



Spain Travel Guide

Un mosaico de
pequeñas historias
que conforman la
esencia de España

Spain Travel Guide

Un mosaico de
pequeñas historias
que conforman la
esencia de España

A patchwork
of small stories
that reveal the
essence of Spain

La riqueza cultural,  medioambiental
 y de ocio; el patrimonio histórico; 
tradiciones  como la artesanía,
 la música o la agricultura; 
el singular estilo de vida  y la capacidad
de la sociedad española para ofrecer
experiencias  únicas se reflejan en
muchas de las series  y películas
que se producen para Netflix en España.



A cultural and environmental wealth, opportunities for leisure and historical heritage, traditions such as handicrafts, music and agriculture, a unique lifestyle and the ability of Spanish society to offer special experiences – all of these aspects are on display in the series and movies produced for Netflix in Spain.

España, un país apasionante

Spain, an enthralling country

Miguel Ángel Sanz

Director general
de Turespaña

General Director
of Turespaña

Era solo cuestión de tiempo que Netflix y Turespaña se conocieran, se gustaran y empezaran a hacer cosas juntos. Al fin y al cabo, ambos tenemos muchas cosas en común.

Ambos somos líderes y pioneros en nuestros respectivos sectores, el *marketing* turístico y la producción y distribución de contenidos audiovisuales bajo demanda. Los dos compartimos una misma misión: ofrecer al mundo experiencias memorables, en forma de historias o viajes inolvidables, que luego siempre queremos contar y compartir con nuestros amigos y familiares.

¿O acaso hay temas de conversación más recurrentes y placenteros que nuestras últimas vacaciones o la última serie de Netflix a la que nos hemos enganchado? ¿Hay algo que nos identifique más que dónde y cómo viajamos y qué contenidos nos emocionan?

Se da, además, la afortunada circunstancia de que España es no solo uno de los principales *hubs* de producción de contenido de Netflix a nivel mundial, sino también el escenario en el que se desarrollan muchas de sus mejores series (¿les suena *La casa de papel*?). Y, como sabrán, cada vez más personas escogemos como destino de nuestros viajes aquellos lugares donde se han rodado películas o series famosas.

Era, por tanto, natural, casi obligado, que uniésemos ambos anhelos ancestrales del ser humano (entretenerse y viajar) en una serie de contenidos en los que la protagonista es España, sus paisajes, sus tradiciones y, sobre todo, sus gentes. Un país apasionante con

It was only a question of time before Netflix and Turespaña would meet, hit it off and start doing things together. After all, there's so much that we have in common.

We are both leaders and pioneers in our respective sectors, one in tourism marketing and the other in producing and distributing on-demand audiovisual content. We both share the same mission: to offer the world memorable experiences, whether in the form of stories or unforgettable trips: stories that we can't wait to share with our friends and family afterwards.

Indeed, you would be hard-pressed to think of a topic of conversation more engaging and omnipresent than our most recent holiday or the latest Netflix series we've been bingeing. Is there anything that identifies us more than where and how we travel and the content we enjoy watching?

Add to this the happy circumstance that Spain is not only one of the main global production hubs for Netflix content, but also the backdrop for many of its best series (*Money Heist*, anyone?) And, as you've probably heard, more and more people are choosing the destinations where famous films and series were shot for their next holiday.

It was natural – practically inevitable – that these age-old human desires (being entertained and travelling) would come together in a wealth of content in which Spain plays a leading role: its landscapes, its traditions and, above all, its people. An exciting coun-

try with infinite stories and thousand-year-old traditions, a nation that is modern, joyful, monumental, diverse and creative. A country with talent to spare.

Desde su fundación hace más de 35 años, la misión de Turespaña siempre ha sido inspirar al mundo a visitar España, enseñarles lo mejor de nuestro país allá donde estuviera, en la calle, en las agencias de viaje, en las revistas, en la televisión y, desde hace unos años, en el ordenador o en el móvil.

¿Y saben dónde nos encontramos todos ahora?

Descubriendo lugares increíbles, historias diferentes, viajes a otros mundos. Nos encontramos viendo Netflix.

Espero que disfruten de esta guía tanto como nosotros hemos disfrutado haciéndola.

Since its foundation 35 years ago, the mission of Turespaña has always been to inspire people the world over to visit Spain, showing them the best of our country wherever they may be: in the street, in travel agencies, in magazines, on TV, and, more recently, on their computers and smartphones.

And do you know where we all are now? Discovering incredible places, different stories, journeys to other worlds. We find ourselves watching Netflix.

