetivo de acercar a todos los ciudadanos este importante capítulo de la historia militar al servicio de la Corona y para cuya recreación se contó con la colaboración de diversos expertos militares y civiles de reconocido prestigio.

La Unidad de Música es la encargada de iniciar el Relieve Solemne de la Guardia Real que tiene lugar todos los primeros miércoles de cada mes al mediodía. Suenan acordes de El Almirante, Doña Francisquita y España Cañi. Los pífanos y tambores acompañan su paso, mientras, a pie firme,



con el arma sobre el hombro, la guardia entrante espera a la saliente.

Todo ello bajo el sonido de marchas militares, y con una explicación por megafonía de cada una de las maniobras. La ceremonia finaliza con un concierto de la Banda de Música de la Guardia Real que tiene lugar en la Puerta del Príncipe de la calle Bailén.

La Guardia Real es uno de los cuerpos más antiguos de Europa, data del siglo XV, y tiene su origen en el Cuerpo de los Reales Guardias Alabarderos. Por ello el Relieve Solemne de la Guardia además de ser un espectáculo muy vistoso que acerca la Guardia Real a la sociedad, supone un nuevo atractivo turístico de la capital.



NOTICIAS



RECONOCIMIENTO DE FITUR AL SECTOR TURÍSTICO

El Presidente de FEPET presentó los Premios FITUR 2017 que promueven la excelencia y la innovación de empresas e instituciones, a través de su reconocimiento a los Mejores Stands, a los Mejores Productos de Turismo Activo y al mejor trabajo de investigación académica relacionado con el turismo.

Con estos galardones, FITUR quiere promover la excelencia y la innovación en el turismo reconociendo el esfuerzo de empresas, profesionales e investigadores para potenciar la imagen del sector, crear nuevos productos que diversifiquen la oferta y que contribuyan al desarrollo sostenible, e investigar para impulsar la evolución de este mercado desde el conocimiento y el análisis.

El acta, presidida por la Secretaria de Estado de Turismo, Matilde Aslan, conta, entre otras autoridades del turismo, con la presencia del Presidente del Comité Organizador de FITUR, Luis Callego, la Directora de FITUR, Ana Larrañaga y una amplia representación de miembros de nuestra Federación.

STAND EN FITUR

La presencia de FEPET en FITUR tuvo como centro de atención un amplio stand de más de 40 metros cuadrados en el Pabellón IO, frente al Centro de Prensa. En el mismo, la Federación de Periodistas mostró a través de fotografías y amplia documentación, las actividades, viajes y encuentros realizados a lo largo del año.

Un año más, el stand se convirtió en el punto de encuentro de los asociados que visitaron el certamen y en un espacio idóneo para mantener toda clase de reuniones. Los periodistas miembros de la Federación tuvieron ocasión de intercambiar opiniones, dialogar sobre los distintos viajes realizados a lo largo del año y programar en el mismo citas y reuniones vinculadas con su trabajo.

A destacar la presentación de la revista DIARIO DE VIAJES, publicación oficial de la entidad, que fue muy bien acogida por todos los asociados que aprovecharon la ocasión para llevarse diversos ejemplares de la misma para su promoción y difusión.



deporte

Naturaleza

Patrimonio

Tradición

Béjar

Nuestro patrimonio monumental, natural y gastronómico es un tesoro que merece la pena conocer.

El casco antiguo y los edificios históricos de Béjar son sólo una parte del atractivo que el visitante disfrutará.

En Béjar, situada a 72 km de Salamanca, descubrirá la **Villa Renacentista de El Bosque**, complejo del siglo XVI cuyo jardín está declarado Bien de Interés Cultural.

Entre otros monumentos sobresalen el **Palacio Ducal**, también del siglo XVI, las **murallas medievales** del siglo XI o la **Plaza de Toros** más antigua del mundo de 1711.

Si prefiere la naturaleza y el deporte, tenemos la magnífica estación de esquí, "**Sierra de Béjar - La Covatilla**".

Con pistas de distinta dificultad, tanto para principiantes como para expertos, algunas homologadas para competición, donde el cuidadoso tratamiento de la nieve proporciona unas magníficas condiciones para la práctica del esquí, resultando ideal para disfrutar del deporte blanco en familia.

En la estación lo tendrás todo: alquiler de

equipos, escuela de esquí, restaurante - cafetería, chikipark, aparcamiento...

Béjar cuenta con numerosas **rutas de senderismo** para todos, una de ellas es la que transcurre por el río: la Ruta de las Fábricas Textiles. Béjar tiene una gran tradición textil y con un tranquilo paseo, y a través de los paneles informativos del recorrido, se puede conocer esta parte de su historia y su patrimonio industrial.

Otro de los principales atractivos naturales son las rutas de montaña, siendo un deleite para los sentidos, tanto a pie como en bicicleta MTB, el paseo por los caminos entre bosques de castaños y robles.

Y como no, nuestras tradiciones. Si acude en primavera, en la **Fiesta de Interés Turístico Nacional del Corpus Christi** podrá asistir a la original procesión de los **Hombres de Musgo**, quienes desfilan con trajes hechos con musgo. Ya en el ecuador del mes de julio, Béjar, se

convierte en la capital española del **Blues** con su **Festival Internacional**. El primer domingo de agosto celebramos el **Día del Calderillo**, plato típico de nuestra rica gastronomía, además podrá descubrir la Ensalada de Limones, Hornos, Ibérico y Manteladas. Los establecimientos bejaranos ofrecen, a la hora del tapeo, deliciosos aperitivos donde nunca faltarán los ibéricos.

No olvide que tenemos una gran oferta hoteletera para disfrutar del deporte, de nuestra cultura y gastronomía en un marco natural incomparable, catalogado como Reserva de la Biosfera.



COPA DE NAVIDAD

EN EL PALACIO DE FERNÁN NÚÑEZ

FELIZ NAVIDAD



Un año más, la sede social de FEPET, el entrañable Palacio de Fernán Núñez, fue el lugar elegido por la Junta Directiva de la Federación para reunir a los asociados, brindar por el nuevo año, felicitar la Navidad y hacer un repaso de las principales actividades desarrolladas a lo largo del 2017. Casi un centenar de asociados, algunos acompañados de amigos y familiares, se dieron cita en el "Patio" de tan incomparable marco para comentar en un

ambiente distendido e informal todo lo acaecido a lo largo de los doce meses. A destacar, el nivel gastronómico del evento, con una variada y abundante degustación tanto de productos alimentarios como de excelentes bebidas; todo ello, gracias a la generosidad de los patrocinadores que año tras año nos ofrecen su apoyo y colaboración incondicional y a los que como pequeño homenaje incluimos al final de estas páginas. El Presidente de FEPET, acompañado del Director General y Director Adjunto al Presidente, alzaron su copa de cava para brindar con todos los asistentes por un "viajero" 2018.



THE SUMMIT

AT NOVOTEL

LA VISIÓN ÚNICA DESDE LA CIMA



NOVOTEL MADRID CENTER

INNOVACIÓN, ESPACIOS Y SERVICIO EN EL CORAZÓN DE MADRID



NUEVOS ESPACIO

SUMAMOS UN NUEVO Y ÚNICO ESPACIO EN LAS PLANTAS SUPERIORES DEL HOTEL

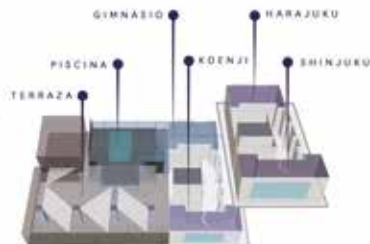
3 SALAS DE REUNIÓN PREMIUM ADICIONALES:

SHINJUKU (95 M²)

HARAJUKU (65 M²)

KOENJI (105 M²)

CON VISTAS Y ACCESO A LA PISCINA Y TERRAZA SUPERIOR



NOVOTEL
HOTELS & RESORTS

WWW.NOVOTELMADRIDCENTER.COM

CONGRESO NACIONAL

ZARAGOZA

HISTORIA, LEYENDA Y TRADICIÓN

Texto y fotos de DIEGO CABALLO

SI TUVIÉRAMOS QUE RECOMENDAR POR
DÓNDE EMPEZAR A CONOCER ESTA CIUDAD
MILENARIA, DINÁMICA Y MODERNA,
DONDE HABITA EL RÍO EBRO, SIN DUDA
SEÑALARÍAMOS LA PLAZA DEL PILAR, QUE
ES COMO ENTRAR EN EL SALÓN DE LA CASA.
EN ELLA CONVIVEN Y BRILLAN CULTURAS
DIFERENTES, LEYENDA, TRADICIÓN Y LA
BASÍLICA DEL PILAR, ICONO DE ZARAGOZA.

La Basílica del Pilar

Al entrar en El Pilar, el mayor templo barroco de España, mirando hacia arriba, como subiendo al cielo para luego bajar al suelo, descubrimos los frescos del sordo sublime Goya. Pinturas que de cerca no son más que "brochazos" y que la Junta de Obra no supo apreciar en su día, por lo que decidieron no dejarle seguir pintando aquellos techos. Pero lo majestuoso se ve desde abajo. Desaparece la brocha y aparece el genio, que tan bien dominaba la perspectiva, la luz, la profundidad, la composición.

En esta Basílica comparten espacio La Santa Capilla, con la imagen de la Virgen; el retablo de alabastro de Damián Forment, el Coro Mayor y los frescos que decoran las cúpulas, entre los que destacan los dos pintados por Goya.

Historia, leyenda y tradición. Y escuchamos a la guía mientras nos cuenta la caída de cuatro bombas la noche del 2 al 3 de agosto de 1934, sin saberse la procedencia exacta. Y ninguna explotó. ¿Milagro? ¿Mala calidad del armamento? ¿No se lanzaron desde la altura suficiente? Parece que la más "razonable" de las respuestas es que no se lanzaron desde la altura necesaria, por lo que no le dio tiempo a cargarse la espoleta, pero, ¿quién se atreve a descartar el milagro?

La Virgen luce mantos diferentes según el acontecimiento, salvo todos los días 2, porque según la tradición la Virgen vino a Zaragoza el 2 de enero del año 40. El 12, porque la dedicación del templo fue un 12 de octubre; y los días 20 porque la coronación canónica de la Virgen del Pilar fue un 20 de mayo.

Según la tradición, la columna de piedra que trajo la Virgen, a la que se le llama "El Pilar", sigue hoy exactamente en el mismo sitio en que Ella lo dejó el mencionado día 2 de enero del año 40 para ayudar a Santiago, que estaba intentando convertir a los hispanos al Cristianismo. Por este espacio sagrado y venerado pasan miles y miles de personas inclinándose en señal de respeto y devoción.

Pasear, ver y sentir

A la salida, a escasos metros, se encuentra la Catedral de San Salvador, llamada "la Seo", que se empezó a construir en el siglo XII, y la agua



sonora de la moderna Fuente de la Hispanidad, que homenajea a América.

En nuestro paseo nos encontraremos con el Puente de Hierro, que luce los colores del Real Zaragoza por votación popular. Y así se van combinando los dos mil años de historia con la transformación mandada por los tiempos, como la Exposición Internacional de Zaragoza, celebrada del 14 de junio al 14 de septiembre del 2008, que tuvo como eje temático "Agua y desarrollo sostenible", cuyos pabellones se reconvirtieron después en Ciudad de la Justicia y en sus doce hectáreas de parque, algo que no pueden decir otras ciudades de acontecimientos magños que han dejado como esqueletos fantasmales su a veces carísima infraestructura.



LA ALJAFERÍA

Es un palacio fortificado construido en la segunda mitad del siglo XI por iniciativa de Al-Muqtadir para residencia de los reyes hufdes de Saragotha. Llamado entonces «Qasr al-Sunur» o "Palacio de la Alegría" refleja todo el esplendor del reino taifa.



tiéndonos diferenciar los restos originales de los reconstruidos, incluyendo rasgos de las tres religiones en los palacios islámico, cristiano medieval y palacio de los Reyes Católicos.

Este recinto, como tantos otros en España, fue cuartel de las tropas napoleónicas, y no se salvó de las salvajadas que aplicaron a los lugares que ocupaban, sobre todo cuando sintieron cerca su derrota. Dicen los historiadores que los franceses hicieron más daño en España durante su ocupación (1808-1813), que lo sufrido en toda su historia anterior.

Recorrer sus patios, admirar sus arcos mixtilíneos, siendo conscientes de que nos hallamos en este lugar, es sentir que nos fundimos con el rumor del agua, el aroma del azahar de los naranjos y los cuentos tradicionales de Las mil y una noches.

En el año 2001, la UNESCO declaró patrimonio de la humanidad el mudéjar de Aragón, destacando que el palacio de la Aljafería es uno de los monumentos más representativos y emblemáticos del arte mudéjar aragonés.

"Zaragoza, Zaragoza, no sabe lo que se pierde quien no la goza", dice un refrán popular. Y se goza en sus calles, bares y paseando por el casco viejo, fundamentalmente en la zona del Tubo, las plazas de Santa Marta, San Miguel y Santa Cruz, donde se combinan establecimientos tradicionales con numerosas propuestas llenas de imaginación en sus variadas especialidades gastronómicas.

- Palacio de la Aljafería
- Ornamentación en uno de los patios del palacio
- Detalle de la techumbre del Palacio de los Reyes Católicos en la Aljafería

EL PILAR

En la Basílica comparten espacio La Santa Capilla, con la imagen de la Virgen; el retablo de alabastro de Damián Forment, el Coro Mayor y los frescos que decoran las cúpulas, entre los que destacan los dos pintados por Goya.

- Virgen del Pilar (La Pílar)
- Puente de hierro

CONGRESO NACIONAL

JACA, SAN JUAN DE LA PEÑA Y CANFRANC

HISTORIA, ARTE Y NATURALEZA

Texto de
JESÚS F. BRICENO

LA CONSTRUCCIÓN
DE LA CIUDADELA
FUE ENCARGADA
POR FELIPE II TRAS
LA INVASIÓN DEL
VALLE DEL TENA POR
TROPAS FRANCESAS
EN 1592. HOY ES
SEÑA DE IDENTIDAD Y
PRINCIPAL ATRACCIÓN
TURÍSTICA DE JACA.

LA PEÑA

Jaca, capital de la comarca de la Jacetania, territorio histórico en el Pirineo aragonés lindado con Francia, tiene fama por sus deportes de invierno, con estaciones de esquí tan conocidas como Astún o Candanchú, pero cuando cuelga el cartel de no hay billetes es en verano, gracias a una climatología muy agradable y a la innumerable oferta turística que ofrece su paisaje, patrimonio y gastronomía.

Dos mil años de historia han dejado su huella en esta ciudad singular acostumbrada a ser bastión fronterizo, primera capital del primitivo reino de Aragón con el rey Sancho Ramírez en 1077, centro neurálgico del Camino de Santiago y solar de una de las más bellas catedrales del románico, levantada en el siglo XI.

Su condición de ciudad fronteriza y enclave estratégico, a tan solo 30 km de la frontera francesa, ha cincelado su fisonomía, en la que destaca su ciudadela o recinto amurallado, también conocida como Castillo de San Pedro.

La catedral de Jaca merece unos minutos de nuestra visita a la ciudad ya que es uno de los templos más importantes del primer románico español. Ha sufrido muchas reformas a lo largo de sus más de mil años de vida, pero lo que ha resistido de forma milagrosa el paso del tiempo ha sido su portada, así como la ventana exterior del ábside.

A escasos kilómetros de Jaca nos espera uno de los monasterios más singulares de toda la geografía española, dedicado a San Juan de la Peña, encavado bajo una enorme roca que lo guarda y lo protege y que está considerado como un pequeño Escorial de Aragón, ya que en su panteón reposan los primeros reyes de este reino.

Al principio fue una simple cueva de extraordinarias dimensiones en la que una pequeña comunidad se refugió de las acometidas musulmanas que habían llegado hasta los límites de las cordilleras norteañas de España. Al abrigo de las rocas del

monte Pano, con un acceso muy escarpado y difícil y bajo la advocación de San Juan, unos pocos monjes comenzaron a construir un pequeño monasterio románico que fue ampliándose ganado terreno a la piedra y aprovechando los oquedades naturales de la montaña, dando forma a capillas, panteón de nobles, dependencias monacales y un hermoso claustro al borde de lo que hoy es la carretera de acceso y bajo la cual y el monte adyacente los historiadores creen que están enterrados muchos más tesoros arqueológicos de los que hoy se pueden contemplar, ya que el monasterio por privilegios reales y el tesón de los monjes, llegó a ser uno de los más importantes de España en la época de la Reconquista.

Dos kilómetros más arriba se encuentra el nuevo monasterio, recientemente restaurado, que pone a disposición de los visitantes su hospedería y al que hay que llegar en los meses de verano en autobuses lanzadera ya que el paso en esta zona está restringido a vehículos particulares.

Si la visita a Jaca y San Juan de la Peña nos han hecho viajar más de mil años atrás en el reloj de la historia, Canfranc nos devuelve a uno de los periodos históricos más cercanos, pero no por eso exento de misterio e interés paisajístico, estratégico y arquitectónico. La estación de Canfranc ha sido uno de los proyectos de comunicación ferroviaria más importantes de Europa, que alumbró un edificio espectacular que desafía a la naturaleza y a las inclemencias del tiempo en uno de los valles más intrincados del Pirineo



aragonés, ha pasado a ser un fantasma de hierro y cristal que se yergue como un gran gigante dormido esperando que alguien le devuelva la vida. Los primeros años de funcionamiento fueron de gran progreso para la ciudad, pero la Guerra Civil y la II Guerra Mundial truncó estos planes relegando poco a poco a Canfranc al olvido. No obstante, la estación como un enorme plato de cine, fue testigo de innumerables hechos históricos durante la IIGM, ya que de allí partían cargamentos de Wolframio, utilizado para reforzar el blindaje de los taques alemanes, a cambio de oro. También fue nido de espías y estación de tránsito por miles de judíos que huían de la Alemania nazi.

La estación de Canfranc es uno de los principales reclamos turísticos del Pirineo de Huesca.

S. JUAN DE LA PEÑA

El monasterio o mejor dicho lo que queda de él, es de una belleza extraordinaria y se debe su construcción a Sancho el Mayor de Navarra que reconstruyó en el siglo XI el pequeño edificio original excavado en la Roca del que se conservan algunas capillas y restos de frescos dedicados a San Cosme y San Damián.



CONGRESO NACIONAL

TERUEL

NATURALEZA Y PIEDRA

Texto de CARLOS CUESTA

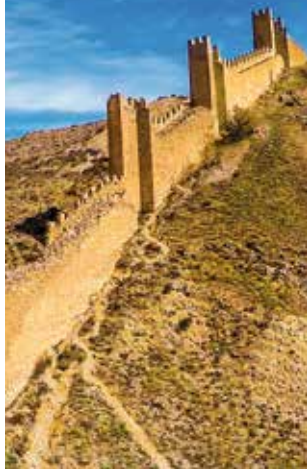
EL ARTE
MUDÉJAR
RESULTA UNA DE
LAS GRANDES
SINGULARIDADES
PATRIMONIALES
DE LA PROVINCIA
DE TERUEL.



La provincia de Teruel está agarrada a una historia de siglos, a una historia envuelta en parajes geológicos y naturales -Sistema Ibérico- de gran belleza e imponente geográfica. Su situación le permite conformarse como un eje estratégico relevante entre las ciudades de Valencia, Zaragoza y Cuenca. Y si nos referimos a la capital de la provincia, Teruel, hay que mentar el atractivo de una ciudad amable, estilosa y perfecta para la medida humana. Sus hermosas plazas-la del Torico, su rincón más característico-y sus estrechas calles con hermosas portaladas, ofrecen un aspecto de urbe medieval con la modernidad por montera. Aquí la piedra sobresale por encima de todo con su hermosa catedral, construida antes que la nave del templo, fechada en 1257, es considerada una de las primeras muestras de estilo mudéjar con influencias románicas, y en paralelo otros monumentos mudéjares que son la esencia de una localidad con marca de calidad. La atrayente iglesia de San Pedro, la de San Martín, con torre de planta cuadrada, y la del Salvador, reconstruida en los siglos XVI y XVII, con la torre más alta de la ciudad. El acueducto y el palacio episcopal son otros monumentos de traza civil destacados en esta ciudad conocida por la del Amor. Los amantes de Teruel con su mausoleo de alabastro es de visita obligada en el museo histórico turolense. La arquitectura mudéjar de Teruel forma parte del patrimonio mundial de la UNESCO en 1986. Teruel, en suma, es una capital acogedora, manejable y centro neurálgico de una provincia, para muchos desconocida, pero con unos pueblos y unos valles de singular belleza.

Albarracín

Y si hablamos de pueblos con estilo sobresaliente, uno de ellos es Albarracín, una auténtica joya del patrimonio arquitectónico español. En plena



sierra de Albarracín con los hontanares del Tajo y Turia, un paseo por sus angostas, encajonadas y empinadas calles permite descubrir la iglesia de Santa María, la catedral y su palacio episcopal, algunas mansiones señoriales como la de los Monterde o una peculiar arquitectura popular como la casa de la Julianeta, la plaza de la Comunidad, el castillo y su recinto amurallado. La localidad fue fundada sobre una villa romana. Fue gobernada por los Beni Razin durante la dominación musulmana que dejaron huella pétrea con el torreón, la Alcazaba y la Torre del agua. El mejor periodo económico de Albarracín fue la Edad Media, con notables construcciones civiles y religiosas, algunas de ellas conservadas y que le dan un aire artístico y emocional. Hoy es un placer acercarse a esta villa y observar ese tiempo detenido en su estructura urbana y en todo el entramado ubicado en un especial altozano. La vieja muralla, su catedral y esas casas blanconadas, ofrecen un panorama espectacular que revelan un paisaje único y vital donde el turismo cotidiano disfruta con las atractivas panorámicas de una ciudad histórica sujeta a un parque natural y cultural.



– Catedral de Teruel
– Muralla Albarracín
– Plaza del Torico en Teruel
– Vista de Albarracín



Albarracín

Sin duda, es un pueblo encantador, emplazado en un paraje de montaña y muy cerca del río Guadalquivir. Aquí parece que el tiempo no ha pasado y se han quedado en el Medievo.

CONGRESO NACIONAL

UN MUNDO DE ESENCIAS

El clima y el paisaje condicionan todos los ingredientes de la cocina regional de éste bellísimo territorio: **Ajos** de Arándiga, **azafrán**, **setas**, **trufas negras** de Sarrión (Teruel) o de Graus (Huesca) y del Moncayo (Zaragoza); **queso Tronchón**; **vinos** con cuatro Denominaciones de Origen: **Cariñena** (la 2ª de España), **Calatayud**, **Campo de Borja** y **Somontano**; **tomates rosa** de Barbastro; **aceites de oliva virgen extra** del Bajo Aragón y de la Sierra de Moncayo, **pimientos** de las Cinco Villas, **borrajas**, **alcachofas**, **cebolla** de Fuentes del Ebro, **melones** y **sandías** de Alfamen, **cerezas** de Bolea, **melocotón** de Calanda, el omnipresente y sabroso **Ternasco** de Aragón con IGP, la **carne de vacuno** IGP Montañas de Aragón, etc., con los que elaboran recetas tradicionales, o los creativos y gustosos platos premiados y reconocidos en los Restaurantes repartidos por su geografía.

Son muchas las Fiestas y Ferias en las que se festeja a ingredientes alabados y saboreados hasta la saciedad. Los eventos son de diverso signo:

La Matanza (la matanza del cerdo), entre las que destacan las de Boltaña, San Juan de Plan, **Laspueña**, San Vicente de Labuerda, La Almunia de Doña Godina...; **la rifa del Tocinet** de San Antón, en Fraga, Benabarre, Capella... en el Pirineo; **la Festa del Tossino**, en Albelda; **los Roscones** de San Valero, patrón de Zaragoza y Cariñena; **tortas y pastas** por San Blas; **el Jueves Lardero**, longaniza en el puchero; **la Feria de los Vinos de Aragón**, en Montañana; **Fiesta de la Longaniza**, en Grau; el gran y prestigioso **Festival del Vino del Somontano**; **la Muestra de Frutas y Hortalizas**, en Barbastro; **la Feria del Ajo**, en Calatayud; **la Feria del Melocotón**, en Maella (Bajo Aragón-Caspe); **Jornadas Micológicas** de Ayerbe, junto con las del Prepirineo (Luesia, Sos del Rey Católico...); **la Feria Monográfica de la Trufa**, en Sarrión, **el Concurso de Quesos de Aragón**, en Biescas... y las que, por olvido o por problemas de espacio, no hago referencia.

En Aragón se come, bebe y se festeja muy bien todo lo relacionado con su exquisita Gastronomía.

Vengan y compruébenlo, disfrútenlo... porque *¡Aragón es un mundo de esencias!*



DE RESTAURANTES Y BODEGAS...

La Consejería de Turismo del Gobierno de Aragón organizó un recorrido muy cuidado para los periodistas que participamos en este Congreso.

Así, nada más llegar a Zaragoza, sabiamente guiados, encaminamos

nuestros pasos hasta uno de los grandes y clásicos de la ciudad: **Los Cabezudos**, que desde 1985 en que abrió sus puertas, ha venido haciendo las delicias de los estómagos de propios y visitantes, su oferta en productos de calidad es amplia y estupenda: Ternasco, anchoas geniales, arroces, mariscos, setas en temporada, pescados diversos, quesos de varias procedencias, y platos de cuchara para quitar el sentío, lo mismo que su amplísima bodega con mas de mil referencias... Lo que se dice un lujo, a precios sensatos.

Llegamos hasta Teruel, nos desplazamos hasta su **Parador de Turismo**, donde fuimos agasajados con un menú de ricos manjares regionales, en su restaurante **Marmitita**; con un servicio de sala muy amable y profesional, regado por excelentes vinos "**Coto de Hayas**", de la D.O. "**Campo de Borja**".

Y de regreso, más vino. En esta ocasión, de la segunda D.O. más antigua de España, la de "Cariñena"; visitamos la moderna y tecnológica bodega **San Valero** (Sociedad Cooperativa). Sorprendente bodega, sorprendentes vinos de nombre sonoro y pegadizo: "**Particular**", donde se mima la garnacha y el chardonnay, entre otras variedades.



llegamos hasta Canfranc. Para reconfortar el cuerpo, fuimos al magnífico **Hotel&Spa Real Villa de Anayet**, apenas a 5 km. de las estaciones de Astún y Candanchú. Todo estaba dispuesto en su restaurante **La Estación**; temperatura acogedora gracias a sus chimeneas encendidas. Degustamos platos regionales como **Migas con huevo frito** y **uvas** que hicieron brotar conversaciones en torno a todo lo bello que llevábamos visto en Aragón.

Enfilamos hacia otro de los establecimientos señeros y clásicos de la ciudad de Zaragoza: el **Gran Hotel**; en su salón principal, degustamos una amplia selección de sus platos, regados con vinos D.O. "Somontano", que cerró el estupendo recorrido por el Turismo Gastronómico de Aragón.

Nuestro agradecimiento a la Consejería de Turismo de Aragón y, en especial, al Consejero, excepcional acompañante por esta tierra tan querida y respetada.

– Vino "Particular" de Bodega Valero
– Vino Coto de Hayas
– Ternasco
– Plato de Migas con huevo frito y uvas

REAFIRMACIÓN

Hace unos meses, con el viaje organizado por la Consejería de Turismo para periodistas de Turismo de España a Aragón, me recibí en la extrema calidad de sus productos y en las magníficas elaboraciones de sus cocineros y cocineras.

– Trufas
– Azafrán
– Ternasco
– Cesta de verduras de Aragón

Juan Pedro Plaza

Fotos:
Comunicación Barbacid

CONGRESO NACIONAL

EL CONGRESO EN IMÁGENES

FEPET 2017



EL OTRO PERÚ

RUTA DE UN VIAJERO

Texto de JOSÉ MUÑOZ MORA

Fotos: PEDRO MARTÍN Y JOSÉ MUÑOZ

POCOS PAÍSES DEL MUNDO TIENEN EL PRIVILEGIO DE ALBERGAR DENTRO DE SUS FRONTERAS, LA DIVERSIDAD DE ECOSISTEMAS DE LOS QUE DISFRUTA PERÚ. UN EXTENSO DESIERTO DE NORTE A SUR Y BAÑADO POR EL OCEANO PACIFICO, UNA CADENA MONTAÑOSA (LOS ANDES) DONDE SE UBICAN ALCUNAS DE LAS ALTURAS MÁS GRANDES DEL MUNDO Y UNA DENSA ZONA SELVÁTICA QUE INICIA EL CAMINO AL ESPECTACULAR Y ENORME RIO AMAZONAS. TODO ELLO SE ENCUENTRA EN PERÚ, UN EXTENSO PAÍS QUE NUNCA SE CANSA UNO DE EXPLORAR, PUES EN CADA VISITA SE DESCUBREN NUEVOS "TESOROS".

Con el recuerdo aun reciente de nuestro último periplo peruano, rápidamente nos pusimos manos a la obra para preparar una nueva visita. Esta vez tocaba acercarse por el norte hasta Iquitos, puerta de entrada a la selva amazónica, y nada mejor que hacerlo que navegando en barco de carga. Luego, y tras la tranquilidad disfrutada en el barco, cambio radical de latitud para, en el sur del país, alcanzar las alturas andinas y poder disfrutar de Choquiquerao, la mítica ciudad del oro construida por los Incas junto al nevado Salkantay y que se ubica a 3.200 metros en el cañón del río Apurímac.

A Iquitos solo se puede llegar en avión desde Lima o en barco desde Pucallpa o Yurimaguas. Nosotros elegimos esta última como ciudad de partida, así tuvimos de nuevo la oportunidad de acercarnos a Chachapoyas y visitar algunas zonas que no pudimos ver en la anterior ocasión.

Allí, instalados en el Chachapoyas Backpackers Hostel (www.chachapoyasbackpackers.com), pasamos dos días en la ciudad fundada por Alonso de Alvarado y sobre todo, empezamos a aclimatarnos para que al día siguiente nos encaminemos hacia Yurimaguas en busca del barco.

Todo un día atravesando sierras y llanuras, con calor y cansancio. A la llegada, se inicia la caza del viajero. Multitud de moto-taxis nos acosan ofreciendo los servicios hasta hoteles de la ciudad. El que cogemos nosotros nos deja junto al mercado central y la plaza de armas y quedamos para el día siguiente en que nos acerque al nuevo puerto de Yurimaguas con objeto de abordar el barco. Una ducha, salida en busca de cena con un enorme aguacero (nos costó mucho encontrar un local con cerveza) y a dormir esperando el nuevo día.

La moto-taxi nos recoge puntual e iniciamos el camino hasta el nuevo puerto fluvial de Yurimaguas, en el mismo Río Huallaga, pues el antiguo de La Boca se está abandonando por ser más dificultoso para los embarques de mercancías. En 30 minutos llegamos al puerto y divisamos tres embarcaciones. Una de ellas parte a las 12:30 h. con destino Iquitos. Es el Gilmer IV. Por 150 soles, que pagamos al capitán en el acceso al barco, nos acomodamos en un minúsculo camarote de los 6 de que dispone y así tenemos las cosas a buen recaudo mientras observamos las faenas de carga de mercancías a tra-

vés de una pasarela improvisada sobre un tablón de madera y la llegada de otros nuevos pasajeros. Pasada ya la hora prevista, el barco comienza a maniobrar e inicia la lenta y tranquila navegación por el río Huallaga.

Cada poco tiempo el barco para en las orillas para descargar mercancías, cargar nuevas y que aprovechan algunas personas para subir al barco a vender todo tipo de cosas y alimentos, incluso gallinas vivas. Abandonamos el río Huallaga y comenzamos la navegación por el Marañón, más caudaloso y ancho y preludio del que se convertirá en el Amazonas a la llegada a Nauta, lo cual hace en mitad de la noche. Allí la parada es más larga y las labores de descarga y carga se hacen más intensas. El barco vuelve a zarpar y la magnitud del río Amazonas



cada vez se hace más inmensa. Es espectacular su anchura y la frondosidad de la vegetación de sus orillas, y que nos acompañará sin tregua hasta el destino esperado en Iquitos, donde llegamos ya entrada la tarde. Aquí tampoco existe puerto. Todo es una continua sucesión de barcos varados en las orillas embarradas y con gran trasiego de mercancías, pues decenas de barcos continúan hasta otros destinos dentro del Amazonas (Leticia, Pucallpa y sobre todo, Manaos). Allí acaba el periplo del Gilmer IV y una hora después hacemos el desembarco.

Iquitos-Lima-Cuzco. En poco más de 2 horas y con escala mínima y apresurada en la capital, llegamos a Cuzco, donde pasamos la noche y preparamos el viaje hacia Cachora en la mañana. La salida es ha-



cía Curawasi, donde llegamos tras 3 horas de combi por la carretera de Abancay. Desde allí, en taxi hacia Cachora, para arribar al mediodía dispuestos a pasar la noche alojados en Casa de Celestino y Ceferina Peña, que se encargarían de gestionarnos caballos y mula para dirigirnos a Choquiquerao. Al despertarnos preparamos mochilas con lo esencial para los días de caminata y el resto lo dejamos en casa de Los Peña. Finalmente Celestino se convierte en nuestro Arriero-Guía, y mientras él prepara a los animales con la comida de tres días para todos y el resto de impedimentos, nos adelantamos hacia el Mirador de Capuliyoc, a 10 km. de Cachora y lugar desde donde se divisa en toda su crudeza "lo que nos espera". El enorme Cañón del Apurímac, a la falda del gigante Nevado de Salkantay (6.200 m). Nos encontramos a las 09:00 horas 2.800 m de altura, hemos de descender por camino pedregoso durante 11 km para situarnos a 1.600 m en la ribera del río Apurímac, al cual llegamos a las 14 horas exhaustos, molidos e incluso magullados por alguna caída. Allí esperamos a que nos alcance don Celestino con las caballerías y las provisiones. Tras atravesar el río por su nuevo puente en Playa Rosalina, podremos montar ya a caballo en algunos tramos de la subida, pues hay zonas muy complicadas y peligrosas. Hemos de ascender hasta los 1.900 m, donde se ubica Santa Rosa Baja, en lo cual invertimos casi tres horas salvando un desnivel de solo 300 m, pero por un camino atroz. Allí nos recibe doña Eufemia en su pequeña casa-tienda, y ubicamos nuestra carpa en un trocito de césped. Solo se dispone de una mesa bajo un techado de paja, un baño primitivo y las atenciones de doña Eufemia con sus guisos. Descansamos, cenamos y dormimos hasta la amanecida.

Decidimos regresar a Cachora un día antes de lo previsto, para lo cual salimos de Santa Rosa a las 06:00 horas, bajamos de nuevo al río con mucho cuidado e iniciamos la subida de regreso. Llegamos al mirador de Capuliyoc a las 18:00 horas, después de 12 horas andando con una ligera parada para comer en Chiquisca. El cansancio que teníamos era desolador y deberíamos tener un aspecto lamentable pues el hombre que gestiona la tienda del mirador, don Mariano, atendió nuestra solicitud de que nos acercara en su coche los 10 km que faltaban hasta Cachora. La noche la pasamos en La Casona de Salkantay, con ducha y cama reparadora para el día siguiente regresar a Cuzco.



A la vieja "Ciudad Blanca" llegamos en la mañana de un domingo sin nadie apenas por las calles, conseguimos un hostal, como siempre cerca de la Plaza de Armas. Estuvimos allí dos días, que nos dio para visitar todo lo visitable, la Inmensa Catedral, Iglesia y Claustros de la Compañía de Jesús, Teatro Fenix, El Convento y Museo de Santo Domingo, Monasterio de Santa Catalina, enorme y tremendamente caro su acceso (40 soles), el Museo sobre La Momia Juanita y sobre todo la recorrimos por todos los rincones de su pasado colonial.

Tras pasar allí los dos días estipulados, de nuevo bus de Cruz del Sur, esta vez con destino final en Lima donde pasamos los últimos tres días de nuestra estancia en Perú.

Y ya de vuelta a casa, quedan los buenos recuerdos de los días pasados por allá. La zona selvática de las Regiones de Loreto y San Martín es espectacular, y el inmenso Amazonas todo lo llena. Recorrer-

lo en barco carguero se nos hizo una experiencia única y que animamos a realizar, pues no alberga ningún tipo de peligro y se nos antoja deliciosa con el fin del recorrido en Iquitos. Choquiquerao nos decepcionó de alguna manera, pues lo inaccesible del lugar y el mágico encanto que se le presume quedan anulados por las dificultades físicas que supone alcanzarlo. Pero la experiencia de lo vivido acompañados de don Celestino y la atención recibida de doña Eufemia compensan los malos momentos. Por lo demás poco queda que contar, todo sigue como en nuestros primeros viajes, razonable seguridad, transportes múltiples pero necesarios y que abarcan todo el territorio, paisajes de ensueño y la magia de sus gentes, aunque no nos tengan un gran aprecio. El pero, lo seguimos poniendo a los excesivos precios para los turistas, aunque no resulta muy complicado sortearlos y hacerlo más económico. En fin, que volveremos sin duda.



LA PAZ Y EL MODELO DE GESTIÓN DEL
TURISMO EN ESPAÑA, PROTAGONISTAS DEL

CONGRESO DE CALIDAD TURÍSTICA DEL ICTE EN COLOMBIA



La ciudad colombiana de Cali acogió el pasado mes de noviembre la cuarta edición del Congreso Internacional de Calidad Turística que organizó el ICTE y que congregó a más de 500 personas, entre las que se encontraban empresarios, políticos, profesionales y periodistas del sector turístico español e iberoamericano.

El evento se ha convertido en una referencia mundial en el sector, y su objetivo es exportar el modelo español de calidad turística liderado por el ICTE en todo el mundo. Miguel Mirones, presi-

dente del Instituto para la Calidad Turística Española y presidente de Miembros Afiliados de la Organización Mundial de Turismo, inauguró el evento acompañado por la Gobernadora del Valle del Cauca, Dilian Toro, y por el alcalde de la ciudad, Maurice Armitage. Durante su discurso de apertura, Mirones puso al ICTE como ejemplo de colaboración entre el sector público y privado español y aseguró que "este modelo que cuando comenzó era totalmente novedoso, hoy se ha convertido en un referente mundial que ha sido replicado en muchos países de todos los continentes". El Congreso llevaba por título "*Turismo para la paz y el Desarrollo*" y participaron

ponentes como la Viceministra de Industria, Comercio y Turismo de Colombia, Sandra Howard, el Consejero de Turismo del Gobierno Vasco Alfredo Retortillo, la Directora de Turismo de Galicia, Nava Castro, la Directora de Calidad y Desarrollo Sostenible del Ministerio de Turismo de Colombia, María Amalia Vásquez, el Presidente de la Confederación Española de Hoteles y Apartamentos Turísticos (CEHAT), Juan Molas, el Director de Certificación de AENOR Internacional o Mariano Palacín, presidente de FEPEIT. Los ponentes participaron en un total de 8 Mesas Redondas que abordaron cuestiones como "*Turismo sustentable = Desarrollo Sostenible*", "*Turismo para la paz y el desarrollo*", la "*Contribución del turismo gastronómico a la marca país*", "*Cómo no morir de éxito: Claves para la gestión de flujos turísticos*", la "*Calidad Turística. Experiencias internacionales*", "*Casos de éxito en la creación de producto*", "*Turismo MICE: desestacionalización a través del turismo de congresos y eventos*" y "*Economía colaborativa. Más allá del mito*".

El Congreso puso de manifiesto que el modelo de certificación de la calidad turística que realiza el ICTE es la mejor apuesta para la gestión y consolidación de los destinos turísticos emergentes, y también de los maduros, para reposicionar sus productos. Así, Mirones ofreció como presidente del ICTE "la posibilidad de la colaboración futura del Instituto para desarrollar en Colombia todos los proyectos turísticos que consideremos interesantes de forma conjunta para el desarrollo de los nuevos territorios que se van a poder ejecutar gracias al proceso de paz". Y como presidente de Miembros Afiliados de la OMT, señaló el interés del foro internacional para desarrollar actuaciones que consoliden a Colombia como referente de los destinos emergentes a nivel mundial.



ENCUENTRO EN COLOMBIA

BRAVO MARINO ESPAÑOL BLAS DE LEZO DEFENSOR DE CARTAGENA DE INDIAS

Texto de ANDRÉS ALONSO



BATALLAS

Participó en numerosas acciones navales durante el reinado de Felipe V, que le llevaron a perder algunos de sus miembros, como uno pie, un brazo y un ojo. Lezo organizó la protección de los dominios españoles en Chile y Perú contra los piratas. Dirigió en 1732 la toma de Orán y como Capital General de Cartagena de Indias defendió la ciudad del ataque inglés.

Blas de Lezo (Pasajes de San Pedro, 1689 – Cartagena de Indias, 1741), el bravo marino español que defendió a Cartagena de Indias durante el ataque de la armada inglesa, es el militar más recordado en la ciudad colombiana, mientras en España su gesta permaneció olvidada durante muchos años. La memoria de este español ha sido perpetuada en Cartagena dando su nombre a un barrio, a una avenida, a una plaza y erigiéndole en 1955 una estatua al pie del emblemático Castillo de San Felipe de Barajas.

Precisamente, la memoria de Blas de Lezo ha sido recordada recientemente por una delegación española de empresarios y profesionales del sec-

tor turístico, que estuvieron acompañados por miembros de la Federación Española de Periodistas y Escritores de Turismo. El acto consistió en la colocación de una corona y se incluyó en la programación del IV Congreso Internacional de Calidad Turística, celebrado en tierras colombianas. Estuvieron presentes el Director General de Calidad Turística Española, Fernando Frailes; el presidente de la Federación Española de Periodistas y Escritores de Turismo, Mariano Palacín, y la directora de Promoción de la Corporación cartagenera, Adriana Corene.

El hostelero catalán Miquel Gragayo, uno de los promotores del homenaje, señaló que “se lo merecía” porque Blas de Lezo “ha sido un héroe español que ha estado olvidado durante 300 años y que ahora se empieza a recuperar su memoria histórica”.

Hizo extensivo su reconocimiento no solo a Blas de Lezo, sino “a todos los soldados españoles de Cartagena, compañías ciudadanas y de negros libres, que supieron contener en una proporción de 10 a 1 al invasor inglés a base de arrojo y sacrificio más allá de su deber”.

“La llegada de casi 30.000 soldados ingleses a Cartagena de Indias entraba dentro del gran plan que pretendía establecer su base en la ciudad para cortar la comunicación con Perú y Bolivia, que abastecían de plata al imperio español”, explicó Miguel Gargayo.

Por su parte, Mariano Palacín consideró que era “correcto y adecuado” rendir homenaje a un personaje “que permitió sentar las bases de la españo-



CARTAGENA

Cartagena lleva con orgullo el título de Patrimonio Histórico y Cultural de la Humanidad otorgado por la UNESCO. Su casco antiguo con calles empedradas y balcones coloniales inspiró a Gabriel García Márquez a crear atmósferas literarias. En sus playas se puede disfrutar cualquier día del año. Dentro de la ciudad hay seis playas y en la zona insular cuatro. Las Islas del Rosario son las más frecuentadas. A destacar, igualmente, la isla de Tierra Bomba, Blanú y el Archipiélago de San Bernardo.

lidad en Cartagena, enfrentándose a la armada inglesa con una gran diferencia de medios. Gracias a su valor y a su espíritu consiguió hacer retirarse a los ingleses para siempre del área del Caribe”.

Blas de Lezo nació el 3 de febrero de 1689, en Pasajes de San Pedro, en el País Vasco, en el matrimonio de Pedro Francisco de Lezo y Agustina de Olavarrieta. Desde niño dejó entrever su vocación marinera por las características de su localidad natal y por la vinculación familiar, ya que desde su bisabuelo eran navegantes.

Murió en Cartagena el 7 de septiembre de 1741, a los 52 años de edad, después de sufrir varias enfermedades y antes de ser relevado de todos sus cargos por medio de la Real Cédula del 21 de octubre de 1741. Se desconoce dónde se encuentran sus restos. En su recuerdo una barco de la marina española lleva su nombre.

Fruto de su posición estratégica al ser una de las mejores bahías de las Indias, fue blanco de piratas y corsarios por lo que se vio obligada a levantar fortificaciones. Fuertes que la protegían del desembarco y ataque de naves enemigas.