I hope that you enjoy this guide as much as we have enjoyed creating it.

Otra manera de viajar: el poder de las historias

Another way to travel: the power of stories

Diego Ávalos

Vicepresidente de
Contenido de Netflix
en España y Portugal

Vice President of
Content for Netflix
in Spain and Portugal

Si algo sabemos bien en Netflix es que las grandes historias pueden encontrarse en los rincones más recónditos del mundo. También sabemos que sus protagonistas, con sus emociones, sueños e infortunios, pueden acercarnos a realidades que creíamos ajenas y, además, tenemos la libertad de elegir dónde y cómo queremos disfrutarlas.

Viajar a través de la pantalla es algo que llevamos haciendo desde que el 26 de enero de 1926 John Logie Baird inventó la televisión. Viajar a través de las historias es mucho más antiguo. Hoy, gracias a las infinitas posibilidades que ofrecen servicios como Netflix, estos viajes se han multiplicado —en número e intensidad— hasta límites insospechados. Además, se han convertido en una oportunidad única para impulsar el turismo y la marca del país.

El impacto de las producciones audiovisuales no solo se limita a nuestro entorno más inmediato, sino que esos relatos de alcance universal nos conectan con el mundo de una manera única, con independencia de nuestra edad, origen o nacionalidad.

Recientemente, elaboramos un estudio con la Organización Mundial del Turismo, en el que, mediante entrevistas a 15.000 personas de seis países (Francia, Brasil, Alemania, México, Argentina y Estados Unidos), analizamos cómo el contenido producido en nuestro país incrementa el interés por España. Las conclusiones fueron rotundas: la afinidad que desarrollan los espectadores de contenido hecho en España hacia nuestro país, cultura y tradiciones es mayor (37%) que la

At Netflix, if there's one thing we know, it's that great stories can be found in the farthest corners of the world. We also know that their protagonists, with their emotions, dreams and misfortunes, can bring us closer to realities that we thought were alien to us, while we enjoy the freedom to choose where and how we want to enjoy them.

We have been travelling through our screens since John Logie Baird invented the television on 26 January 1926. Stories, meanwhile, have been taking us on journeys for much longer. Today, thanks to the infinite possibilities offered by services such as Netflix, these journeys have multiplied — in both number and intensity — to unexpected heights. What is more, they have transformed into a unique opportunity to boost tourism and a country's profile.

The impact of audiovisual productions is not only limited to our immediate environment. Indeed, these universal tales have a unique way of connecting us with the world, regardless of our age, background or nationality.

Recently, we undertook a study with the World Tourism Organization, in which we used interviews with 15,000 people from six countries (France, Brazil, Germany, Mexico, Argentina and the USA), to analyse how content produced in Spain has increased interest in our country. The conclusions were unambiguous: viewers of content made in Spain develop a greater affinity for our country, culture and traditions (37%)

de aquellos que no han visto contenido local (17%). Del mismo modo, el deseo de viajar y conocer de primera mano nuestra tierra es significativamente superior entre aquellas personas que han visto contenido producido en España, situándose en el 81% de los espectadores, frente a un 61% que no lo han hecho. La conclusión es clara: las personas entrevistadas de los seis países de referencia eligen España como principal destino.

Esas costumbres y tradiciones de un enorme valor cultural son el escenario perfecto para narrar, a través de la pantalla, aquellas historias que nos permiten ser quienes somos. Al igual que hacemos con nuestras series y películas, esta guía es, precisamente, un ejemplo de cómo podemos recorrer los distintos territorios que forman nuestro país a través de relatos reales.

Las historias que nacen en el audiovisual son, además de una oportunidad para representar la diversidad, un vehículo para el diálogo, para la reflexión y para cuestionar lo establecido. El sector del entretenimiento tiene el poder de transformar y de asegurar un futuro en el que la riqueza de esa diversidad se valore y se celebre.

than those who have not seen local content (17%). Likewise, those who watch content produced in Spain have a significantly higher desire to experience our country first-hand, at 81% of viewers versus 61% of non-viewers. The result is clear: Spain is a top destination amongst interviewees in all six countries of reference.

In addition to their enormous cultural value, these customs and traditions provide the perfect stage for narrating the stories that make us who we are on the screen. Just as we do when producing our series and films, this guide is an example of how real-life stories allow us to travel through the territories that make up our country.

As well as being an opportunity to represent diversity, the stories that emerge from audiovisual productions are a vehicle for dialogue, for reflection and for questioning the status quo. The entertainment sector has the power to transform and to ensure a future in which the richness of this diversity is valued and celebrated.

Hemos viajado por toda España, y en nuestra aventura conocimos, entre otras, a personas hosteleras, artesanas, agricultoras o artistas que nos hablaron de lugares remotos en lo alto de las montañas desde donde se puede ver la linde del mar. Además, hemos descubierto el sabor del Cantábrico, el Mediterráneo y el Atlántico gracias a la gastronomía.



We have travelled all over Spain and on our adventure we met hoteliers, artisans, farmers and artists who talked to us about remote mountaintop perches with the coastline visible in the distance. Also, we have discovered a cuisine with the flavours of the Cantabrian, the Mediterranean, and the Atlantic.

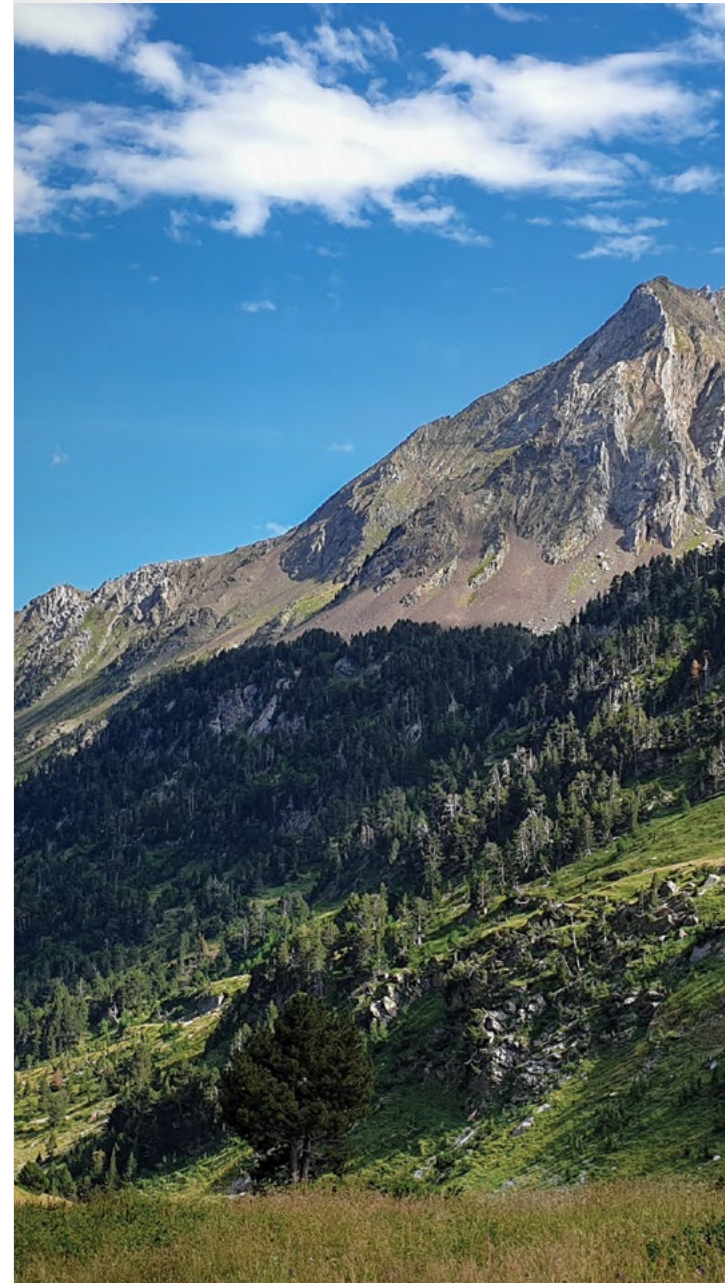
Índice
página / región

100 Galicia	30 Asturias	50 Cantabria	136 País Vasco	22 Aragón
	66 Castilla y León		124 Navarra	74 Cataluña
		114 Madrid	104 La Rioja	
94 Extremadura	60 Castilla-La Mancha		150 Comunidad Valenciana	34 Balears
		12 Andalucía	118 Murcia	
				86 Ceuta y Melilla
	42 Canarias			

Esta guía es un recorrido que muestra algunas de las historias, los protagonistas y los lugares que podemos encontrar en las 17 comunidades autónomas y las dos ciudades autónomas que conforman el país. Una muestra de la riqueza turística y el patrimonio que están al alcance de todo aquel que se anime a visitar cualquiera de estas regiones.

This guide takes us on a tour through some of the stories, main characters and settings which can be found in Spain's 17 autonomous communities and two autonomous cities. It offers a sampling of the wealth of heritage and tourist experiences that await visitors to any of these regions.