De sus fortificaciones destaca el Castillo San Felipe de Barajas, considerado el “templo del turismo” por la cantidad de visitas que recibe, en cuya construcción se emplearon 19 años, trabajando en la primera etapa reos culpables.

La toma de este castillo fue uno de los principales objetivos durante el ataque británico, por ser punto estratégico para la defensa de la urbe. Una vez que los ingleses decidieron atacar se encontraron con una hábil estrategia dirigida por Lezo, quién

decidió excavar un foso profundo alrededor del cerro San Lázaro donde se levanta el castillo, con lo que las escaleras no consiguieron superar las murallas y optaron los ingleses por retirarse ante el fuego defensor y el contrataque fuera de las murallas con bayonetas.

El castillo de San Felipe está considerado como la obra cumbre de España en América. Este enclave, como explican los guías durante la visita, jamás atacó, se limitó a defender. Cartagena todos los años conmemora su independencia con una marcha multitudinaria al Malecón.

Es imprescindible visitar, además del Fuerte de San Felipe, sus murallas y fortificaciones, la plaza de la Torre del Reloj, el Santuario de la Popa y Las Bóvedas.



UN PLACER PARA LA VISTA

CALI

Y EL VALLE DEL CAUCA

EL DORADO

Históricamente la zona estaba poblada por los deliciosamente llamados indios gornones. Los españoles la usaron como base en su búsqueda del Dorado. No lo encontraron, pero con buen trabajo y suerte el turismo puede ser El Dorado del Siglo XXI.

glo XVI cuenta con la Basílica del Señor de los Milagros a la que acuden numerosos peregrinos y con un cuidado barrio colonial.

La capital Santiago de Cali, tercera población de Colombia, con cerca de tres millones de habitantes fue fundada en 1536 por el conquistador Sebastian de Belalcázar, en los bordes del río Cali. En la vía Panamericana es vía de paso obligado para ir a Ecuador o Perú. Entre los pocos restos coloniales destaca el barrio de San Antonio con numerosos restaurantes que rebosa de gente en las agradables tardes y noches caleñas. El cerro de Cristo Rey, desde el que se domina una completa panorámica de la ciudad es otro de los lugares más visitados, con el amplio y restaurado Boulevard a orillas del río en que se puede ver la original estatua de un gato de más de tres metros de altura instalada hace veinte años que se ha convertido en símbolo de la ciudad y que cuenta con numerosos imitadores de distintos colores materiales y tamaños en lugares y centros públicos y hoteles. Los gatos son omnipresentes.

Los caleños constituyen el aspecto más interesante de la ciudad por su diversidad, mezcla de europeos, afroamericanos e indígenas son gente abierta, atractiva y fiestera. Hay que esforzarse para abrirse en Cali.

Cali celebra una feria anual con importantes festejos taurinos a la que acuden los aficionados desde toda Colombia. Se ha autoproclamado la capital mundial de la salsa, título que nadie le ha discutido. Hay numerosos locales para bailar y un soberbio espectáculo con más de trescientos bailarines en El Delirio, vecino al importante Centro de Convenciones del Pacífico.

El mercado, "La Alameda" es el lugar más típico. Cuenta con abundantes puestos que sirven magníficos pescados del Pacífico, tanto en ceviche, en Sancocho y fritos, acompañados de la cerveza local a un buen precio. Con las precauciones normales en cualquier gran ciudad Cali parece un destino seguro para los turistas, lo que no impide que la seguridad sea la principal preocupación de los mismos.

El viaje realizado por varios miembros de FEPET a para asistir al Congreso Internacional del Instituto para la Calidad del Turismo Español, ICTE tuvo como destino Colombia y concretamente Cartagena y EL Valle del Cauca, donde tuvimos ocasión de visitar la capital Cali, Buga y el Eje Cafetero.

El Valle del Cauca se encuentra entre las cordilleras Central y Occidental en el sur-oeste. Tiene cerca de 250 kilómetros de largo y entre 12 y 32 de ancho todo a más de mil metros de altitud, lo que unido a la riqueza hidráulica lo convierte en un lugar ideal para el cultivo del café, en las colinas, hasta los dos mil metros de altura y la caña de azúcar en el llano. Son la principal riqueza de la zona. Las variadas flores, aves y mariposas en el verde inmenso y diverso constituyen un placer para la vista.

Cuenta con la mejor red de carreteras de país lo que ha permitido el desarrollo turístico del Eje Cafetero, uno de los lugares más visitados de Colombia. Numerosas haciendas y pequeños hoteles rurales, algunos de alta calidad ofrecen un buen alojamiento a los turistas a precios razonables. En la zona hay varios parques temáticos como el del café, que recibe un millón de visitantes anuales.

La escenificación del proceso de elaboración del café en la "Experiencia Combia Inspiración" en una de las haciendas cafeteras con mayor historia constituye la actividad más interesante.

El plato típico, el sancocho –cocido– de gallina se acompaña de aguardiente anisado o ron y cerveza. Guadalajara de Buga, fundada a mediados del Si-



RUTA DEL CAFÉ

Texto de ANDRÉS ALONSO



Se conoce por el Eje Cafetero la región de Colombia que está formada por los departamentos de Caldas, Risaralda, Quindío, y parte del Valle del Cauca y de Tolima. Es un espacio de marcado sabor cultural y ecológico, que tiene su sustento económico en el cultivo del grano. La Unesco lo declaró en el año 2011 Patrimonio de la Humanidad.

JUAN VALDEZ
Icono publicitario del café, representado por un campesino paisa, visitando carmel, sombrero aguadeño, poncho y acompañado de una mula, ha sido acuñado por la Federación Nacional de Cafeteros Colombianos con notorio acierto, como lo demuestra el hecho de que es la marca más reconocida por los habitantes de Estados Unidos.

La importancia de este cultivo, que es el producto primordial de las exportaciones del país sudamericano, se evidente. Representa un 3,7 por ciento del Producto Interior Bruto nacional y un 37 por ciento del empleo agrícola. Las condiciones climáticas y geológicas de la zona garantizan una producción de café de alta calidad, de las especies arábigo y robusta.

¿Cómo ir a Colombia y no querer ser partícipe de su cultura cafetera, visitar una hacienda o finca cafetera e intentar descubrir los secretos del mejor café del mundo? Por eso, nosotros aprovechando la participación en el IV Congreso Internacional de Calidad Turística, celebrado en Cali, nos acercamos a Armenia. Todo un acierto fue el tener la

oportunidad de hacer la "Ruta del Café" en la Hacienda Combia. Su dinámico propietario Manuel Sabogal, junto con su familia, se volcó para que pudiéramos, sentir, pintar, saborear y descubrir el alma del café a través de una ruta experimental de 1,5 km. trazada por los cafetales con fines didácticos.

Parque del Café

Y encontrándonos en el departamento de Quindío no podíamos dejar de visitar el Parque del Café, en el municipio de Montenegro. Son 40 atracciones mecánicas, acuáticas y temáticas y está, además, el museo del café. Especialmente atractivo es el espectáculo de baile colombiano que se ofrece todos los días. Es un recinto especialmente indicado para visitar toda la familia.



CHANTARELLA regresa para quedarse

Por Begoña A. Novillo.

Muchos de vosotros recordaréis este fantástico restaurante que allá por 1999 y durante más de una década, sorprendió a propios y extraños por su excelente propuesta gastronómica de alta cocina en la que vestían de modernidad los platos de siempre y por el que pasaron políticos, famosos y periodistas gastronómicos interesados en un restaurante que rebosaba *Savoir Faire*.



Con numerosos premios en su currículum (*Premio Metrópoli al Restaurante revelación* (2003), 1er puesto en el *Concurso de bocadillos de Madrid Fusión* (2004), 2º puesto en la *Primera edición de Madrid Fusión* en la categoría de Restaurante Revelación (2005) entre otros, Alvaro Díaz regresa para ofrecer a paladares exigentes y nostálgicos la posibilidad de redescubrir una cocina sensata, técnica, creativa y repleta de sabores a precios mucho más competitivos, en un local en el que confluyen tres espacios diferenciados (*Barra, Restaurante y Terraza*) en los que poder degustar **Tapas** (Empanadilla de huevo con pisto manchego, Coca de sardina ahumada con compota de tomate y helado de wasabi), **Platos más elaborados** (Raviolis de pato en escabeche de miel y piña fresca), **Platos donde el producto es el "protá"** (Lagartillo ibérico con patata revolconajo) disfrutar de un **Afterwork** en el que los Gin&Tonic, los espumosos o los cócteles cobran vital importancia hasta la madrugada en una terraza con césped, mobiliario de mimbre, sillones de terciopelo y ambientazo total. ¿te apetece el plan?



C/ Alberto Alcocer, 32 (entrada por C/ Condes del Val)

www.chantarellarestaurante.es - Tfno: 91 034 13 84

E-mail: info@chantarellarestaurante.es

FACEBOOK: @chantarellarestaurantebar INSTAGRAM: @chantarella2016 TWITTER: @chantarellares

FEZ

LA FUERZA DE LA HOSPITALIDAD

Texto de ANIANO GAGO

RIQUEZA

Fez es cultura, es hospitalidad, es espiritualidad, es medievo, es mundo bereber y árabe, es artesanía, es gastronomía. Aquí se concentran curtidores, orfebres, virtuosos de telares antiguos, artesanos del barro, fabricantes de aceites de argán y ebánistas de baldaquinos, tronos donde se balancea a lo noviazgo el día de la boda.

Fez, o Fes, es la capital cultural de Marruecos. Una de sus cuatro ciudades imperiales, junto con Marrakech, Meknès y Rabat. O sea. Lugar elegido por sus reyes como residencia. Es, por tanto, esencia de Marruecos, tanto por historia como por el significado que tiene en el país. La ciudad de Fez tiene 1.150.000 habitantes, (casi dos millones con las poblaciones de sus alrededores) que respiran el pasado más ilustre de Marruecos desde que fuera fundada en el año 809 por Mulay Idris I. Una revuelta en la Córdoba 'omeya' en el siglo VIII produjo una gran migración de 'andaluces' a esta zona, al igual que una rebelión en Touzeur, Túnez. Así nació y creció Fez, al calor del comercio y el ir y venir de las caravanas. La expulsión de los nazaries y de los judíos siglos más tarde por los Reyes Católicos, completó estas migraciones. La ciudad es un amplio complejo de vidas y arquitecturas, donde destacan tres zonas, especialmente la medina Fes-el Bali, declarada Patrimonio Cul-

tural Universal por la Unesco en 1981. Un conjunto con más de 10.000 callejuelas y palacios escondidos, "intuidos" solo por la belleza de las puertas. Alberga a 80.000 personas que se mueven en un laberinto superior al Bagdad del cine. Es la viva imagen de un tiempo detenido. Se necesitan millones de petrodólares para restaurar tanto patrimonio. Fez se construyó entre colinas, protegida por una muralla de 18 kilómetros que necesita también restauración. Color arena sobre fondo verde. Como sus azulejos. Porque el verde representa el paraíso, que ellos llaman riad o al-andalus. La ciudad vive entre olivos, cañaverales, eucaliptos, naranjos, limoneros y pequeñas palmeras. Respira historia medieval, cultura y religiosidad. Además de contar con 176 mezquitas, presume de albergar la universidad más antigua del mundo, donde se enseñaba astronomía, filosofía, literatura, medicina y matemáticas. Aquí vivió el gran Maimónides, eminencia de la mejor Córdoba. La madraza, Bou Inania, del siglo XIV, donde estudiaban cuatro años los alumnos antes de llegar a la universidad, es una maravilla en mosaico,



autaurique, estuco y marquetería de madera de cedro. Algo sublime, al igual que su puerta más bella, la "Puerta Azul".

El Palacio Real

"La casa del moro es por fuera de barro y por dentro de oro". Dicho que encaja a la perfección con el Palacio Real de Fez. Un espacio de 84 hectáreas rodeado de una muralla coronada por una entrada de siete puertas, de gran armonía.

Las gentes de Fez destacan por su hospitalidad, por su sonrisa, por su amabilidad. Se puede disfrutar de buenas instalaciones hoteleras, como el Zalagh Parc Palace, o restaurantes increíbles por su belleza y elegancia, como el Mnebbi Palace. Arte marroquí en todo su esplendor. Igual que el restaurante Al-Fasia, en plena medina de la ciudad, donde puede contemplarse un espectáculo de folklore propio de esta tierra, además de comer cuscús, mechui de cordero y dyafa, todo cocinado en el tajín, de espectacular imagen sobre la mesa.

La Amistad Hispano-Marroquí

Aziz Lebbar, presidente de un gran grupo hotelero y de restauración habló a los periodistas de Fepet con determinación: "España y Marruecos son pueblos amigos. Tenemos muchas cosas en común porque la historia y la geografía nos han unido. Nuestros reyes son



nuestra garantía. Sigamos en este abrazo." La historia común se refleja en unas diez mil palabras del castellano: albufera, alicatar, azahar, Alcalá, Guadalupe, alberca, alcantarilla, aljibe, alcazaba, Guadajajara, alfarería, aldaba... El Presidente de Fepet, Mariano Palacín, lo tiene también claro: "Nuestra misión principal es viajar, tomar nota de lo que vemos y después contarlo, escribirlo. En Fez hemos vuelto a descubrir lo maravilloso que es esta tierra, Marruecos..." En fin: "Selam Aleikum; ¡Que la paz esté contigo!"

MEKNES

LA VERSALLES MARROQUÍ

Texto de LUIS JAVIER DEL VALLE

VINO
Mención especial merece su sector vitivinícola en la región, datado en los tiempos de los fenicios, reconocido por su calidad por los romanos, vivió bajo el protectorado francés su esplendor, es en la actualidad la mayor productora de todos los países africanos.

Meknes, también llamada Mequinez, situada estratégicamente en el centro norte de Marruecos, en la meseta de Saïs, entre las montañas del Atlas Medio y las colinas del Norte, es una de las cuatro ciudades imperiales del reino alauita, junto a Fez, Marrakech y Rabat.

Debe su nombre a su tribu fundadora, la beréber Meknassi, que se asentó en el emplazamiento antiguamente dominado por los romanos en el siglo X, viviendo su época de mayor esplendor y apogeo entre los años 1672 y 1727 bajo el mandato del sultán Mulay Ismail, periodo en que fue capital del reino. A su fallecimiento comenzó su decadencia, hasta perder el título de capital poco tiempo después en favor de Fez, que recuperó la titularidad.

Ubicada entre la fértil llanura del Rharb y el Atlas Medio, yace en el corazón de una zona agrícola que ha sido el granero de Marruecos desde la antigü-

edad, en la actualidad es la quinta ciudad más grande del país con una población de 550.000 habitantes. La conocida como Versalles marroquí está dividida en tres zonas perfectamente demarcadas: la medina –barrio denso y compacto–, la ciudad imperial con los bellos edificios construidos por el sultán y la ciudad nueva, a orilla del río Boufekrane, surgida bajo el protectorado francés.

Su carácter representativo de un complejo urbano y arquitectónico del siglo XVII en el Magreb, combinando de manera armónica diseños islámicos y europeos, ha merecido su declaración como Patrimonio de la Humanidad por la Unesco en 1996.

Su medina está protegida por tres tramos de muralla con un recorrido total de 40 kilómetros, que le dan aire de una robusta fortaleza, a la que se accede por las elegantes puertas de Bab el-Berdaine, Bab el-Siba, Bab el-Jedid, Bab Berrima y Bab el-Khemis.

Su ordenamiento urbanístico, todo un laberinto medieval, es idéntico al de otras ciudades imperiales, contando con unas pocas arterias que atraviesan el barrio de norte a sur, con el centro marcado por



la Gran Mezquita y la madraza Bou Inania, y con el viejo barrio judío, el mellah, al oeste. Sus zocos, enjambres de pequeñas calles –cubiertas o no– flanqueadas de comercios y talleres, transportan al viajero al Marruecos de siglos préreritos.

La plaza el-Hedime, utilizada originalmente para hacer anuncios reales y ejecuciones públicas, une la medina con la ciudad imperial. En su ala oeste se encuentra un mercado de alimentación cubierto, y al norte la medina y el palacio Dar Jamaï, que alberga en la actualidad un museo con una de las mejores colecciones de artesanía del país.

En su ala sur sobresale la monumental puerta del Victorioso –Bab Mansour el-Aleui–, la más grande de África del norte y considerada la más bella de todo Marruecos por su volumen y decoración, que comunicaba la medina con la ciudad que diseñó y levantó el sanguinario y poderoso sultán Mulay Ismail, saqueando para ello el país con el fin de conseguir los mejores materiales.

La ciudad imperial, con un área cuatro veces más grande que la medina, protegida con una doble línea de murallas y monumentales puertas que le dan un aire inexpugnable, comprende tres barrios o complejos palaciegos diferentes: Dar el-Kebira, Dar el-Medrasa y Ksar el-Mhanncha. Dorada de anchas avenidas, amplias plazas, palacios con estanques y extensos jardines y edificios administrativos, su nivel de conservación actual es bastante deficiente, encontrándose gran parte de sus edificios en ruinas.

La mezquita Lalla Aouda, los palacios de los embajadores y del laberinto, la prisión cristiana, la casa del agua, los establos de grano y el embalse Bassin de



l'Aguedal, son los edificios más emblemáticos de la urbe diseñada por el considerado precursor del Marruecos actual.

Siendo el mausoleo construido en el siglo XVII y reformado en los siglos XVIII y XX, donde yace el gran sultán en su santuario central, y en cuya cámara funeraria también descansa su esposa, su hijo Mulay Ahmed al-Dahbi y el sultán Mulay Abderramán, su ícono y referencia patrimonial.

En la ciudad nueva, entre edificios contemporáneos, destaca la Haras –cuadras de caballos–, célebre en todo el país, creada en 1912 para mejorar los cruces y promover razas de caballos marroquíes para su empleo en carreras, hípica y espectáculos.

Rodeada de campos de cultivo, la agricultura y sus industrias complementarias son la base económica de la región, complementada por el comercio, la artesanía y la industria textil y cementera.

LA GASTRONOMÍA EN FEZ Y MEKNES

Texto de VISI GONZÁLEZ

Las ciudades de Fez y Meknes, ubicadas en el interior de Marruecos, tienen una gastronomía muy marcada por la tradición, los productos de la huerta y de temporada, con la constante omnipresencia de las especias.

En sus platos, prevalece la herencia culinaria Berbere propia de la tradición palaciega, las cuales se transmiten a las cocinas más humildes y populares. Las influencias de las distintas culturas fueron dejando huella tras su paso a lo largo de los siglos, a excepción de la tunecina, que nunca llegó a estas tierras. Es por ello que esta cocina posee una personalidad única y marca la diferencia con el resto del Magreb.

Una vez acomodados en lujosos asientos con coloridos cojines y en mesas bajas y redondas, éstas se llenan con innumerables platillos de ensaladas, dados de patatas hervidas con cilantro, guisos de legumbres y otros de verduras a modo de aperitivos, sin faltar las aceitunas aliñadas. Entre ellos cabe destacar el Zaalouk de berenjenas, especialidad de la ciudad de Fez, que consiste en berenjena cocinada con especias y tomate con laminas de aceitunas negras. Este plato se podría comparar a la Caponata siciliana.

Pasados los aperitivos, comunes en todos los restaurantes, probamos infinidad de platos que nos cautivaron con multitud de sabores exóticos a la vez que familiares, haciendo de cada una de nuestras comidas una auténtica experiencia para los sentidos.

Uno de los más populares es *tajine* o *tayin*, los ingredientes más comunes en el tajine, y los que nosotros probamos pues hay infinidad de varian-



tes, fueron los de pollo que iba acompañado de cebolla pochada con ciruelas pasas que le aportaban frescor al plato, y por otra parte la de cordero, preparado con cous-cous y porciones generosas de verduras.

Otro plato que uno no debe dejar de probar es la *pastilla* o *bastela*. Se trata de un pastel de hojaldre de masa filo, relleno de pichón con almendras, muy típico de celebraciones, donde sorprende la mezcla entre lo dulce y lo salado de la inconfundible canela; o el *kefta* que da origen a nuestras albóndigas, solo que más especiadas. Allí las más comunes son las que se elaboran a partir de carne de vacuno o de cordero, muy picada.

Como postre, siempre nos sirvieron excepcionales fuentes de fruta pelada y preparada de temporada –mandarinas, kiwis, granadas o plátanos–, exquisitamente presentada, y todo ello coronado con canela molida que le aporta ese punto exótico.

Y cómo no mencionar el “*Te de Marruecos*” con su hojita de hierba buena, toda una institución en la vida de los marroquíes, signo de hospitalidad, amistad y tradición.

CANARIAS.

SAN CRISTÓBAL DE LA LAGUNA. TENERIFE.

Única ciudad declarada Patrimonio de la Humanidad de las Islas Canarias.

San Cristóbal de La Laguna es la única ciudad declarada Patrimonio de la Humanidad de las Islas Canarias por ser un magnífico ejemplo de la utopía renacentista, modelo para la fundación de las ciudades coloniales españolas de América, como Lima, Cartagena de Indias, Habana Vieja o Antigua, y primera ciudad de paz sin amurallar de la Edad Moderna. Sus calles llenas de historia y edificios emblemáticos, rebosan vida; y su ambiente cultural y universitario marida a la perfección con su oferta gastronómica y alojativa. Se encuentra a las faldas de un macizo montañoso declarado por la UNESCO Reserva de la Biosfera por contar con un bosqueverde propio del Terciario, atravesado de senderos de impresionante valor ambiental y paisajístico, y que constituye una reliquia milenaria de antiquísima piedra y tupida laurisilva. Su costa, a 15 minutos del casco histórico, está jalonada de piscinas naturales de roca volcánica, calas singulares, salinas naturales e históricos embarcaderos donde zambullirse en el profundo azul de las aguas atlánticas. Descubre La Laguna, capital cultural de isla y ciudad patrimonio mundial; y su municipio diverso, joya ambiental de Tenerife.



CONGRESO INTERNACIONAL

**EL CONGRESO
EN IMÁGENES****FEPET 2017**

CAPITAL DE LA GASTRONOMÍA

LEÓN GANÓ CON SU
"MANJAR
DE
REYES"

RELEVIO
León toma el relevo de Hueva. En Fitur, el 18 de enero, arrancará un año gastronómico donde abandonaremos Hueva y sus sabores marineros y jamón pata negra para adentrarnos en la cocina leonesa, potencia de la cocina o el botillo, fundamentada en el valor de los buenos productos. León nos ofrece un año que será "manjar de reyes".

El Jurado de Capital Española de la Gastronomía –presidido por José Luis Yzuel, presidente de FEHR y por Mariano Palacín, presidente de FEPET– destacó en su veredicto: “el extraordinario nivel de las candidaturas de Cuenca y León con unas propuestas de actividades” poniendo de relieve “los valores gastronómicos de León, únicos por su proximidad, excelencia y calidad, avalados por el reconocimiento y aceptación del mercado. La atractiva oferta turística de León y provincia la convierte en destino turístico de interés, líder en el sector del turismo de interior, de fácil conectividad a través de AVE, con un patrimonio natural y monumental únicos y con un sector de la hostelería que destaca por su profesionalidad, competencia y cordialidad”. El Jurado que se reunió durante 90 minutos en un salón de la planta noble del Palacio de Fernán Núñez, sede de la Fundación de Ferrocarriles Españoles, asistieron: Mariano Palacín, Presidente de FEPET y presidente del Jurado; José Luis Yzuel, Presidente de FEHR; Ana Larrañaga, Directora General de FITUR (Feria Internacional de Turismo); Rafael Gallego, Presidente de CEAV (Confed. Española de Agencias de Viaje); Fernando Fraile, Director General del Instituto para la Calidad Turística;

Angeles Alarcó, Presidenta de Paradores de Turismo de España; Emilio Gallego, secretario general de Saborea España; Adolfo Muñoz, Presidente de la Asociación de Restaurantes de la Buena Mesa; María Navarro González-Valero, Subdirectora Gral. de Promoción Alimentaria del ministerio de Agricultura; Pedro Palacios, Director General de CEG que actúa como secretario. A su término, el Jurado reconoció la excelente candidatura presentada por León expresando su “satisfacción por el extraordinario apoyo popular movilizad en torno al proyecto, manifestado por las casi 2.000 adhesiones de personalidades de los ámbitos institucionales, políticos, sociales, culturales, mediáticos, etc. sin duda un importante activo de la candidatura”. En la propuesta-dossier presentado se recogen diferentes platos que configuran el universo de estrellas de la cocina leonesa; carne, quesos, frutas, verduras y legumbres que constituyen la despensa leonesa con su exquisita variedad de productos en una oferta de productos “delicatessen”; 3 sellos con Denominación de Origen; 9 sellos de Indicación Geográfica Protegida y 6 sellos de Marcas de Garantía y 1 sello de Marca Colectiva. Fueron los nuevos miembros del Jurado José Luis Yzuel y Ángeles Alarcó los encargados de abrir el sobre y desvelar el nombre de la ciudad ganadora.

LEÓN
UN TESORO
GASTRONÓMICO
Su cocina y productos son "Manjar de Reyes"

León es tierra de cocina noble. Embutidos, carnes y pescados, legumbres, hortalizas, frutas, vinos, quesos y dulces son la rica despensa de materias primas para una gastronomía excepcional que en toda la provincia hay que escribir con mayúsculas. La despensa leonesa es un preciado cofre de manjares. Si la materia prima es excepcional, la manera de mimarla y ofrecerla al comensal es sublime. León cuenta con un sector hostelero de bandera. Respeto a la tradición. Esfuerzo y profesionalidad. Superación y vanguardia. Una colección de recetas que sintetiza las tradición culinaria de todas las comarcas leonesas, la enriquece y lega exquisitos platos que han merecido el reconocimiento de ser nominada Capital Española de la Gastronomía. Saboreemos los tesoros leoneses: son Manjar de Reyes.

Cecina de León.

La cecina es el ADN de León. Un embutido que se extrae de los cuartos traseros del ganado vacuno. Deleite para el paladar más exigente es la señal de identidad de la provincia de León al tratarse de un manjar exquisito y único, del que se tiene constancia desde el siglo IV d.C. La cecina es un producto único e irrepetible. La pieza de la vaca es sometida a un proceso en el que de forma resumida destacan las siguientes fases: el salado (para deshidratar la masa muscular); el ahumado, sometiendo a la pieza durante 16 días al humo de leña o encina y el secado natural donde se regula la humedad y la temperatura para conseguir que haya madurado adecuadamente. Según los cánones, cada pieza tiene que pasar por una curación mínima de 7 meses para la cecina normal y 12 meses para la cecina reserva.



Se recomienda degustarla sin esconder su sabor: se corta la cecina en finas láminas y se presenta en un bandeja y en un recipiente aparte ponemos el aceite de oliva para regar las lonchas de cecina con un chorrito. Recientes cocineros han experimentado su aplicación en sushi o pizzas, o como aperitivo en un caramelo de aceite de oliva y cecina y en el estrella “Cocinando” de León descubrimos sus creaciones de Mini bollo chino de Cecina o Salmonete con patatas a la importancia, reducción de cecina y virtudes de cecina.

El botillo del Biezo.

El oeste de León es, claramente, el reino del botillo. Plato sustancioso que no entiende de muchos protocolos se sirve acompañado de una buena guarnición de berza y patata. Desde 1972, Bembibre ensalza en febrero las excelencias de este embutido en el Festival Nacional de Exaltación del Botillo. Especial mención merece la presencia de este embutido en la versión berciana del buen potaje, la olla berciana, que mezcla ingredientes sustanciosos como chorizo, alubias, berzas, lacón y morcillo.

A LA VISTA

En la cecina debe dominar el color tostado, pardo, ligeramente oscuro, desde un color cereza a granate.

ELABORACIÓN DEL BOTILLO

Se desarrolla en distintas etapas durante cinco días.

1ª Selección y troceado de carnes frescas: costillas, rabo, espinaza, paleta, carrillera y lengua que trocean en porciones regulares.

2ª Adobado y embutido: se adoba añadiendo, a las partes troceadas sal, pimentón, ajo y especias. Después se embute en la tripa, que a su vez se ha sazonado y adobado previamente.

3ª Ahumado: este es un punto fundamental que le aporta el sabor particular a todos los embutidos de El Bierzo. Se realiza con el humo producido al quemar leña de roble o encina durante al menos un día.

4ª Secado: se realiza durante dos días en secaderos preparados al efecto para eliminar el agua y que el Botillo adquiera una mayor consistencia.

Se puede decir que aunque esos 5 días según el tiempo mínimo, la media está entorno a los 9 días.

Este producto será, posiblemente, uno de los más reconocidos debido a la popularidad de este embutido tan berciano que es único en España.

La Receta tradicional. El Botillo del Bierzo se pone a cocer en una olla, a fuego lento. Un botillo que pese un kilo deberá cocer unas dos horas. Cuarenta y cinco minutos antes de su plena cocción incorporamos la verdura. Y por último, treinta minutos antes de la cocción, se añadirán las patatas y el chorizo fresco del Bierzo. Su salsa roja será el complemento ideal que dará color, aroma y sabor a las verduras y las patatas. Se sirve en una fuente honda, con los aditamentos rodeando el botillo.



Queso de Valdeón.

León, gracias a su cabaña ganadera, nada tiene que envidiar a otras zonas del norte peninsular que destacan por la calidad de sus productos lácteos. Por nombre y fama fuera de las fronteras de la provincia el queso más destacable es el Queso de Valdeón.

El tesón de una familia ha brindado a León este gran manjar en forma de queso azul. De olor penetrante se elabora con leche de cabra, vaca o ambas dejándolo madurar en cuevas naturales. Elaborado exclusivamente con la leche que se obtiene de la cabaña ganadera del Valle de Valdeón, alimentada en sus verdes pastos. Su sabor es intenso, ligeramente láctico, mantecoso y con un persistente aroma. El color azulado de la pasta, con oquedades y orificios donde prolifera el característico moho, hace del Queso de Valdeón un producto diferente y fácilmente reconocible. Son de forma cilíndrica con caras planas y corteza rugosa de aspecto blanquecino. Los quesos se recubren con hojas de plátano.

También se elaboran otros quesos con leche de vaca o mezcla de vaca, oveja y cabra sin mezcla



Ternero del Bierzo.

No debe faltar en el plato la Ternero del Bierzo. El secreto de la calidad de esta materia prima es la alimentación natural, con leche materna hasta el destete, después de cuatro meses, para luego ir habituándola a la hierba, heno, alfalfa y paja. Su carne es rosada y brillante, con grasa de color blanco, ligeramente húmeda, consistente y de textura fina y tierna. La calidad de esta carne está avalada por un tipo de animal que no supera los diez meses de vida ni un peso vivo de 340 Kg. La revista "Time" calificó "como la mejor carne del mundo" la ternera que sirve José Gordón, un antiguo ingeniero agrícola hoy reinventado como hostelero en su restaurante "El Capricho", ubicado en el pueblo de las traicioneras bodegas subterráneas que acoge el pueblo de Jiménez de Jamuz (salida 303 de la A-6).



El típico subraya el gusto de los leoneses por las buenas carnes que proliferan en la provincia. Sin ir más lejos, no se puede discutir los excelentes sabores del Lechazo Montañas del Teleno, una suprema variante del lechazo de Castilla y León. Es una carne tierna, sin grasa y a la vez jugosa, de suave textura, que se obtiene de las crías churras que pastan en el entorno del monte Teleno.



El Cocido maragato.

Es el cocido maragato una de las indiscutibles banderas del buen comer cuya fama sobrepasa todas las fronteras de la comarca de la Maragatería. Consta de sopa, berza, garbanzos y un combinado de siete carnes. Se toman en un orden especial, así: Inicialmente se toma la carne, de vaca, lacón, patas y oreja de cerdo, cecina, cordero, cabra y tocino, añadiéndose además el "relleno" (hecho de pan, huevo, ajo y perejil), el chorizo, seguido de los garbanzos cocidos junto con el repollo y verduras, para terminar con la sopa de fideos. A destacar divesos excelentes restaurantes en el pueblo Castriello de los Polvazares que destaca por su belleza y arquitectura tradicional.

El Picadillo

También se conoce como chichos, chichas o jijas. Siempre imitado pero jamás igualado, el picadillo de León se caracteriza por su intenso sabor a pimientón y su final picante. Es un plato típico de la

época de las matanzas pero, afortunadamente, se puede degustar durante casi todo el año. Resultado del adobo del chorizo recién elaborado, la carne que lo compone está picada de forma gruesa. Es muy sabroso.

La caldereta de cordero

León disfruta y eleva a las alturas una receta simple que requiere cordero de primera calidad y no precisa más que cebolla, ajo, perejil, vino blanco y pimientón. El cordero también es utilizado profusamente para hacer chanfaina, un plato de pastores con amplia difusión en las dehesas.

Sopas de ajo

Cuenta la tradición que las "sopas de ajo" tenían un origen humilde, vinculado a etapas de ayuno y abstinencia. Las recetas circulan por todas las casas. Se trata de aprovechar de manera ingeniosa el pan sobrante para realizar un plato de cuchara consistente, que sustituyera a la carne. Era un almuerzo que protegía y calmaba los estómagos con la mucosa irritada y que gracias a las propiedades del ajo reforzaba las defensas ante la temida gripe. También al alba en las mañanas frías tenían que levantarse porque esperaba una dura jornada de trabajo en el campo, las "sopas de ajo" proporcionaban entonces la energía ne-cesaría para seguir con la dura labor.

El bacalao al ajo arriero

Como su propio nombre indica es un plato ideado por los arrieros que se encargaban del transporte de mercancías en tiempos prerétores. Es una receta simple de bacalao en salazón al que se añade salsa de tomate, pimientos, cebollas, patatas y ajo machacado en mortero.

La olla ferroviaria

Sabroso recuerdo de los ferroviarios del pasado. Comían en el camino, unas veces en frío y en otras ocasiones en caliente, guisando en las hoy olvidadas ollas ferroviarias. Eran un instrumento fabricado artesanalmente en el que el combustible era carbón vegetal, que se situaba alrededor de un puchero en el que se cocían pausadamente los ingredientes de la olla. Carnes, pescado, patatas o alubias y todos los ingredientes que se tuvieran a mano, se dejaban cocer al calor del carbón en un rincón del vagón, durante cuatro o cinco horas.



TOMAR COCIDO MARAGATO

Su peculiaridad esencial es que se sirve al revés, es decir: la sopa al final, tal como afirma el dicho: "De solabar, que sobre la sopa".

HUERTA Puerro de Sahagún

León presume de saber apreciar y servir en sus mesas productos de la huerta. Así, el viajero debe probar exquisitos. Se tiene a los monjes cluniacenses del monasterio de San Benito de Sahagún como los introductores de esta hortaliza en la zona. Debemos situarnos, al menos, en el siglo XII, aunque la expansión del cultivo iría creciendo con el correr de los siglos hasta la actualidad, que está en expansión. Los monjes encontraron en el puerro un alimento que podía resistir las ingratas temperaturas del invierno.

Según la forma de cultivo tradicional, cuando alcanzaba suficiente grosor y altura se tumbaba y enterraba para su blanqueo. Tiene un aroma afrutado y acebollado, jugoso, tierno, crujiente y fácilmente masticable. Esta maravilla se puede consumir en fresco, en conserva o en crema, aplicado, en cada caso, a distintas



Tomate de Mansilla de las Mulas

En el ámbito de la vega media del Esla, se halla otro de los patrimonios gastronómicos de León, el Tomate de Mansilla de las Mulas. Exquisito manjar de forma irregular con una piel tan suave y fina que apenas se nota, lo que le hace más agradable al paladar. Es blando en su estado óptimo de maduración. Se piensa que el estar blando es sinónimo de demasiado maduro. Nada más lejos de la realidad. Es por su naturaleza más blando que el resto. Al partirlo por la mitad es plurilobular con 5 y hasta 7 lóculos nada homogéneos. Es completamente carnoso y tierno. Muy acuoso y dulce. Fue en la década de los años 30 y 40, del

pasado siglo, cuando comenzó a comercializarse, hecho que motivó su expansión en el entorno de este municipio.

Pimiento de Fresno

Los pimientos merecen capítulo aparte. Es preciso destacar el Pimiento Morrón de Fresno de la Vega, extraordinaria pieza de una huerta cuidada con mimo por los habitantes de la zona. Puede encontrarse asado, frito, en verde o rojo. Es un producto que se ha mantenido si variaciones genéticas a lo largo de los siglos. Se caracterizan por ser piezas grandes, rectangulares, anchas, muy carnosas presentando entre 3 y 5 lóbulos. Son dulces, y con notas bajas de picante y acidez.

Pimiento Asado del Bierzo

Hay indicios de que en Ponferrada se empieza a cultivar el pimiento a mediados del siglo XVII, pero fueron las amas de casa bercianas quienes iniciaron la tradición del pimiento hasta el punto de conocerse como las pimenteras. El asado se realiza mediante el método tradicional, a la plancha o al horno, aportando un aroma y gusto a humo. Se caracteriza por su forma triangular, su carnosidad, dulzura y ligero toque picante.



LEGUMBRES

Lenteja de Tierra de Campos

La Lenteja Pardina puede presumir de ser la indiscutible anfitriona de los platos de la zona Esla-Campos y Sahagún. Una legumbre que se caracteriza por su piel lisa y ligeramente harinosa, y un sabor suave y agradable al paladar. Al igual que el resto de legumbres de la provincia se caracteriza por su imperceptible pellejo y su diminuto tamaño

donde concentra un gran sabor. Esta IGP se constituyó en 2004 y tiene una producción anual de 4 millones de kilos.

Alubia de la Bañeza

Diferentes variedades: "Pinta de León", alargada y de sabor suave; la "Canela", alargada, de piel fina, color canela y textura harinosa; la "Riñón Menudo", blanca y de gran calidad, y la "Plancheta", también de piel blanca. Todas ofrecen un tacto al paladar muy suave, mantecoso, con baja sensación de harinosidad y excelente sabor.



FRUTAS

Manzana Reineta del Bierzo

La gran reina de las frutas leonesas es la Manzana Reineta de El Bierzo. La historia de su introducción en El Bierzo está vinculada a la colonización del Imperio Romano. Una producción que aumenta en los siglos XII, XIII y XIV, cuando se cultivaba en los monasterios que contaban con huertas adyacentes. También durante estos siglos, las peregrinaciones jacobinas aumentaron la fama citando sus excelencias en documentos de la época. Posee unas características que la definen, identifican y diferencian del resto de manzanas reinetas.

Pera Conferencia de El Bierzo

Este fruto de otoño comienza a cultivarse en los años ochenta, debido a la calidad de los suelos y las buenas condiciones climáticas. Es jugosa y suave y de gran versatilidad gastronómica. Se caracteriza por ser una pera baja en granulosis y acidez, alto contenido en azúcares y muy jugosa.

Cereza del Bierzo.

Fuertemente enraizada en la zona del Bierzo, la cereza de estos lares se caracteriza por su pequeño tamaño capaz de concentrar un gran sabor. Tienen merecida fama las conservas de frutas como cerezas, guindas o peras. También hay compotas, confituras y mermeladas que saben sacar el máximo partido a los productos frutales de la provincia.



Castaña del Bierzo

Entre los frutos secos, la castaña de El Bierzo consigue todos los honores. El Bierzo es pródigo en productos que, como sus castañas, ya han traspasado las fronteras de la provincia gracias a industrias que han apostado por las elaboraciones artesanales. La castaña berciana, que tiene unas cualidades gustativas sorprendentes, se potencia cuando se conservan en almíbar o son la base de un marrón glació.

DULCES Y PASTERÍA

REPOSTERÍA
FINAL FELIZ

EL MIMO QUE PONEN LOS LEONESES EN LA MESA SE MUESTRA EN CREACIONES REPOSTERAS, UN FINAL FELIZ Y PLACENTERO DONDE SE AÚNAN LOS TRADICIONALES POSTRES, LA REPOSTERÍA DE TODA LA VIDA Y LA OMNIPRESENCIA DEL CHOCOLATE, PRODUCTO DE CULTO AL QUE SE LE DEDICA UN MUSEO EN ASTORGA.

Mantecadas de Astorga

Se caracterizan por su suavidad y esponjosidad siendo un producto muy apreciado de la repostería maragata.

Se obtienen de hornear una masa batida compuesta de harina de trigo oja, huevo de gallina, mantequilla de vaca, manteca de cerdo y azúcares. La zona de elaboración y envasado de las mantecadas, amparadas por la Indicación Geográfica Protegida "Mantecadas de Astorga", la constituyen los municipios de Astorga, Brazuelo, San Justo de la Vega y Valderrey. Se constituyó en 2004, la componen 6 obradores y tiene una producción anual de 225.000 docenas. Sin salir de la capital maragata hay otra tentación que no conviene dejar pasar: los Hojaldres de Astorga, dulces rectangulares recubiertos de almibar. Su sabor es agradable y suave. Como postre o acompañando al café, resultan deliciosos.

CAPRICHOS DE DIOS

Mercada fama tienen también productos de la repostería monacal como los canutillos y, especialmente, los amarguillos. Estos últimos son pasteos de forma circular que llevan en su parte superior una almendra tostada. Las pasteos horneados y bañados en huevo se hacen a base de huevos, harina, almendra y azúcares. Los conventos de Sahagún o Croades, entre otros, aún siguen elaborando estas exquisiteces.



Chocolate

Y tan tentador el chocolate de Astorga. La elaboración del chocolate fue una de las principales industrias de esta comarca durante los siglos XVIII y XIX; en la actualidad ya hay cinco fábricas de chocolate en la comarca. Y en esa misma ciudad gaudiniana, un Museo del Chocolate donde se po-



sible visionar utensilios y objetos que representan la historia de la fabricación del chocolate: tostadores, refinadoras, rodillos, artesas, morteros, moldes y máquinas de principios del siglo XIX.

Solo o en su versión más sorprendente, con virtutas de cecina. Sólido o a la taza. De elaboración tradicional y con el sabor de siempre. Insólito maridaje.

Nicanores, Lazos y rosquillas

A la familia de la repostería hojaldrada pertenecen también otras dos creaciones: los Nicanores de Boñar y los Lazos de San Guillermo. Los Nicanores nacieron de la creatividad de un pastelero de Boñar, Nicanor Rodríguez, en 1880. Se trata de una masa de hojaldré en forma de margarita, que obtiene en la mantequilla su ingrediente principal.

Por su parte los lazos, procedentes de la montaña leonesa, son una suerte de hojaldré de color crema recubierto por una capa de azúcar glass y pequeños trozos de almendra molida. Su elaboración requiere calidad en las materias primas: buena mantequilla, harina y huevos. Esta perdición para los golosos es propia de Cistierna, localidad en la que llevan elaborándose de manera artesanal desde hace muchas décadas.

Otra muestra excepcional de repostería son los Imperiales de La Bañeza, dulces rectangulares, de

textura suave y deliciosa, hechos a base de almendra, azúcar y huevo. Como en otras ocasiones su creación debe atribuirse a un industrioso pastelero, el bañezano Emilio Alonso Ferrero, de cuyo horno salieron por primera vez en 1892.

Pero la lista es larga y deliciosa. Orejuelas en Carnaval, afamadas rosquillas en San Froilán, tarta de San Marcos siempre... Y qué decir de las pasteas de nata de Boca Huérgano, las canelas de León, los amarguillos de Sahagún, las yemas de La Bañeza, el mazapán de Babia...

Lazos de San Guillermo de Cistierna

Procedentes de la montaña leonesa, son una suerte de hojaldré de color crema recubierto por una capa de azúcar glass y pequeños trozos de almendra molida. Su elaboración requiere calidad en las materias primas: buena mantequilla, harina y huevos.

Yemas tostadas de la Bañeza

Muy parecidas al tocinillo de cielo, aunque más pe-

queñas, se elaboran únicamente con yemas de huevo, azúcar y agua. El contraste entre el color dorado de la yema y el tostado de su parte superior es su signo característico.

Amarguillos de Sahagún

Pasteas de unos 4 o 5 cm de diámetro de color dorado y coronadas con una almendra pelada entera. Su color característico es el dorado y tostado del baño de huevo con el que son recubiertos y horneados.

Rosquillas de San Froilán

Típicas de la festividad de San Froilán, son unas rosquillas de unos 20 gramos de peso y elaboradas con leche, sal, mantequilla, huevos, harina y un poquito de ron. Se recubren de un glase blanco de azúcar que le aporta un toque dulce perfecto. Son tan apreciadas también las torrijas que atraen a propios y extraños al olor de un afamado concurso nacional que anualmente otorga un galardón a la mejor torrija.

DO EL BIERZO Y TIERRA DE LEÓN

LAS JOYAS DE LA BODEGA

Vinos DO El Bierzo

Tienen una personalidad propia, muy vinculada al terruño que nos hablan de un territorio único. Hace ya unos 2.000 años, las citas de Plinio el Viejo y Estrabón se referían a la existencia de viñedos en la próspera y generosa comarca de El Bierzo. Los romanos impulsaron de forma extraordinaria la agricultura de estas tierras, introduciendo nuevos cultivos como la vid, en concreto la especie Vitis vinifera, oriunda de la región del Cáucaso y de Armenia, y nuevas técnicas como el arado romano. Aunque el verdadero despegue del viñedo berciano se produjo con los monasterios medievales. Con el paso de los años la producción fue creciendo en fama y cantidad hasta convertirse en un importante pilar de la economía de la zona. En la actualidad, la uva utilizada es de las variedades Mencía, Garnacha tintorera, Doña Blanca, Godello y Palomino, que crean caldos, con diferentes matices y composiciones: Blancos, Tintos Jóvenes, Viejos Sin Crianza, Rosados, Crianzas y Reservados.

Vinos DO Tierra de León

La Denominación de Origen Tierra de León se extiende al sureste de la provincia de León, entre las riberas del Esla y del Cea, y acoge también a algunos municipios de las provincias limítrofes de Zamora y Valladolid. Existen noticias sobre las cosechas vinícolas de esta zona que surtían a los monasterios de Sahagún ya en el siglo XI. La particularidad de esta tierra, que la diferencia de cualquier otra del mundo, es sin duda su variedad autóctona de uva Prieto Picudo. El Blanco se elabora a partir de un mínimo del 50 por 100 de uvas de las variedades Blancas Principales. El Rosado, a partir de un mínimo del 60 por 100 de uvas de las variedades Principales «Prieto Picudo y/o Mencía». Y el Tinto, a partir de un mínimo del 60 por 100 de uvas de la variedad «Prieto Picudo y/o Mencía».

AROMAS

Penetrantes e imborrables que la enología moderna sintetiza e intenta transmitir en vinos jóvenes, pero expresivos, suaves y elegantes en boca. Colores intensos, brillantes, limpios. Del azul violeta al rojo cereza, carmesí o grana. Sabores sofisticados, ácidos, amargos. Vinos. Denominación de Origen Bierzo.

SEIS EXPERIENCIAS QUE NO HAY QUE PERDERSE EN LEÓN 2018

LA CIUDAD Y TODA LA PROVINCIA CELEBRA EL TÍTULO DE CAPITAL ESPAÑOLA DE LA GASTRONOMÍA EN 2018

Texto de ENRIQUE SANCHEZ

Esta es una mínima selección de seis experiencias que hay que tener si se viaja a León, especialmente en 2018 que es Capital Española de la Gastronomía:

LEÓN

La mayor provincia de Castilla y León y una de las mayores de España tiene mucho que ofrecer al viajero. Como cruce de caminos propone un formidable patrimonio histórico fruto de la sucesión de gentes que pisaron estas tierras. Aquí hay un patrimonio artístico y cultural que ha depositado la historia en las tierras leonesas, desde los primeros pobladores a las manifestaciones más vanguardistas del siglo XXI.

1. Admirar las vidrieras más bellas de Europa.

La Catedral de León, dedicada a Santa María, es, sin duda, una de las catedrales góticas más hermosas de España. Ya en el exterior sorprenden las tres fachadas que muestran una de las mejores colecciones de esculturas góticas de la península, especialmente la de la Virgen Blanca, una de las más bellas del gótico. Dentro, lo mejor es el Coro, uno de los más antiguos de España, tallado por artistas flamencos en el siglo XV. Sin embargo, lo más hermoso y espectacular de la Catedral de León no son sus esculturas o su arquitectura, sino el espacio interior, en el que la luz y el color –el azul y el rojo habituales, pero también la gama de verdes, ocres y amarillos–, convierten esta catedral en la Catedral de la Luz.

2. Apremiar el "auténtico" Santo Grial.

No lejos de la catedral, está la Colegiata de San Isidoro uno de los mejores conjuntos románicos de España. Fue construido por Fernando I y su esposa Sancha para albergar las reliquias de San Isidoro. Allí se encuentra el Panteón de los Reyes, conocido como la Capilla Sixtina del Románico por la calidad de sus elaborados frescos y su excepcional estado de conservación. Pero sin duda lo que más llama la atención es el Cáliz de Doña Urraca, que algunos –entre ellos la historiadora y Concejala de Cultura, Patrimonio y Turismo, Margarita Torres Sevilla que lo ha estudiado a fondo– consideran que es el mismísimo Santo Grial.

3. Saborear (gratis) las mejores tapas en el Barrio Húmedo.

A la derecha de la calle Ancha y la Catedral, se encuentra una de las mayores concentraciones de bares, tabernas, tascas, cafés, pubs y restaurantes no solo de la ciudad, también de España y de Eu-



ropa. De hecho, hay un bar al que se entra desde otro bar... Pero lo mejor no es solo la cantidad, sino también la calidad de las tapas que cada uno de ellos ofrece, y, además, gratis. Son callejuelas llenas de tascas y bares con encanto a las que dan sombra muros de mampostería y sillares con hasta 2.000 años de historia.

4. "Mojar" en la piscina de Castilla-León.

Valencia de don Juan es una curiosa villa a poca distancia de León de apenas 5.000 habitantes que ostenta dos curiosos monumentos. El primero es su vistoso castillo, obra maestra de la arquitectura gótica militar de finales del siglo XV, declarado Monumento en 1931. Cerca de él se encuentra uno de los logros de este siglo, el llamado "Mundo del Agua", que dispone de una piscina olímpica, una infantil y una lúdica con toboganes. Una atracción singular que, según el alcalde y presidente de la Diputación, Juan Martínez Majo, ha conseguido en la última temporada el récord de más de 266.000 accesos.



5. Una combinación extraña: Luis del Olmo y los templarios.

Ponferrada, la capital del Bierzo, es una ciudad llena de vida que no ha dejado de crecer durante todo el siglo XX y que hoy, sigue haciéndolo. En el casco histórico, de dimensiones reducidas, destaca sin lugar a dudas, su Castillo Templario, uno de los más impresionantes de toda España. Junto al Castillo se inician las callejuelas que recorren el casco histórico. En la calle Gil y Carrasco está la preciosa Casa de los Escudos donde se ha instalado el Museo de la Radio que cuenta con la colección de más de 200 receptores de radio de Luis del Olmo.



6. De las mantecadas al chocolate de Astorga.

Son sin duda los productos que han dado más fama a la capital de la Maragatería, uno de los lugares más conocidos y emblemáticos de toda León. Pero Astorga ofrece mucho más, posee un patrimonio histórico y artístico difícil de igualar, fruto de su ubicación en un cruce de caminos: el Camino de Santiago y la ruta Vía de la Plata. Su recinto amurallado conserva iglesias, conventos y hospitales, que trasladan al viajero a la más pura tradición jacobea. Muy cerca está Castrelo de los Polvazares, cuya fama mundial se debe al Cocio Maragato. Su peculiaridad es que se trata de un cocido elaborado artesanalmente, y que se come al revés: comenzando por las carnes, que han de ser preceptivamente siete: de vaca, lácón, patas y oreja de cerdo, cecino, cordero, cabra y tocino, añadiéndose además el "relleno", hecho de pan, huevo, ajo y perejil, el chorizo y la morcilla, para continuar por los garbanzos con verdura y, finalmente, la sopa.

MÁS INFORMACIÓN
www.aytoleones.es
www.dpuileones.es
www.turismoleon.org
http://leon.es/

TÚNEZ

CINCO IMÁGENES IDÍLICAS DE TÚNEZ

Texto de ENRIQUE SANCHO
Fotos de CARMEN CESPEDOSA

**El país árabe
acogió un encuentro
internacional de FEPET
con 35 participantes**

EL NÚMERO CINCO TIENE UN CARÁCTER ESPECIAL EN TÚNEZ. SON LOS DEDOS DE LA MANO DE FÁTIMA, LA HIJA DE MAHOMA, QUE SE REPRODUCE EN CIENTOS DE COLGANTES, LLAMADORES DE PUERTA Y PLATOS DE CERÁMICA; SON LOS MANDAMIENTOS DEL PROFETA A SUS SEGUIDORES, CINCO LOS PILARES DEL ISLAM Y LAS LLAMADAS DIARIAS A LA ORACIÓN... CINCO SON TAMBIÉN LAS IMÁGENES QUE SE PRESENTAN DE ESTE PAÍS. PODRÍAN SER MUCHAS MÁS, PORQUE EN TÚNEZ LOS CONTRASTES SON PERMANENTES, PERO CINCO PERMITEN HACERSE UNA IDEA DE LO QUE ALLÍ SE PUEDE ENCONTRAR

PRIMERA

Sinfonía en blanco y azul

Poco podía imaginar el piadoso clérigo musulmán de nombre algo complicado, Abou Said ibn Khalef ibn Yahia Ettamini el Beji, a quienes sus fieles anteponían el calificativo de Sidi (señor), que el lugar que eligió para aislarse del mundo y dedicarse a la oración, la meditación y los debates teológicos junto a sus seguidores, acabaría convirtiéndose, con el paso de los años, en uno de los centros de peregrinación de artistas, escritores y bohemios de todo el mundo y también en lugar de encuentro de todo tipo de viajeros. Pero aunque ahora ya no sea ese sitio solitario y aislado en el que Sidi Bou Said, como solían llamarle de forma abreviada, y otros soufitas (místicos) se recluían para estar más en contacto directo con Alá, algunos de los atractivos que les llevaron a este lugar siguen inalterables. Aquí el mundo parece haber desaparecido, el firmamento está más cerca aupado sobre un acantilado vertical de 140 metros, incluso los colores azul y blanco que inundan toda la ciudad parecen reproducir los de ese cielo impoluto que se acaricia con la punta de los dedos.

En el recorrido por Sidi Bou Said hay dos encuentros imprescindibles. El primero es con sus gatos, que abundan de todos los colores y tamaños, que aparecen recostados a la puerta de una casa, sobre los bancos de los cafés o jugando entre los jardines. El segundo es con los vendedores de ramilletes de jazmines, flor fetiche de Sidi Bou Said, que los hombres llevan con frecuencia colgados tras la oreja y las mujeres formando un collar alrededor del cuello, y cuyo penetrante aroma forma parte de la ciudad.

SEGUNDA

Las ruinas de la memoria

Al otro lado de la colina en la que eleva Sidi Bou Said se conservan las ruinas de Cartago. Se trata, claro, del Cartago romanizado. Aunque no queda gran cosa, el lugar ha merecido formar parte del Patrimonio de la Humanidad.

El mejor punto de partida es la colina de Byrsa, que domina la zona y proporciona una perspectiva general desde su cima. A sus pies se encuentra la catedral de St Louis, visible desde algunos kilómetros a la redonda. Es una construcción de proporciones descomunales, que fue erigida por los franceses en 1890 y dedicada al rey santo que

CAFÉ DE LAS ESTERAS

Nadie puede pasar por este lugar sin detenerse en su célebre Café des Nattes, también conocido como Café de las Esteras, con las que está decorado su suelo, aunque los tuneños lo conocen simplemente como el Kahwa el alya -el café en lo alto-. Las columnas interiores, con sus tonos rojos y verdes, los colores del Islam, recuerdan que el lugar formó parte de la mezquita zaaouita.



murió muy cerca de aquí. El Museo Nacional es el gran edificio blanco ubicado en la parte posterior de la catedral, y sus exposiciones, renovadas, merecen un vistazo. La muestra púnica, en la planta superior, es muy recomendable. El anfiteatro romano en la parte occidental de Byrsa, a 15 minutos andando desde el museo, fue uno de los más grandes del Imperio, aunque hoy queda poco de su esplendor. La mayoría de sus piedras fueron extraídas para otros proyectos de construcción en siglos posteriores. El conjunto de enormes cisternas situado al noreste del anfiteatro constituía el principal suministro de agua de Cartago durante la era romana. Las termas de Antonino se locali-

zan al Sur, en el frente marítimo, e impresionan básicamente por su tamaño y situación.

TERCERA De la playa a la medina

Hammamet, a pocos kilómetros al sur de Túnez capital, es con toda certeza el más celebre símbolo del descanso en Túnez. Es aquí donde mar, cielo, sol, palmeras y naranjos combinan sus encantos para recrear la imagen que muchos tienen hoy en día del destino ideal para las vacaciones.

A pesar de la afluencia turística, Hammamet ha estado en la vanguardia de la conservación y protección del medio ambiente, una norma urbanis-



tica exige que ningún edificio hotelero tenga más altura que los cipreses o palmeras de la zona y que todos los hoteles antes de recibir los permisos necesarios para su construcción, tengan previsto en sus planes un espacio jardín de acuerdo con la superficie de sus edificaciones. Aquí se encuentran también sofisticados centros de talasoterapia, spas y lugares para el turismo de salud, belleza y medicina, fórmulas en las que Túnez está ocupando un lugar predominante, tanto que en Francia se ha prohibido la promoción turística de Túnez en estas áreas por temor a la competencia en un país muy dispuesto a ellas.

Y a un paso está Susa que en principio parece una prolongación de lo anterior, con sus playas doradas y limpias, con sus modernos hoteles, con sus amplios paseos... Pero dentro de Susa hay otro Susa, el antiguo, la vieja medina encaramada a un montículo que se asoma al mar y al que se entra por la plaza Des Martyrs, junto a la plaza Farhat Hached, donde hay una brecha causada por los

bombarderos del 43. Esta puerta del mar —Babel Bahr— permitía el acceso de los barcos al puerto interior. Y es que por entonces el mar golpeaba incientemente toda la cara este de las murallas de la medina.

El color pardo de la piedra y la cal de las fachadas enjalbegadas definen los volúmenes de la medina de Susa frente a los azules del mar y el cielo, donde se ha remansado durante siglos la vida tradicional de la ciudad musulmana.

CUARTA Espejismos reales

En medio de los enormes arenales que esbozan el comienzo del gran desierto del Sahara surgen vastas plantaciones de palmeras cuajadas de dátiles; tablas de surf vuelan sobre el espejo que forma un gran lago... sin agua; millones de estrellas iluminan un pueblo desierto que celebra una cena beduina entre miles de velas; antiguas fortalezas y viviendas trogloditas perdidas en la arena



TÚNEZ / CINCO IMÁGENES IDÍLICAS

HAMMAMET
Desde hace años, ha sido elegido por ilustres huéspedes para desconectar del mundo: Winston Churchill, Oscar Wilde, André Gide, Paul Klee, Franck Lloyd Wright, Sofia Loren y muchos más.

CÁRTAGO CARTAGINÉS

Como se recordará por los libros de Historia, fue totalmente arrasado y cubierto de sal por un egregio miembro de la familia patricia de los Escipión tras la tercera guerra púnica

DESIERTO

La capital de este espectacular paisaje es Tazewar, un lugar presidido por la arena y el agua, donde el horizonte desaparece para dejar espacio a tres desiertos entremezclados, el de arena, el erg, donde el viento esculpe incansablemente dunas móviles, el de las chotts, senos de cristales brillantes que devuelven sorprendentes espejismos y el de roca, el hamada, inmensidad pedregosa donde se pierde la mirada. Un mundo por descubrir para dejarse conquistar o para fundirse con él, en un viaje fuera del tiempo, lleno de sensaciones, donde se mezclan cultura, tradiciones y la hospitalidad se practica como el valor más enraizado y verdadero.



serven de escenario para historias futuristas...

Ningún espejismo es capaz de generar tantas efímeras bellezas como la pura realidad que puede contemplarse en la zona más profunda de Túnez, allá donde las inmensas arenas siluean el mayor desierto del mundo, que con sus nueve millones de kilómetros cuadrados es compartido por once países africanos.

Su palmeral único, regado por más de doscientos manantiales que suministran casi 60 millones de litros por día, y donde se cultivan los mejores dátiles del mundo y su insólita arquitectura de ladrillos compactos de originales dibujos geométricos de origen misterioso, le dan un encanto particular.

QUINTA La isla de Ulises

La isla de Yerma era el hogar de los comedores de loto, proclamada en La Odisea, de Homero, como el lugar perfecto para relajarse y descansar. En el histórico relato, Ulises y su tripulación se instala-

ron en ella para disfrutar de los dulces y narcóticos frutos de loto mientras se recuperaban de la batalla. Hoy en día, existe un ejemplo moderno de este legendario elixir, la bebida local boukka, un brebaje fermentado hecho de dátiles o higos. Esta pequeña, semiárida y mítica isla rodeada de palmeras tiene en su costa playas hermosas, generalmente abarrotadas de turistas. En el interior, se encuentran casas y mezquitas únicas. Las mezquitas blancas y fortificadas, una rareza en Túnez, brillan bajo la luz del sol.

La pesca es una de las principales actividades de Yerma. Hoy en día, continúa haciéndose con métodos tradicionales. Así, en los muelles de Houmt Souk se pueden ver varias hileras de vasija de terracotas amontonadas, cada una de unos 45 centímetros de alto y con forma de nabo. Además, el zoco de Yerma es animado y está bien surtido, con artesanía, alfombras, lámparas, cuero, manos de Fátima, esculturas hechas con yeso cristalizado del desierto y pipas labradas.



El mejor cocido de España, en el Barrio de Salamanca.

La Clave obtiene la puntuación media más alta en 27 años

- 8'55 para su cocido madrileño en cuatro vuelcos.
- Se maridaje con champagne francés y vinos navarros.
- "La cremosidad de sus garbanzos pedrosillanos..."

La aristocracia del garbanzo. El Club de Amigos del Cocido puntúa el cocido madrileño en cuatro vuelcos de La Clave con la nota media más alta de España, 8'55 sobre 10. El restaurante de la calle Velázquez obtiene 8'63 en 'Relación calidad / precio', 8'51 en 'Calidad del preparado' y 8'52 en 'Marco, instalaciones y servicio'. El club ha visitado 232 locales en 27 años de historia.



Su Presidente Guillermo Piera destaca "la cremosidad de los garbanzos pedrosillanos, de una cuidada cocción y sin pellejo". De las viandas o vuelco de carnes elige "la calidad del tocino ibérico y el sabor que otorga el hueso de caña con tuétano, indispensable". "La croqueta de pringá bien puede incluirse entre unos peteretes", añade sobre esta tradición serrana que aprovechaba el chorizo, la morcilla y el tocino del cocido. La ha rescatado del olvido el jefe de cocina Pepe Filloa.



TÚNEZ

COCINA TUNECINA

MUCHO MÁS QUE CUSCÚS

Texto de QUINO MORENO

La gastronomía tunecina es variada y rica: desde los apetitosos casse croûtes (baguettes de pan rellenos de atún, patatas cocidas, huevo, tomate y aceitunas negras) que se venden en los puestos de la calle, hasta elaborados platos basados en verduras, pescado, carne vacuna o cordero preparados en locales y con un exquisito aspecto.



El plato tunecino más conocido es, sin lugar a dudas, el cuscús. A base de sémola cocida al vapor, se le añade un estofado de verduras y garbanzos, bien con pescado, cordero o pollo según recetas locales, aunque admite múltiples variantes.

Para amantes de las verduras, los ingredientes son muy frescos y saludables. La salade tunisienne lleva principalmente tomate y pepino, mientras que la salade mechouia combina pimientos y tomates asados. Son ensaladas que se asemejan a las pipirranas

andaluzas de pimientos crudos y tomate que tanto acompaña a los pescados azules en Cádiz y Málaga. La pasta de hojaldre muy fina y crujiente, se enrolla en forma de puro con pollo o atún, queso y huevo y una vez mas nos recuerdan a las empanadillas andaluzas. Atención a la harissa una pasta picante hecha a base de pimientos rojos que acompaña a numerosos platos. La carne se prepara de distintas maneras: a la parrilla, estofada, o picada.

Túnez es un paraíso para aficionados al dulce. Existe una enorme variedad de galletas, pastas y dulces, elaborados a base de ingredientes tales como hojaldre, almendras, dátiles, pistachos y miel. Otro dulce que se unta en pan para el desayuno o merienda es shamiya: muy parecido a nuestras pastas de chocolate blanco o los bocadillos de leche condesadas. Entre dunas, la comida caliente se prepara de una manera muy ingeniosa: bajo las ascuas de una hoguera. Así se prepara el pan del desierto, o estofados de patata y carne.

El té se toma muy caliente y muy azucarado. Para los europeos no faltan las cervezas y vinos tunecinos que suelen ser jóvenes con sabores de frutas muy intensos. Con respecto al alcohol, a diferencias de otros países del entorno, se puede comprar en bares, restaurantes y hoteles principalmente en zonas de afluencia turística. Dicho esto, es siempre una oportunidad para prescindir durante unos días de una bebida que además de deshidratar, no está disponible en lugares menos turísticos como pueden ser las excursiones en pleno desierto.



Cuidamos nuestra provincia, disfrútala



Diputación
de Segovia

www.segoviaturismo.es



DESCUBRIR LA PROVINCIA DE ZAMORA

Texto y fotos de VICENT SORIANO



BERREA

Sorprende la berrea que se escucha en la Sierra de la Culebra: una experiencia única, excitante y fascinante.

En ocasiones las visitas relámpago a ciertos rincones que son desconocidos, que piensas que nunca existieron, pero que figuran marcados en los mapas como tierras que hay que pisar tarde o temprano, provocan sorpresas tan agradables que dejan a flor de piel la necesidad y la promesa de que hay que volver algún día.

No es cierto que "al lugar donde has sido feliz no debieras tratar de volver", que canta Sabina en una de sus canciones, sino todo lo contrario cuando se trata de descubrir rincones y tesoros culturales y patrimoniales como las tierras de Zamora, que se nos ofrece con todo su esplendor para contarnos su historia y hablarnos de su gente.

Un grupo de prensa de FEPET así lo pudimos comprobar cuando el Duero nos invitó a recorrer todo aquello que moja, todo aquello que alimenta desde sus entrañas más profundas, todo aquello que tiene nombre propio aunque resultase oculto hasta ese momento. Fue un recorrido rápido pero intenso, tan intenso como el sabor que dejan sus paisajes y sus tradiciones.

Pueblo de Sanabria es un buen ejemplo de cuanto decimos. Catalogada como uno de los 100 pueblos más bonitos de España, sorprende con sus tres posadas reales: La Cartería, De las Misas y La Pascasia, todo un lujo cuando se apuesta fuertemente por el turismo y se mezcla el pasado con el presente.

Todas las tierras de Zamora van enamorando poco a poco: Sagallos, Villadeciervos, Puente Pino con sus impresionantes vistas del cañón del río Duero o Fermosille, que se levantó de sus cenizas después de sufrir un impresionante incendio en agosto del pasado año 2017.

Fermosille es conocido como el pueblo de las 1.000 bodegas que se comunican entre sí en los sótanos de las casas. Son bodegas creadas en espacios naturales, entre rocas y humedades.

Las tierras de Zamora son un claro exponente de que hay que regresar para volver a ser feliz entre su pasado, su presente y su esperanzador futuro. Entre su patrimonio, su gastronomía, su historia y su hospitalidad.

Queda mucho por ver y mucho que contar. Zamora existe y hay que conocerla. Nadie quedará indiferente.



EL LOBO

Pueblo de Sanabria es un punto de partida para contemplar los lobos que viven en semilibertad en Robledo y son cuidados, catalogados y controlados por el personal del centro. Sorprende su convivencia con el hombre.

ESCAPADA FEPET

ANTEQUERA ES PARA ENAMORARSE

Texto de MURIEL FEINER



Hace poco el New York Times recomendó a sus lectores la visita a dos ciudades españolas: una era la capital, Madrid, y la otra, Antequera. La segunda, a sólo 30 km de la Costa del Sol por autovía y a dos horas y media en el AVE desde Madrid, es una tierra rica en historia, patrimonio cultural, tradiciones, leyendas de moros y bandoleros, parques y reservas naturales, y buena cocina. El trazo de esta bella ciudad, rodeada de fértiles tierras de olivos, viñedos, cereales, hortalizas, frutas, ..., refleja una feliz combinación de la vetusta barroca de las ciudades regias y los típicos pueblos blancos de Andalucía. La Peña de los Enamorados, una montaña de forma irregular, con cara de mujer, según dicen, posee su propia leyenda y constituye el símbolo más emblemático de esta ciudad. Encabezando la lista de lugares de interés a visitar es el **Conjunto de los Dólmenes**, apodada la "Stonehenge Española". Las gentes de la época

megalítica vivían todos juntos en chozas primitivas, pensando -con acierto- que sus vidas terrenales serían cortas, y así prestaban más importancia a edificar lo que sería su morada final, más allá de la muerte. Por eso, dedicaron grandes esfuerzos a construir los dólmenes que serían sus templos, lugares de culto y sus tumbas. Consideraban primordial devolver el cuerpo a la madre tierra y enterraron al difunto en posición fetal, tal como viene al mundo, y rodeado de comida y utensilios que podrían necesitar en su vida eterna. Los dólmenes de Menga y Viera corresponden al final del periodo Neolítico (4200-3200 ANE), mientras que el Tholos de El Romeral, es más "nuevo" y data de la Edad del Cobre. El Romeral está situado a cuatro kilómetros de distancia de los otros dos dólmenes y está compuesto de dos cámaras circulares. El **Parque Natural de El Torcal** es un incomparable paraje, que se extiende sobre unas 1.170 ha. entre los términos municipales de Antequera y Villanueva de la Concepción, y nos recuerda a otra maravilla: la Ciudad Encantada conquense,

por las caprichosas formas de las rocas calizas debido a las grandes erosiones. Se sabe que la zona estuvo sumergida bajo el mar hace millones de años por los fósiles encontrados de flora y fauna marina. Es visita obligada por todos los amantes del senderismo.

La Alcazaba, que es una de las más grandes construcciones musulmanas de este tipo en Andalucía, data del siglo XIV y ofrece una magnífica vista de la vega y del conjunto histórico, sobre todo si se sube a la **Torre Blanca**, construida en 1582. De La Alcazaba se desciende fácilmente al Casco Antiguo y se puede comenzar la visita a la ciudad en el **Palacio de Nájera**, que aloja el Museo de la Ciudad, con una gran colección de objetos históricos y artísticos de gran valor.

La gastronomía antequerana merece un capítulo aparte. Todo resulta ser de lo más rico debido a la gran calidad de la materia prima. Los lugareños llaman a Antequera: 'El 'Kilómetro 0' de frutas y verduras' y afirman que "los alimentos van directamente de la Mata a la Mesa". Buenos ejemplos de los platos más típicos son la porra (salmorejo antequerano), el pío antequerano -una ensalada a base de naranjas, migas de bacalao, pimientas, patatas y aceitunas, todo cultivado con abundancia en los alrededores-, el ajoblanco, el gazachuelo, las migas, la ensalada de cardos y el rabo de toro. También pueden estar orgullosos de su aceite, su vino y especialidades de la caza -conejo a la cazadora y chivo a la pastoril-, los boquerones rellenos y el bacalao. Y para postre, recomendamos: el bienmesabe y el angelorum, acompañados por el vino dulce de Málaga. Tampoco debemos olvidar que se refiere a Antequera como "El Panero de Andalucía" por su típico bollo -el mollete-, popular en toda Andalucía y en España entera.

La larga historia de la ciudad está envuelta en mitos y leyendas, como la que se cuenta sobre la Peña de los Enamorados, llamada así por el amor imposible entre una princesa mora y un mozo cristiano. Intentaron huir juntos de La Alcazaba, pero al verse rodeados y sin escapatoria, se abrazaron y se lanzaron al vacío desde la cima. Según cuentan, encontraron sus cuerpos sin vida al pie de la montaña, aún abrazados.

Lo primero que se ve al llegar a la ciudad es precisamente la Peña de los Enamorados y es también la que nos despide tras nuestra estancia... porque "Antequera es para enamorarse".



IGLESIAS

Se dice que posee el mayor número de iglesias y lugares de culto per cápita de toda España y destacaríamos: La Real Colegiata de Santa María la Mayor, obra de Diego de Siloe y Diego de Vergara. Fue aquí donde los mejores poetas de los siglos XVI y XVII crearon la primera Escuela Poética y Dramática del país. La Iglesia de San Sebastián se localiza fácilmente por su Angelito negro que corona la torre y sirve de veleta. San Juan Bautista alberga el patrón de la ciudad, el Santísimo Cristo de la Salud y de los Águilas; la del Carmen, del siglo XVII, posee unos retablos extraordinarios; y la de San José de las Carmelitas Descalzas tiene una preciosa fachada barroca y otros importantes de Boccagna, Márquez y Carvajal. Para citar sólo algunos de los templos de especial interés.

DORMIR: Hotel Coso Viejo (casco antiguo), C/ Encarnación, 9. Tel. 952 705045. El Parador

Paseo García del Olmo, 2. Tel. 952 840261

COMER: Restaurante de la Plaza de Toros; Paseo de María Cristina. Tel. 951 469333. Restaurante Escarabajo

Plaza de los Escribanos, 11. Tel. 952 706533. Mesón Ibérico Las Hazuelas, C/ Encarnación, 5. Plaza del Coso Viejo. Tel. 952 704582

COMPRAR: Objetos de madera, forja, mármol, mantas, jarapas artesanas, cerámica y cuero.

Jarapas artesanas, cerámica y cuero.

CÓMO IR: En coche, en AVE y en avión

(Aeropuertos: Málaga y Granada).

OCIO: Senderismo, ciclismo; y, para lo más atrevidos, el Caminito del Rey.

Para más información www.turismoantequera.es

PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD

Nombrada por la UNESCO en 2016, Antequera recibió esta distinción por diversos motivos: un extraordinario patrimonio histórico y cultural, una variada gastronomía, una extensa diversidad de opciones para el ocio y la práctica de deportes, y gente amable, cercana y muy orgullosa de su ciudad.

EL RIN

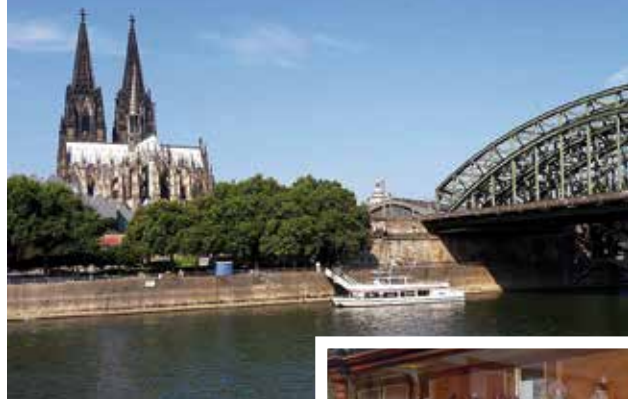
RÍO CLAVE DE LA UNIÓN EUROPEA

Texto de IGNACIO BUQUERAS

El pasado verano, con algunos familiares, tuve la ocasión de disfrutar del crucero fluvial "La Holanda pintoresca", organizada por Croisi Europe, una de las firmas más acreditadas en cruceros fluviales. Estos últimos años he tenido ocasión de realizar, con la misma, cruceros por el Guadalquivir, el Duero, el Sena y el Danubio. De todos ellos tengo muy gratos recuerdos, tanto por la convivencia que se desarrolla a bordo como por las atenciones que el pasaje recibe de la tripulación, como por el atractivo de los recorridos efectuados, que permite a los viajeros enriquecer sus sentidos con paisajes y vivencias inolvidables.

El último crucero realizado, el de La Holanda pintoresca por el Rin, tuvo Amsterdam como lugar de partida y llegada. Es la capital oficial de los Países Bajos, con casi un millón de habitantes, fundada en el s. XII como pequeño pueblo pesquero. Su centro histórico del s. XVII es uno de los mayores de Europa.

Kinderdijk, la ciudad de los molinos, con reconocimiento de la Unesco, fue la primera etapa del viaje, a la que sucedió Nimègue que tiene como atractivo principal el Museo Kröller-Müller, y el recorrido en bicicleta por el Parque de Hoge Veluwe, muy grato. Cologne/Colonia, la cuarta ciudad en importancia de Alemania con más de un millón de habitantes, fue la siguiente etapa del viaje. Su centro quedó completamente destruido en la segunda Guerra Mundial.



En Coblenza iniciamos el Rin romántico, 65 km. en los que disfrutamos de vistas impresionantes de las frondosas y escarpadas laderas del Rin, sembradas de castillos, fortalezas y pequeñas villas de calles empedradas. La Unesco, en el 2002, lo declaró Patrimonio de la Humanidad con la denominación "Valle del curso medio del Alto Rin". Coblenza es una ciudad para pasearla, llena de terrazas y cafés. Boppard, pueblo encantador, con muchas casas típicas con vigas de madera. Rüdesheim con un recorrido en trenecito, en teleférico, y visita al monumento "Niederwold". La última etapa, antes de regresar a Amsterdam, fue Dusseldorf, uno de los más importantes centros económicos alemanes y motor de Europa, con ocho siglos de historia. Su "ciudad vieja" es la de la mayor concentración de bares y discotecas del mundo. Visita obligada es la "Torre del Rin" con los 242 m. de altura que permiten una visión panorámica espléndida.

Estos siete días bien aprovechados de navegación por el Rin en el barco "M.S. Gérard Schmitter" de Croisi Europe, nos aconsejan facilitar unos datos de uno de los ríos más importantes de Europa. La vía fluvial más utilizada de la Unión Europea, la más navegable. Entre Basilea y el delta del Mar del Norte son 883 km., de sus 1.233 de longitud. Su cuenca de 185.000 km², es una de las más densamente pobladas e industrializadas del mundo. El Rin con su largo recorrido es el límite natural de cuatro países: Suiza y Liechtenstein, Suiza y Austria, Suiza y Alemania, y Francia y Alemania.



Cuando llega a los Países Bajos, el Rin se divide en dos brazos – Waal y Lek – para desembocar en el Mar del Norte, donde con el río Mosa forma un delta.

Han transcurrido más de 30 años desde que se firmó el Acta de Adhesión de España a las Comunidades Europeas -12/VI/1985-, hoy Unión Europea. Considero, que todos debemos hacerlo factible. Para ello, el conocer mejor los pueblos que lo conforman es de singular importancia. Es por ello, que el Rin, uno de los ejes aglutinantes de Europa, debe ser un destino importante.

LLEIDA

VIVE LA NIEVE EN EL PIRINEO DE LLEIDA

¡A ESQUIAR!

Las estaciones de esquí han invertido 13 millones de euros

Texto de CRISTINA PALACÍN
Fotos: PATRONAT DE TURISME
DE LA DIPUTACIÓ DE LLEIDA



No va a resultar fácil superar los magníficos resultados de la anterior temporada de nieve en el Pirineo de Lérida, con más de 1.300.000 esquiadores, y el mayor número de forfaits vendidos desde sus comienzos. Pero para lograrlo, se han invertido 13 millones de euros y se ha diseñado una gran campaña de promoción con el fin de atraer a todos los amantes del deporte blanco. El Pirineo leridano representa una de las mejores ofertas de nieve del estado español con sus once estaciones de esquí y una oferta complementaria de nieve integrada por 108 empresas especializadas en los distintos deportes de invierno que permiten practicar toda clase de actividades con la máxima seguridad y las mejores garantías. Para ello cuenta con más de 25.000 plazas de alojamientos entre hoteles, casas de turismo rural, apartamentos turísticos y bungalows; todo ello, al margen de las viviendas de segunda residencia que no son pocas. En conjunto, el impacto económico de las estaciones de esquí del Pirineo de Lleida en la temporada 2016/17 fue de 367,8 millones de euros, de los que 209 correspondieron al impacto directo y otros 158,8 al impacto inducido, según datos de la Associació Catalana d'Estacions d'Esquí y de Montanya.



Las perspectivas no pueden ser mejores, ya que gracias las primeras nieves caídas en noviembre y a las bajas temperaturas registradas, se ha podido adelantar la temporada en Baqueira Beret en dos semanas, y desde primeros de diciembre en el resto de estaciones, lo que ha supuesto una ocupación óptima antes de que finalice el año a diferencia de otras temporadas.



Porque el Pirineo leridano ofrece a los amantes de la nieve, más de 490 kilómetros de esquí alpino y nórdico, con 239 pistas, 81 remontes que permiten transportar 112.204 pasajeros/hora y 109 kilómetros de superficie esquiabile. Dispone de 1.407 cañones de nieve, 85,5 kilómetros de circuitos para raquetas y casi un millar de monitores para todos los que deseen perfeccionar su esquí o iniciarse en su práctica. Y como no podía ser de otra manera, el esquiador también cuenta para sus ratos de ocio con la mejor gastronomía, cultura, arte, historias y leyendas; no en vano, en sus pequeños pueblos y villas se ubican excelentes restaurantes que hacen las delicias de quienes desean saborear la exquisita y potente cocina aranesa.

ESCAPADA

BÉJAR

EL RENACER DE UN IMPERIO

Texto de MIGUEL RODERO

La fundación de Béjar data de la época de la Repoblación, convirtiéndose pronto en un privilegiado emplazamiento por su localización clave a caballo entre la meseta norte y sur. Avanzando muchos siglos, y poniendo el acento en la década de los sesenta del pasado siglo, la ciudad alcanzó su época de mayor esplendor de la mano del textil llegando a ofrecer empleo a más de 5.000 trabajadores en torno al río "Cuerpo de Hombre", cuyas corrientes eran aprovechando para alimentar las turbinas hidráulicas. Así se fueron asentando decenas de fábricas de telas logrando una imponente industria textil que acabó sucumbiendo como consecuencia de la globalización. Desde entonces la ciudad textil, desastrosamente ligada a su comarca, comenzó un progresivo declive que desde hace unos años está viviendo un periodo de transformación convirtiendo su pasado en potencial del presente, y su entorno en el reclamo turístico ideal. Y es que la bella ciudad de Béjar no solo puede presumir de una gloriosa historia, sino que en la actualidad alberga una riqueza medioambiental y

paisajística de valor incalculable e infinitas posibilidades, conociéndose ya como la capital deportiva de Salamanca gracias a un calendario de actividades, competiciones y eventos en contacto con la naturaleza que bien podría ser el de una capital de provincia. Llegando algunos eventos como la Ruta Verónica, el Open de Tenis o la Ultrail La Covatilla a alcanzar reconocimiento nacional.

La consolidación del deporte en Béjar es algo incrustado en el ADN de una comarca que ha aplaudido los éxitos de grandes deportistas como Cubino, los hermanos Heras, Santi Blanco, Moisés Dueñas, Ángela Nieto o Alfredo Gil, que junto a otros muchos, han servido de revulsivo para el lanzamiento de renombradas pruebas competitivas que hacen de Béjar el epicentro deportivo no solo de la provincia sino de buena parte de la comunidad autónoma.

Béjar y su entorno son una apuesta turística sobre segura que no deben dejar escapar ni viajeros ni inversores. Al valor de su historia y su entorno se modela una de sus joyas más mimadas, la estación de esquí Sierra de Béjar-La Covatilla, una de las estaciones más económicas del panorama nacional pero que tiene mucho que ofrecer en invierno, y

en verano, ya que con la llegada del calor las instalaciones se trasformaran para acoger pruebas de BTT y parapente que darán vida al proyecto "Covatilla 365".

Y por supuesto si hablamos de Béjar no podemos dejar de mencionar su arraigada gastronomía. Las Patatas Revueltas, sus ricos jamones y embutidos, la Mantelada de san Antón, el hornazo y sus múltiples variedades, el "Bacalao a la Bejarana", el "Cordero lechal al estilo de Béjar"... Ensaladas como "El Zorongollo" (tomate, cebolla, pimientos, artú y huevos cocidos), "Los Limones" (huevo cocido, pimentón y/o chorizo, ajo, aceite de oliva, sal, limón y naranja) o la "Ensalada de Pamplina" (Pamplina, ajo, aceite de oliva, vinagre y sal). Los denominados Calbotes (castañas asadas) o dulces típicos de reconocido prestigio como las perrunillas, o más desconocidos como el caso de los "Huesillos de Béjar", son solo la punta del iceberg que encumbra el plato que simboliza la gastronomía bejarana: el calderillo bejarano, un plato exquisito que el viajero no debe dejar de degustar si visita esta ciudad. Este rico majar elaborado a base de patatas guisadas con carne de ternera del lugar, contiene además pimientos, guisantes y ricos condimentos que alegran el paladar.

Además tanto la ciudad como los municipios de su comarca aún mantienen tradiciones como la tapa, y así con cada consumición el cliente podrá degustar una generosa porción de una gran variedad de opciones que en la mayoría de los casos se sirve de forma totalmente gratuita.

Así podríamos desglosar cada elemento que suma esa pirámide de medidas perfectas que está desembocando en el resurgir de una población que lanza



una clara apuesta por el turismo sostenible y de calidad, y que tiene mucho que ofrecer tanto en su ciudad con La Villa Renacentista de El Bosque (Siglo XVI), el Palacio Ducal, la Plaza de Toros más antigua del mundo (año 1667), sus murallas, la cámara oscura, el Teatro Cervantes o el Convento San Francisco como monumentos más destacados, pero sin olvidar su comarca, la cual alberga localidades tan distinguidas como Candelario o Montemayor del Río.

La vieja ciudad textil resume la más variada gama de actos culturales que caminan desde el Corpus Christi al Festival Internacional de Blues pasando por el Día del Calderillo o el Festival Abejarock, y en este 2018 es sin duda el destino turístico de interior por excelencia que no podemos dejar de visitar.

Si aun te quedan dudas puedes ampliar tu información en bejar.es



GUADALAJARA

MOLINA DE ARACÓN Y EL GEOPARQUE DEL ALTO TAJO

Texto de PABLO-IGNACIO DE DALMASES

El geoparque de Molina y Alto Tajo

Este escenario ha sido puesto en valor por la Diputación Provincial de Guadalajara con la creación del geoparque de Molina y Alto Tajo que pertenece desde 2014 a la red europea de geoparques y abarca 70 municipios que ocupan una totalidad de 4.200 kilómetros cuadrados. Dentro de él se inserta el Parque Natural del Alto Tajo, que abarca 35 municipios de Guadalajara y dos de Cuenca y cubre 105.000 hectáreas, a las que hay que sumar 70.000 más de la zona periférica de protección. Tres cuartas partes del parque están cubiertas de bosques (sabinas, pinos de pino silvestre laricio, roble y carrasco, encinares, quijigares y rebollares, amén de bosques de ribera junto a los cauces fluviales y en ciertas zonas, avellanos, tejos, tilos, acebos, mostajos y abedules.

En este contexto viven águilas perdiceras y reales, halcones peregrinos, alimoches, y buitres leonados, rapaces forestales y aves passeriformes, nutrias, garras, ginetas y topillos de cabecera, ciervos, gamos, cabras montesas, corzos, tejones y jabalíes y en los ríos hay truchas y cangrejos.

Se han diseñado once georutas habilitadas con paneles y dotadas de folleto explicativo cada una de ellas para facilitar el recorrido por el parque con algunos escenarios magníficos. Tales el puente de San Pedro, sobre la confluencia del río Gallo sobre el Tajo, el mirador de Zaorejas que permite con-

templar los cañones formados alrededor del Tajo o el Barranco de la Hoz formado por impresionantes cortados de piedra modelado por los cauces de los ríos Gallo, Arandilla y Linares.

Molina de Aragón

La capital del señorío, que conservó el topónimo "de Aragón", es hoy una ciudad de 4.000 habitantes situada a la orilla del Gallo. Muchas de sus calles y plazas conservan el ambiente evocador de su larga y asendereada historia. Así la plaza Mayor, donde está el ayuntamiento, las plazas de Santa Clara y de los Tres Palacios, la judería, la calle de las Cuatro Esquinas y los restos de la antigua muralla.

RINCÓN PRIVILEGIADO

El antiguo Señorío de Molina, con el geoparque de Molina y del Alto Tajo es un rincón privilegiado de la geografía peninsular que ha logrado conservar íntegramente sus esencias paisajísticas, históricas, etnográficas y culturales y un espacio propicio para el descanso enriquecedor.



TONOTOUR.COM



HOTELES. APARTAMENTOS. VILLAS



Jugamos un papel importante

En el desarrollo de nuestras islas, creando riqueza, empleo, intercambio cultural, y lo más importante, uniendo a nuestra gente.



Puertos de Tenerife

Autoridad Portuaria de S.C. de Tenerife

Tu puedes encontrar en:

www.puertostenerife.org

turismo
LA LAGUNA

La Laguna tiene una historia que contarle

La Laguna has a Story to tell

La Laguna Hat eine Geschichte zu erzählen

ANDROID



IOS



WWW.TURISMOLALAGUNA.ORG

VISITA CULTURAL

EL MUSEO NACIONAL DE CIENCIAS NATURALES

FUSIÓN CIENTÍFICO-GASTRONÓMICA

Texto de ALFREDO PASTOR UGENA

OBJETIVOS

Se centran en la investigación, descripción y conservación de la diversidad biológica y geológica de todo el mundo, para lo cual cuenta con seis departamentos especializados: Biogeografía y Cambio Global, Biodiversidad y biología evolutiva, Biología Ambiental, Ecología evolutiva, Geología y Paleobiología. Además integra un servicio de documentación, biblioteca y archivo; una mediateca y una serie de talleres didácticos. Al margen de las investigaciones, su principal función de cara al público consiste en la divulgación de las ciencias naturales y, en el desarrollo de aspectos didácticos, a través de publicaciones y exposiciones, tanto en su sede de Madrid, como en otros puntos de la geografía española, lo que complementa con una buena serie de exposiciones itinerantes.

El Museo nacional de Ciencias Naturales (MNCN-CSIC): Se fundó en 1771, lo que lo convierte en uno de los museos de historia natural más antiguos del mundo, con exposiciones permanentes como Biodiversidad, Minerales, Fósiles y Evolución Humana o Fauna del Parque Nacional de la Sierra de Guadarrama, entre otras, con la finalidad de acercar las ciencias naturales al público. Ubicado en el antiguo Palacio de la Industria y de las Artes del Paseo de la Castellana de Madrid, es asimismo un centro de investigación del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), que custodia colecciones científicas de incalculable valor.

Las exposiciones permanentes que nos ofrece se han agrupado en tres grandes apartados, uno dedicado a la Historia natural (en el que se muestran diversos aspectos de la evolución biológica, incluida la humana y la relación actual del ser humano con su ambiente); otra sección está dedicada al mar Mediterráneo (abarcando tanto los aspectos biológicos, o ecológicos, como culturales) y una sección que reproduce cómo era el antiguo Real Gabinete de Historia Natural.

De entre sus fondos destacan algunos ejemplares históricos, como el megaterio (llegado a Madrid desde Argentina en 1789), el diplodoco (una réplica de dinosaurio regalada por el millonario estadounidense Andrew Carnegie al rey Alfonso XIII) y también los magníficos dioramas de aves y mamíferos

preparados por los hermanos Luis y José María Benedito, taxidermistas del Museo durante las primeras décadas del siglo XX: "Los hermanos Benedito acertaban a dar movimiento y vida a sus aves y mamíferos naturalizados; los disponían, en un entorno admirablemente reproducido del natural dentro de la vitrina y, a menudo, en grupos, con un sentido singular del comportamiento biológico y a la vez de la composición en obras de arte. Se ayudaban para ello con fotografías tomadas en la naturaleza".

El pasado 16 de octubre un grupo de periodistas y escritores miembros de FEPET, invitados por el Museo Nacional de Ciencias Naturales, y en concreto por la Directora del Departamento de Comunicación y Programas Públicos, Pilar López García-Gallo, tuvimos la ocasión de realizar una visita a esta loable institución científica, dentro del programa "Cómete el museo": un recorrido en horario de

tarde/noche, exclusivo dirigido a mayores de 18 años. La actividad se centró en una pieza o espacio del museo enfatizando su relación con la cultura científica en general y la gastronomía en particular, en el contexto de una serie de apasionantes paseos por algunas de sus salas, de forma dinámica y participativa que nos acercaron a la ciencia combinada posteriormente, ya al final de la visita, con la gastronomía, teniendo la ocasión única e irrepetible de conocer, saborear e ir más allá en el conocimiento de lo que te rodeaba.

La sesión acabó con un espléndido video (donde se hacían alusiones a la relación entre ciencia y gastronomía) y un "catering"



LUIS BENEDITO

Según las fuentes documentales del museo, Luis Benedito aplicó las novedosas técnicas de taxidermia aprendidas en Alemania que consistían en el uso de jabones arsenicales, entre otros productos, para impedir que las pieles se apolillasen la naturalización de los animales siguiendo un proceso denominado Dermoplastia, basada en la elaboración de una escultura del animal a tamaño natural, en pasta de turba y escayola sobre la que se adhería más tarde la piel humedecida sujetándola firmemente con alfileres. - Uso ajos de cristal de gran calidad que ofrecían a las piezas mayor realismo y rigor científico. También estudió la producción artística de los principales escultores, especialmente de los animalistas. Dotó a sus obras de una gran carga realista en los movimientos y especialmente en las anatómicas. Captó en ellas las proporciones exactas, posturas reales y movimientos de los propios animales vivos. producto fuertemente del estudio directo de los animales en el campo. Aunque fundamentalmente hoy que destacan la capacidad de dotarles de la expresión propia de cada especie e incluso de cada individuo".



que nos ofreció una degustación científica que incluyó pinchos tematizados acompañados de diversos tipos de bebidas. Esta visita guiada por el museo duró desde las 20:00 a 22:30 h. aproximadamente y estuvo realizada por los educadores del propio museo acompañados por el comunicador científico Óscar Menéndez, quien nos señaló que estas visitas surgen a partir de la idea de que "la alimentación ha sido la clave de la evolución del ser humano; cuando

su cerebro empezó a desarrollarse, el tipo de alimentación permitió aumentar aún más la capacidad craneal" con lo que "somos humanos por lo que comemos y comemos lo que comemos gracias a la ciencia". En general algunas de estas visitas son un conjunto de actividades plasmadas, por ejemplo, en las vivencias de grandes naturalistas como Darwin quien llegó a decir: "si un ser vivo corre, nada o vuela, a la cazuela". Esta podría haber sido la máxima de este gran hombre, uno de los científicos más importantes de la historia de la humanidad, que recorrió todo el mundo descubriendo su exótica fauna... y comiéndosela, degustando animales como ñandú, puma, búho o armadillo.

No podemos concluir sin señalar que en la actualidad, las actividades del museo se centran esencialmente en la investigación sobre recursos naturales y medio ambiente, en la conservación y gestión de las colecciones de Historia Natural y, como ya señalamos, en la divulgación científica a través de exposiciones y actividades educativas.

Constar que en sus vitrinas se pueden observar cerca de cuatro millones de ejemplares, entre insectos, moluscos, peces, anfibios, reptiles, aves, mamíferos, fósiles, minerales y rocas. Este Museo Nacional de Ciencias Naturales de Madrid reúne una amplia representación de la fauna mundial. Destacan entre su colección de animales disecados un enorme elefante, una jirafa y un rinoceronte, aunque también podemos ver manadas de lobos, un lince ibérico o el extinto Tigre de Tasmania, además de poseer un verdadero calamar gigante y el esqueleto de una ballena. Todo ello nos permite conocer la majestuosidad del mundo natural en uno de los museos más importantes de su género a nivel mundial.

UNA TIERRA PARA VIVIR Y VIVIRLA EXTREMADURA

Texto de JUAN PEDRO PLAZA CARABANTES

Se ven enormes bosques de **Dehesas**, donde entre encinas y alcornoques pasta nuestro animal totemico, el **Cerdo Ibérico**; del que salen joyas gastronómicas como los jamones, paletas, lomos, y ricos embutidos y dulces tradicionales. O el gran espacio de **cerezos en el Valle del Jerte**, auténtico espectáculo cuando lo blanquean las flores, que luego serán las mejores cerezas del mundo; mas higueras, castaños y olivos componen una inmensa masa arbórea, en la que conviven muchas otras especies animales: Grullas, patos, avutardas, sisones, buitres leonados, águilas reales... para hacer **Turismo Ornitológico-Birding** (el 75% del territorio, según SEO/BIRDLIFE) alojándose en Casas de Turismo Rural, bellas y situadas en parajes incomparables; muchos de ellos dentro de la Red Ecológica Europea NATURA 2.000 que compone el 30% del territorio extremeño.

Esa enorme masa vegetal da cobijo a jabalíes, ciervos, corzos, gamos, perdices, liebres, conejos..., formando el **Turismo Cinegético** del que Extremadura es una referencia universal.

Algunos creen aún, falso tópico, que nuestra región es seca y árida. Sin embargo, atesoramos más agua que ninguna otra de España, gracias a nuestros grandes embalses y pantanos, para el riego o el consumo humano; pero también, para la práctica de actividades acuáticas, tales como Vela, Windsurf, Natación, Pesca (barbo, black bass, lucios)... o el baño en la única playa europea con Bandera Azul, la de Orellana, y en las "gargantas" de La Vera, El Jerte, Las Hurdes...

Si las prioridades del turista amigo son otras, como el **Turismo Deportivo**, puede escoger una extensa red de Caminos Rurales públicos, para hacer Senderismo, con más de 70.000 kms.; aprovechando para admirar 150 variedades de orquídeas silvestres; o haciendo parapente, navegando en



¿TE ACUERDAS DE LA BATALLA CON EL DRAGÓN
MÁS ÉPICA DE LA TEMPORADA?

SE RODÓ AQUÍ.



Visita los escenarios de la serie y descubre
unos paisajes y una gastronomía de leyenda.

VEN A EXTREMADURA.
turismoextremadura.com



Fondo Europeo de Desarrollo Regional
Una manera de hacer Europa



JUNTA DE EXTREMADURA

SIN IR MÁS LEJOS

Extremadura es una tierra abierta, amplia de miras, acogedora, hospitalaria, con una inmensa variedad de paisajes. Y una tierra, preparada para el turismo: cualquier faceta que el turista amigo desee elegir para su ocio y descanso, lo encontrará en la región extremeña, sin ir más lejos: un territorio entre perfecto y sin contaminación.



kayak, canoas, en el Barco del Tajo...; o recorrer las Ruta del Queso, del Jamón Ibérico, del Vino...; descansando en cualquiera de los siete Bañerios; con aguas minero-medicinales de diversas propiedades curativas y de relax.

Para **turistas más urbanos**, les esperamos en tres ciudades Patrimonio de la Humanidad: Cáceres, Mérida y Guadalupe; en un riquísimo y distinto Patrimonio Histórico-Artístico, fruto del legado de tantas culturas que dejaron su impronta: prehistóricas, celtas, romanos, árabes, judíos, portugueses, castellanos...; y una amplia y variada oferta museística.

Siguiendo con el **Turismo Cultural**, se divertirán siendo actores y protagonistas de nuestras Fiestas de Interés Turístico Nacional y Regional; o asistiendo a las representaciones teatrales en increíbles espacios escénicos como los Teatros Romanos de Mérida, Medellín o Regina.

Para el **Turismo MICE**, existe una preparada y profesional red de cinco Palacios de Congresos,



además ocho Instituciones FERIALES, para celebrar los mejores congresos, seminarios, eventos. Sin olvidarnos de los emergentes **Turismo Senior**, el **Cosmopolita**; **singles** y **LGBTI**, **Slow**...

Entre tanta oferta, entre tanto ir y venir, subir o bajar, fotografiar..., habrá que pararse a disfrutar de nuestra excepcional **Gastronomía**, con los productos de diez Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas: AOVE Monterrubio, AOVE Gata-Hurdes, Cereza del Jerte, Jamón Dehesa de Extremadura, Miel Villuercas-Ibores, Pimentón de la Vera, Queso de la Serena, Torta del Casar, Queso de los Ibores, Vino Ribera del Guadiana, Corderex y Ternera de Extremadura; amén de otros acogidos a la marca de calidad 'Alimentos de Extremadura': cava, arroz (los máximos productores nacionales, igual que de frutas), foies ecológicos, tomates conservas vegetales, turrón de Castuera, aguas, aceitunas, dulcería...

Con estos ecológicos y gustosos productos, y con la profesionalidad y el arte, de cocineras y cocineros, es fácil intuir que disfrutaremos en los **Restaurants Extremeños**, —en los premiados por las mejores guías gastronómicas, o en los que aún no lo son—; porque todos estamos comprometidos en dar satisfacción, a través del **Turismo Gastronómico**, a cuantos turistas-amigos nos visitan que, afortunadamente, son cada día más y más.

SEGOVIA

UN RECORRIDO POR LOS CASTILLOS DE SEGOVIA



Cualquiera que piense en Segovia y se le pregunte por sus castillos, se le vendrá a la cabeza enseguida su impresionante Alcázar, que ha inspirado las fortalezas de alguno de los parques de Disney y que es perfectamente reconocible también en un sinfín de películas de Hollywood.

El Alcázar es junto al Acueducto y la Catedral el monumento más conocido de la capital segoviana, pero tiene su extensión en la provincia a través de otros varios castillos que dan incluso nombre a una

de las rutas turísticas más conocidas de Segovia.

La ruta que propone Prodestur, el organismo turístico de la Diputación, y que está muy asentada entre los miles y miles de visitantes que visitan cada mes la provincia, se inicia en la capital, en el Alcázar, para recorrer los castillos. El trayecto permite acercarse a otros puntos de indudable interés como el parque natural de las hoces del Río Duratón, el santuario del Henar en Cuéllar o algunas destacadas iglesias o monasterios.

Se trata de una ruta muy visual, pues en la mayoría de los casos la imagen de las fortalezas es perfectamente visible desde muchos kilómetros de distancia, como si se tratara de un faro o una guía que nos acercara hasta esos municipios para descubrir no solo su historia, sino otros muchos recursos patrimoniales históricos que tienen esos municipios. Tenemos también la suerte de que todos esos castillos se encuentran en un buen estado de conservación, lo que permite al visitante poder disfrutar de bellas panorámicas y conocer de cerca la trascendencia que algunos de ellos tuvieron en el devenir de este país. Además, en el caso del Cuéllar se puede conocer la historia de la fortaleza de una forma muy didáctica gracias a visitas teatralizadas.

ROUTA DE LOS CASTILLOS

La denominada ruta de los castillos incluye los de de Turegana, Pedraza, Conado de Castinova, los restos del de Sepúlveda, Cuéllar y Coca. Todos ellos son testigos de grandes acontecimientos históricos y albergaron a lo largo de su historia personajes de primer nivel. La ruta de los castillos está tan aceptada en el acervo popular, que desde hace muchísimos años da nombre a una de las etapas de la Vuelta Ciclista a Segovia.



TURISMO TAURINO

EL TORO

MITO Y LEYENDA VIVA

Una nueva forma de hacer turismo

Texto de MIGUEL ANGEL MONCHOLI

Al igual que lo es el oso panda en China, la oveja en Nueva Zelanda, o el bisonte en Estados Unidos, el toro de lidia es el animal

emblemático por excelencia en España.

El toro, antaño deidad mitológica es ya sólo un recuerdo del pasado al otro lado del Mediterráneo, como recientemente he podido comprobar en Túnez, Egipto y Creta, sede del laberinto y testigo del rapto de Europa por el minotauro.

Más de 400.000 hectáreas albergan la cría del bos taurus en nuestra piel de toro ibérica. Fundamental para preservar otro fenómeno de la naturaleza, como es la dehesa, e imprescindible para mantener especies de flora y fauna, como el espurgabueyes, paradójicamente se le ignora tanto

por la inmensa mayoría, como se le aborrece por unos pocos, fruto de su ignorancia.

En cierta ocasión el torero Víctor Barrio me dijo que "la Fiesta no hay que explicarla, sino enseñarla". Y ese es el objetivo de la Unión Europea de Turismo Taurino (UETt) recientemente presentada en el Congreso Mundial de Calidad Turística de Colombia: promover el conocimiento del toro y las tauromaquias.

España tiene en el turismo su principal industria. Y en el toro una de las tres referencias por la que es conocida en todo el mundo, pese al ocultamiento que sufre vergonzosamente por parte de sus autoridades en las campañas de promoción de la oferta turística española que hace habitualmente.

Pocos conocen que el toro no es sólo la corrida, sino mucho más. Además de su aporte en el mantenimiento de terrenos baldíos y preservación de la dehesa ya mencionado, el toro es una oferta cultural de gran magnitud gracias a la diversidad de tauromaquias existentes, centro, santo y seña de las fiestas de miles de



ESPAÑA

El toro una de las tres referencias por la que es conocida en todo el mundo, pese al ocultamiento que sufre vergonzosamente por parte de sus autoridades en las campañas de promoción de la oferta turística española que hace habitualmente.



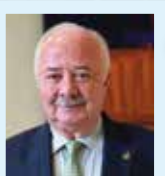
a la aportación del chef Mario Sandoval, avalado con dos estrellas Michelin.

Para conocer más al toro nada como visitar las ganaderías, donde es posible comprender y aprender más del esfuerzo y sacrificio que supone su cría y selección, del mantenimiento de una especie única, fuerte y sensible a la vez, de las tauromaquias, del misterio que lo rodea y de mil y una anécdotas contadas por mayores y vaqueros.

La UETt es un empeño de difusión y calidad. Porque lo que se quiere es mostrar al toro y cuanto le rodea. El mito en su entorno, promover el turismo rural y cultural, y así dar a conocer al gran desconocido de nuestra península ibérica, porque como decía Víctor Barrio: "la Fiesta no hay que explicarla, sino enseñarla". Y por supuesto, hacerlo con calidad.

pueblos y ciudades en forma de encierros, cortes o recortes, el toro en la calle, -más de 16.000 toros se han jugado en 2017 por las calles de la Comunidad Valenciana-, del bous embolat, del toro de cuerda, concursos de anillas, de los festejos de roscaderos... unido a la oferta de las corridas landesas y camarguesas y de forcados que tienen lugar en Francia y Portugal. Pero no solo. El toro es también el protagonista y fuente de inspiración de museos taurinos como el de Madrid situado en la Plaza de Las Ventas, -uno de los cinco más visitados de la capital española-, de bellas artes como la pintura, la escultura o la poesía, del diseño de moda, promoción turística y más recientemente de gastronomía, merced





RICARDO MELCHIOR NAVARRO
PRESIDENTE DE LA AUTORIDAD PORTUARIA DE SANTA CRUZ DE TENERIFE

¿Cuál ha sido el balance del año 2017 en la escala de Cruceros al Puerto de Santa Cruz de Tenerife?

Ha sido un año muy bueno, en el que hemos superado en el puerto de Santa Cruz de Tenerife los 600 mil cruceristas, hecho que influye de manera decisiva en la consecución de 964 mil cruceristas en el global de la Autoridad Portuaria tinerfeña. Este incremento va asociado al incremento en el número de escalas que alcanzó en los puertos dependientes de esta entidad las 542, veinte más que en 2016.

¿Qué perspectivas se vislumbran para este 2018?

Creceremos nuevamente, en este caso en un 5,5 por ciento. De hecho, ya tenemos confirmadas 581 escalas y, lo más llamativo, superaremos por primera vez el millón de cruceristas en el global de la Autoridad Portuaria. En el caso del puerto de Tenerife, rebasaremos también los 640 mil cruceristas con unas 320 escalas.

¿Cómo está funcionando la Nueva Terminal de Cruceros que se inauguró recientemente?

Sin duda está siendo un importante revulsivo para el tráfico de cruceros no solo en Tenerife sino en general en todos los puertos de la provincia.

De hecho, su entrada en funcionamiento propició que una de las principales navieras del sector, AIDA Cruises, haya elegido el puerto capitalino como base para tres de sus grandes buques durante la temporada de cruceros 2017-2018 en la que estamos inmersos.

Las naves que ya realizan esta importante operativa en la nueva edificación son AIDA Sol, AIDAblu y AIDAprima, hecho que se traducirá en la participación de prácticamente 170.000 cruceristas en la misma.

El AIDA Sol comenzó en septiembre a utilizar la nueva estación y realiza puerto base cada sábado, haciendo lo propio el AIDAblu los lunes, cada diez días, como parte de un nuevo itinerario en el que "toca" los puertos de Lisboa y Cádiz en combinación con Tenerife y La Gomera.

Este nuevo itinerario hará que AIDA Cruises duplique su capacidad en La Gomera, con 2.200 pasajeros alemanes por escala, ascendiendo en Tenerife a 4.400 gracias a la operativa de puerto base. También al puerto de La Palma llegarán ambas naves.

Por su parte el AIDAprima, el mayor en el mercado para turismo alemán, recala semanalmente cada miércoles desde el pasado 15 de noviembre.

Cabe destacar que la actividad de la estación de cruceros del puerto tinerfeño fomenta asimismo la conectividad interior de la isla al crear nuevas oportunidades de negocio también fuera de la instalación portuaria, en ámbitos como la hostelería, empresas de transporte y aerolíneas.



El restaurante "La Merced" (Calle de Manuel Vélaz, 8) es un claro ejemplo de la ubicación fuera de Madrid capital para un establecimiento que tiene todos los elementos para ser un lugar de referencia en la alta gastronomía española.

Inaugurado el 2 de Septiembre de 1987 hace ahora mismo 28 años por el padre de la actual propietaria y gerente Mercedes García Egido quien lo dirige desde 1999. El restaurante ofrece varias sorpresas apenas los comensales se han sentado a la mesa. La primera, es que la carta del establecimiento no se entrega a los clientes, se "canta" por la propietaria quien con una memoria prodigiosa es capaz de relatar de corrido los 20 o 25 platos que componen las principales especialidades de la casa dando cumplido detalle de cada uno de ellos con sus respectivos ingredientes y preparación.

Mercedes está acompañada de un excelente equipo humano con una experiencia demostrada.

En la sala cuenta con Jose Luis Dorado Gústín, quien con su trato amable y personal, les hará sentir como en su casa.

La Merced tiene una carta de estilo clásico, donde las materias primas están hechas sin trampas ni cartón. Todo bajo la supervisión de su Jefe de Cocina Juan Carlos Alonso Ferreira.

Es una carta muy extensa, con una gran variedad de platos.

La Merced cuenta con Barra y con Terraza en los meses de verano.

A lo largo de estos años han confiado en ellos para celebraciones familiares, comidas de empresas, así como también, personalidades del mundo del espectáculo y la política.



SITO EN MANUEL VELEZ, 8 - VALLECAS VILLA 28031 MARID TLF.Reservas 913035111

AVIACIÓN



PREGUNTAS DE LOS PASAJEROS DE AVIÓN

Texto de JUAN GERMÁN IZQUIERZO

¿Es seguro volar?

Volar es estadísticamente más seguro que cualquier otro medio de transporte. En realidad, más de 3 millones de personas vuelan alrededor del mundo todos los días sin que pase nada.

¿Mejor avión con turbinas o con hélices? ¿Cuál es la diferencia?

Ambas motorizaciones son igualmente seguras. Para vuelos muy largos y con mucho pasaje es más eficiente el motor de turbina. Las hélices suelen ser mejores en consumo y agilidad para distancias cortas con menos pasaje: los aviones de hélice suelen tener carreras de despegue y aterrizaje más cortas, por lo que también resultan ideales para aeropuertos con pistas cortas.

¿Son peligrosas las turbulencias?

En los vuelos de largo recorrido, por desgracia, es casi imposible evitar las turbulencias. Aunque los pilotos hagan lo posible por mantenerse alejados de las turbulencias, desviándose de la ruta, subiendo y bajando, hay momentos en los que no pueden predecir las turbulencias y terminan teniendo que pasar por ellas.

Se clasifican en cuatro tipos:

Turbulencia leve: Se manifiesta con rápidos pero leves sacudidas del avión.

Turbulencia moderada: Se manifiesta con golpes más rápidos e intensos del avión.

Turbulencia severa: Cuando el pasajero puede notar presión contra su cinturón de seguridad y los objetos no asegurados empiezan a caer.

Turbulencia extrema: La que puede causar daños.

Durante una turbulencia, si se mira por la ventana, se pueden ver las alas doblándose un poco y el motor moviéndose. No hay que alarmarse, ya que están diseñados para ello, así que ni las alas ni los motores se romperán.

¿Pueden las alas de los aviones romperse?

No, no en turbulencias de carácter normal por las que el avión está diseñada. Solo podría pasar en casos extremos, si se les aplicara la suficiente fuerza. Las alas de un avión son increíblemente fuertes y es improbable que un avión se encuentre nunca en una turbulencia de tal magnitud.

¿Y si cae un rayo en el avión en vuelo?

Los rayos no son peligrosos para los aviones. Incluso cuando un rayo cae directamente encima del avión, no penetra dentro del mismo, ni afecta a los motores ni a los tanques de combustible (Caja de Far-

aday). Las cargas eléctricas simplemente recorren la superficie de la aeronave y salen por los extremos de las alas o por la cola del avión, sin causar daños.

¿Qué son los tubitos de la parte trasera de las alas y cola del avión?

Son unos varillas flexibles que liberan los cargos de electricidad estática.

¿Qué pasa si un motor del avión falla en pleno vuelo?

Volar con un solo motor en un avión de dos motores, es algo completamente posible para cualquier avión comercial. Incluso actualmente hay aviones diseñados para vuelos transoceánicos de solo 2 motores (antes la norma exigía tener 4 motores).

¿Por qué se tira combustible en caso de emergencia?

Los aviones a veces tiran combustible como parte de un procedimiento en ciertas emergencias cuando tienen que regresar al aeropuerto de origen tras el despegue o antes de realizar un aterrizaje de emergencia. Contrario a lo que mucha gente suele creer, esto no se hace para evitar incendios o explosiones en aterrizajes forzados, sino que se realiza para reducir el peso de la aeronave ya que hay un peso máximo estructural para aterrizar.

En caso de saltar las mascarillas solo tenemos para 15 minutos de oxígeno 15 minutos es tiempo más que suficiente para que el piloto pueda descender a una altura (10.000 pies) en donde se pueda respirar normalmente. Si el avión se despresuriza tienes entre 15 y 20 segundos antes de desmayarte. En caso de llevar niños, primero el adulto se pone la mascarilla, por si te desmayas.

¿En cuánto tiempo se tiene que evacuar un avión?

Los aviones están certificados para evacuarlos en 90 segundos con todas sus salidas de emergencia operativas y el avión completo.

¿Por qué cuando vuelo noto presión en mi cabeza y en mis oídos?

Es normal notar presión en tus oídos y en tu cabeza si vuelas. Esto ocurre a causa del esfuerzo que debe hacer el tímpano del oído por la diferencia de presión del aire en el exterior y el interior de tu oído interno. Cuando trogas saliva y oyes un ligero sonido en tus oídos significa que estás normal. El aire que hay en el oído interno siempre trata de equilibrarse en ambos lados del sistema auditivo a través de un pequeño tubo llamado, la trompa Eustaquio, que es una membrana conectada a la nariz. Para evitar el problema prueba de trogar, como chicle, bostezar o mover la mandíbula de lado a lado. Esto ejercita los músculos y abre la trompa Eustaquio.

¿Qué es el pequeño edificio en la parte inferior de las ventanillas?

Serve como válvula para igualar la presión de la cabina con la presión del aire que hay entre la ventana interior y la ventana exterior, y facilita el paso de humedad entre ambos lados evitando que se empañe o se congelen.

¿Por qué se apagan las luces al despegar y/o aterrizar por la noche?

Esto se hace por razones de seguridad. En el caso de que haya una emergencia, los ojos necesitan estar plenamente adaptados a la oscuridad ya que si los pasajeros tienen que salir rápidamente del avión deben poder ver bien. Cuando hay una emergencia, cada segundo cuenta.

¿Por qué hay que abrir las persianas durante el despegue o el aterrizaje?

Las ventanillas deben estar abiertas al despegar y aterrizar porque en caso de accidente, podremos observar la posición con respecto al horizonte y en esa situación, prestar atención al autómata el cinturón de seguridad. Además, con las ventanillas abiertas se pueden facilitar las tareas de los rescatadores.

¿Por qué hay que poner recto el asiento para la comida/cena?

Por cuestiones de seguridad. Si todos los asientos están a 90°, es más fácil de salir del asiento, incluso con la bandeja extendida. También es más agradable para sentarse. Además, esta posición reduce la distancia entre la cabeza y el asiento delantero, y por lo tanto la fuerza del impacto en caso de turbulencia.

¿Por qué es importante llevar los bultos debajo del asiento delantero?

Las fases más críticas del vuelo son los despegues y aterrizajes en ellas es algún pasajero se puede dar una evacuación. Cuando la tripulación asegura la cabina para despegar o aterrizar, la están preparando para una emergencia y para ello tiene que estar todo libre de obstáculos para que en el caso de tener que salir por medio de una evacuación los bolsos, mochilas y demás no estén en el pasillo y se pueda salir sin dificultad.

¿Por qué se sube por la izquierda? Los primeros pilotos procedían mayoritariamente del ejército, donde los jefes y oficiales de caballería mantenían la costumbre de subir al caballo por la izquierda. Este hábito se trasladó de modo inconsciente, estandarizándose en todos los aviones.

¿Si está prohibido fumar por qué los baños tienen ceniceros?

Los ceniceros de los lavabos siguen siendo obligatorios. El razonamiento es que, si alguien decide fumar, es mejor que tengan donde apagar el cigarrillo antes de tirarlo en la papelera y originar humo o un incendio.

¿Por qué no se puede usar el teléfono móvil durante un vuelo?

Los teléfonos móviles pueden interferir con los sistemas del avión. Las ondas de telefonía son potentes y pueden afectar la lectura de los instrumentos de vuelo en la cabina.

Así que muchas líneas aéreas prohíben el uso de teléfonos en el avión (excepto las que poseen aviones equipados para esto). Una vez que el avión está por encima de los 10.000 pies (3.000m), algunas líneas aéreas pueden permitir usar teléfonos, siempre y cuando el avión haya sido equipado con el GSM (sistema global para comunicaciones móviles).

¿Los pilotos están al mando de todo?

El Comandante del avión tiene la potestad de decidir si siguen el avión es arrestado y esposado. Además de eso, pueden y lo hacen a menudo, cancelar un vuelo volviendo al aeropuerto si algún pasajero es demasiado problemático o rebelde.

¿Los dos pilotos comen distinto?

Si, ya que en caso de que uno de los pilotos se intoxique el otro estará a salvo y se habrá prevenido una desgracia.

¿Qué no pueden hacer los pilotos por debajo de los 10.000 pies de altura?

La principal prohibición que establece la normativa es la de no mantener conversaciones (Cabiná Estén!) que no sean esenciales para los pilotos, y tampoco se les deja comer hasta alcanzado la altura correspondiente ni comunicarse con la tripulación. Solo pueden saltarse esta norma cuando se produzca algún incidente que pueda ser peligroso (incendio, fugas o ruidos anormales).

¿Es seguro volar embarazada?

Si el embarazo está por debajo de los 28 semanas, se podrá volar; algunas empresas piden firmar un contrato absolviendo a la aerolínea de cualquier responsabilidad. Por encima de la semana 28 hasta la 34, necesitará un certificado médico. Superada la semana 35 no podrá volar.

¿Puedo transportar animales?

El transporte de animales está sujeto a la normativa de la propia compañía aérea y a las disposiciones del país de origen y destino.

Curiosidades:

Los números 13 (Italia) y 666 no aparecen en puertas y vuelos. En España no hay asientos N°13.



LIBROS

Por: **Miguel Montes**,
Director CDT - Secretario Cral - FEPET-



GUÍA DE FEZ DE CIRCUITOS TURÍSTICOS TEMÁTICOS

Edita: ADER - Fez

Fez forma parte de esas ciudades marroquíes que tienen una personalidad por descubrir, una larga historia por contar y otros tantos patrimonios por ofrecer y compartir. El viajero podrá descubrir toda la riqueza del espacio de la Medina, con sus puertas monumentales dando a callejuelas típicas, sus barrios pintorescos, sus mercados legendarios, sus talleres artesanales y sus edificios históricos.

La Medina de Fez está catalogada por la UNESCO como Patrimonio de la Humanidad desde 1981 y es una visita obligada.



TÚNEZ, ARTE-HISTORIA-CULTURA

Edita: Casa Editrice RotaSete
Milán, Italia.

Con más de 1300 km. de costas, Túnez es el país el más pequeño del Magreb por su superficie, una gigantesca y maravillosa ventana sobre el Mediterráneo. Túnez, cuenta con una naturaleza, un patrimonio cultural y monumental y unas tradiciones que le sitúan a la cabeza de los lugares turísticos del área. Este libro muestra el amplio y maravilloso país, desde su capital, Túnez con sus alrededores, al Norte, el Sahel, el Suroeste y el Sureste. Ofrece al lector cuidados y bellas fotografías que invitan a descubrir tan precioso país repleto de historia, paradisíacas playas y mágicas ciudades en las que nos faltan las "medinas" para toda clase de compras.



VEGAQUEMADA & VEGAFLORIDA

Autor: Fierro, Ángel.
Fotografía: Martín, Manuel

Edita: Ayuntamiento de Vegaquemada.

Los autores de esta obra nos invitan a sorprender imprevisibles bellezas y abren la senda para el conocimiento y la sensibilidad, mediante los textos y las cuidadosas imágenes que servirán de guía en este viaje. La edición de este libro presenta la naturaleza, la historia, los pueblos, el arte y la belleza, las tradiciones y patrimonio inmaterial en su canchero octonario y finaliza con el turismo activo. Obra magníficamente editada con una gran belleza por sus imágenes y cuidadosos textos que nos invitan a visitar su municipio y conocer a sus gentes.



32 RUTAS TURÍSTICAS POR HUESCA

Autor: Acín Fanlo, José Luis.

Edita: Prames.

Esta guía nos presenta 32 rutas turísticas que recorren los valles oscenses y otras áreas específicas, en las que van apareciendo paso a paso, las poblaciones que albergan importantes muestras de arquitectura, museos y parajes de especial belleza. Una propuesta atractiva para quien desea sumergirse en la provincia de Huesca y trata de descubrirla con la emoción del viaje por sus distintos paisajes y localidades. Una guía para disfrutar de sus gentes y de quienes habitan sus pueblos. Enclaves presentados de forma clara y directa, la gran mayoría de fácil acceso. Una publicación completa, de cómodo y ágil lectura



UNA SEMANA EN... JACA VALLE DE CANFRANC.

Edita: Sua Edizook. Bilbao.

Completa guía que nos conduce de forma amena, clara y precisa por la ciudad de Jaca, capital del Pirineo aragonés y por los recovecos del valle de Canfranc. A través de sus páginas nos internamos en Jaca para deleitarnos con su catedral y las pinturas murales del Museo Diocesano, la Ciudadela, el casco antiguo, sus fiestas y su gastronomía. También nos acercaremos hasta el monasterio de San Juan de la Peña, máxima expresión del arte integrado en la naturaleza. En el valle de Canfranc, nos esperan extraordinarios parajes de alta montaña y la estación internacional de Canfranc.



NO ES PELIGROSO ASOMARSE AL EXTERIOR

Autor: De Dalmases, Pablo-Ignacio
Edita: Ediciones Carena. Barcelona. 2017

El autor, miembro de FEPET, nos presenta un nuevo título en su brillante carrera como escritor. Durante varias décadas RENFE nos recordaba en el marco de las ventanas en los vagones del ferrocarril que "es peligroso asomarse al exterior". Afortunadamente, los tiempos han cambiado y los españoles que ya no estamos obligados a viajar por necesidad, sino por placer, descubren a través de las páginas del libro, que asomarse al exterior no solo no es peligroso, sino muy conveniente para abrir horizontes y vivir nuevas experiencias. Un libro muy ameno y de fácil lectura que el autor con su ágil escritura nos invita a descubrir.



MARKETING TURÍSTICO APLICADO

Autor: De la Ballin, Francisco Javier

Edita: ESIC, Madrid. 2017

Ningún sector se encuentra tan a la vanguardia del cambio como el turismo. Nada es como era: el turista todo lo compra, comienza con el precio pero a la vez revisa opiniones y recomendaciones de los demás, está más informado e informado, llevándole a niveles de exigencia de calidad cada vez mayores. Este libro pretende atender el nuevo marketing turístico que el mercado demanda. Disponer de herramientas modificadas o totalmente nuevas para gestionar, de forma más eficiente y valiente, el principal motor de la economía española.



CUISINE MAROCAINE

Edita: Librairie Al Ouma.
Casablanca, Marruecos

Este libro de recetas de la cocina marroquí de la conocida Chaouchia, uno de los rostros más célebres de la televisión de Marruecos gracias a su programa diario de "Recetas Chaouchia". En la cocina marroquí la cantidad exacta de ingredientes es casi imposible de saber. En Europa, en todas las llamadas tiendas de comestibles árabes, están disponibles los ingredientes tradicionales, incluidos todos los diferentes especias. De cada receta se explican los ingredientes, la preparación y una foto del plato ya preparado que es una invitación a degustarlo.



MONTAÑAS DEL TELENÓ

Autora: Astorga González, Ana Fe

Edita: Asociación Montañas del Telenó.
Diputación de León. León 2016

La guía de Montañas del Telenó bajo el patrocinio de la Diputación de León, demuestra que la intención de la Asociación Montañas del Telenó, creada en 1934, es que todos los que la lean conozcan estos singulares y vaniprotos pueblos del Suroeste leonés. Es una sencilla guía de apoyo para que cada uno descubra aquello que más le interesa de lo que se ofrece en sus páginas: que viaje hasta la Cabrera, La Maragatería y las Vegas del Duerna, Eja, Jamuz, Turienzo y Tuerto, sin prisa, disfrutando de sus paisajes, su particular gastronomía y las ancestrales tradiciones de sus gentes. Apartado importante es el de la cocina tradicional en las Montañas de Telenó con apetecibles recetas y su sabia y laboriosa preparación.



KAZAKHSTAN, BRIGHT COLOURS OF LIFE

Autor: Glumova, Alena.

Edita: Farkhat
Kobdykairov,
Almaty, Kazakhstan

Este libro "Colores brillantes de la vida" nos presenta un país para muchos desconocido y es un álbum que puede convertirse en la primera impresión sorprendente del país. Miles de años de historia, desde los antiguos nómadas hasta la época moderna de nos muestran las imágenes de este tierra. Realmente es un país que deslumbra con sus más de 3.000 km. de este a oeste y 1800 de norte a sur y que a muchos nos encantaría visitar después de contemplar las excelentes fotografías de Kazakhstan.



ANÁLISIS DE LA EDUCACIÓN SUPERIOR DE TURISMO EN AMÉRICA LATINA Y ESPAÑA

Autor: Celis Sosa, Daniel

Edita: Editorial Síntesis, Madrid. 2017

En el marco de la Tribuna Futur, Jorge Villa Prieta, presenta este trabajo que contribuye a lograr una mejor comprensión de la educación superior del turismo en América Latina y España. El volumen identifica la oferta completa de programas de grado y postgrado de ambas regiones, lo que permite establecer comparativos entre países. Se han identificado un total de 2380 títulos, (1517 de grado y 863 de postgrados) de Hospitality y turismo, lo que conforma el inventario de la oferta de formación turística en España y Latinoamérica.



GUÍA DEL ARTE MUDEJAR EN ARACÓN

Autores: Alcalá Prats, Iciar,
Revilla Hernández, Ana María,
Rodrigo Garza, Beatriz
Edita: Centro de Estudios Mudéjares.
Prames, S.A. Zaragoza.

El arte mudéjar está considerado como la más genuina aportación de la cultura española al arte universal. La presencia del Islam en la España medieval nos ha dejado un importante legado cultural y artístico, cuyo último eslabón es el arte mudéjar, siendo la arquitectura turolense islámica y en el listado del Patrimonio Mundial de la UNESCO en 1986 y ampliada en el año 2001 aparte de la arquitectura mudéjar de Aragón, y es la joya actual del patrimonio artístico aragonés. Son numerosos los estudios y las monografías sobre el arte mudéjar aragonés, esta guía sirve de descubrimiento de un turismo cultural de calidad.

Centro de Documentación Turística

Avda. de los Toreros, 14. 28028 Madrid. -Tel/Fax: +34 91 355 99 14 - Móvil: +34 606 273 216 / cdt.miguelmontes@yahoo.es

LA ÚLTIMA



MIGUEL MIRONES

Con más de 30 años de actividad empresarial y una destacada presencia institucional en el ámbito del turismo, el empresario

Miguel Mirones es uno de los mayores expertos del sector en nuestro país, especialmente en el ámbito de los Bañeros y el Turismo de Salud. Desde 1994 preside la Cadenas Relais Termal -la primera Cadenas de Bañeros de España y segunda de Europa- con presencia en siete Comunidades Autónomas. En la actualidad, es Presidente del Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE), de Miembros Afiliados de la OMT -tras ser elegido por segunda vez el pasado mes de septiembre- y de la Asociación Nacional de Bañeros. Es miembro del Comité Ejecutivo de CEE España y del Comité Ejecutivo y el Pleno del Consejo Español de Turismo. Durante su dilatada carrera, ha ostentado la presidencia de organismos como la Asociación de Empresarios de Hostelería de Cantabria o la CEOE de Cantabria. Entre los Premios y Condecoraciones que ha recibido, destaca la Insignia de Oro al Mérito Turístico a título personal y la Placa de Oro al Mérito Turístico en su calidad de Presidente de la Asociación Empresarial de Hostelería de Cantabria concedidas por el Gobierno de Cantabria. En enero de 2014 le fue otorgada la Insignia de Oro y Brillantes tras ser nombrado Procer del Turismo Español en Iberoamérica por su labor en la implantación de la cultura de la calidad en el turismo de aquel continente, en el marco de la XVII Conferencia Iberoamericana de Ministros y Empresarios del Turismo.

PROFESIONALES DEL TURISMO

Aunque no lo crean, existen los turistas profesionales: gentes de diferentes sexos, razas, culturas, edad o condición social. Personas que viven por y para viajar y que, por una aventura en forma de viaje, son capaces de dejarlo casi todo.

Estos profesionales buscan cada día más seguridad a la hora de planificar sus viajes. Y cuando hablo de seguridad no lo hago solo en términos de peligrosidad del destino, que también, sino en lo que se refiere a tener unas mínimas garantías en los productos que van a disfrutar y los servicios que esperan recibir.

Hay quien fía estas garantías y esta seguridad a las opiniones cada día más abundantes de los diferentes portales o redes sociales. Pero el auténtico profesional de los viajes, para su tranquilidad y la de sus compañeros de aventuras, busca una garantía de Calidad Certificada que trascienda a opiniones personales más o menos objetivas. Y esto precisamente es lo que ofrece en todo el mundo la marca más reconocida de Calidad Turística, que no es otra que la muy española "Q", que certifica el Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE).

Recientemente hemos tenido ocasión de corroborar estas palabras acompañados por un centenar de "turistas profesionales" -entre los que se encontraban decenas de periodistas miembros de la FEPET-. Ha sido en el IV Congreso Internacional de Calidad Turística que ha organizado el ICTE en Cali y que ha contado con más de quinientos participantes congregados en un destino -Colombia- que, una vez superada la inseguridad del conflicto armado gracias al exitoso proceso de paz, ha querido realizar su primer movimiento turístico internacional vinculándose a otro proceso exitoso, el de la Calidad en el Turismo, con el ICTE como compañero de viaje.

De Cartagena de Indias a Cali y rematando en el Eje Cafetero, todos los que hemos viajado hasta allí para participar en el Congreso hemos podido palpar las ansias de un pueblo por disfrutar de la paz. Y al mismo tiempo, hemos comprobado cómo los profesionales del turismo vislumbran un gran futuro para su país -turísticamente hablando- con la paz y la Calidad Turística como ejes fundamentales de su crecimiento como destino.

Algunos, quizás, deberían tomar nota en España de todo lo ocurrido, dicho y vivido en Colombia durante este Congreso.

Lleida

AUTÉNTICA
DIFERENTE
NATURAL

Port Aín (Pallars Sobirà). Foto: Oscar Badings. Archivo Parc Natural de l'Alt Pirineu.



11*
ESTACIONES
DE ESQUÍ

vive la nieve en el Pirineo de Lleida

Aranza • Baqueira Beret • Boí Taüll Resort • Espot Esquí • Lles de Cerdanya • Port Aíné
Port del Comte • Sant Joan de l'Erm • Tavascan • Tuixent-La Vansa • Virós-Vallferrera



www.aralleida.com

Diputació de Lleida
Patronat de Turisme



2018 León