Natura



leza



Andalucía

The Crown

En el capítulo 6 (“Tierra de nadie”) de la cuarta temporada de *The Crown*, el viaje que realizaron los príncipes de Gales en la década de los 80 a Australia se recrea en realidad en el centro de Málaga. Es en la calle Marqués de Larios donde Lady Di se baña en multitudes y descubre la pasión que despierta allá donde va. De la escena destaca un espectacular *travelling* que va desde la piscina de la azotea del AC Málaga Palacio hasta la calle, donde cientos de fans se agolpan para ver de cerca a la princesa.

In episode 6 (“Terra Nullius”) of the fourth season of *The Crown*, the visit by the Prince and Princess of Wales to Australia in the 1980s is recreated in Málaga’s city centre. The Calle Marqués de Larios is the setting for Lady Di being mobbed by crowds, discovering the excitement she arouses wherever she goes. The scene features a spectacular travelling shot that ventures down from the rooftop pool of AC Málaga Palacio to street level, where hundreds of fans jostle for a view of the princess.

Un claro ejemplo de la variedad que ofrecen las ocho provincias de la comunidad autónoma es Málaga, que sirvió de escenario para *The Crown*. La ciudad andaluza ha vivido una sorprendente transformación en los últimos años que la ha convertido en foco cultural. Combina como pocas desde el turismo de lujo hasta el mochilero o el más aventurero. Aquí, todos tienen su sitio.

Textos
Luis Meyer



The city of Málaga, which served as a backdrop for *The Crown*, is a clear example of the wealth of options offered by Andalusia's eight provinces. The city has experienced a surprising transformation in recent years that has converted it into a cultural hub, with tourism options that range from luxury travel to backpacking or adventure tours. There's something for everyone!

Andalucía, un destino para todos los gustos

Andalusia, a destination for all tastes

Eje
Estilo de vida

Topics
Lifestyle

Hace no mucho, no más de diez años, algunos habitantes de Málaga la llamaban «ciudad transparente». Lejos de ser una definición poética, reflejaba una realidad mucho más prosaica y cruda: los miles de turistas que se bajaban cada año de los cruceros, que arribaban a esta ciudad costera y apenas daban un par de pasos por el malecón del puerto antes de subirse a minibuses o vehículos de alquiler que los llevaban a Granada, a Sevilla o a los muchos pueblos con playa que jalonan la costa malagueña. Los visitantes pasaban de largo por la ciudad sin apreciar su magnífica arquitectura, como las fachadas modernistas de los Almacenes Félix Sáenz y los edificios de viviendas Desfile de Amor; el castillo de Gibralfaro, edificado en el siglo XIV; el bullicioso Mercado de Atarazas y su arco nazari; el espectacular palacio fortaleza de la Alcazaba; las elegantes villas y palacetes, como Villa Suecia, Villa María y Villa Fernanda, o las formidables viviendas nobles, anteriores al siglo XIX, como la casa palacio de Salinas, de origen musulmán, o el palacio de Buenavista. Y disfrutaban escasamente de la irresistible algarabía del barrio costero de la Malagueta o incluso de las dieciséis playas que se suceden hasta donde abarca el litoral del municipio andaluz.

Hoy, el panorama es muy diferente. En la última década, esta ciudad milenaria (la fundaron los fenicios en el siglo VIII antes de Cristo) ha abrazado a la modernidad, mientras que al mismo tiempo mantiene el poso de tradición que han ido dejando las sucesivas civilizaciones y culturas que

Not long ago – no more than ten years in the past – some inhabitants of Málaga called it the ‘transparent city’. Far from being a poetic definition, it reflected a much more prosaic and crude reality. The thousands of tourists that disembarked from the cruise ships that docked each year in the coastal city hardly took two steps along the port’s seawall before hopping on minibuses or rental vehicles that ferried them to Granada, Seville or any of the numerous beach towns that dot the Málaga coast. The visitors passed through the city without taking in its magnificent architecture of the modernist Félix Sáenz shopfronts or the residences of the Desfile de Amor building. Equally overlooked were the 14th century Gibralfaro Castle, the bustling Atarazas market and its Nasrid arch, the spectacular fortified palace of the Alcazaba, and elegant villas and mansions like Villa Suecia, Villa María and Villa Fernanda, to say nothing of the formidable houses of the nobility built prior to the 19th century, like the Salinas House Palace, of Muslim origin, or the Buenavista Palace. Few visitors even stopped to enjoy the irresistible hubbub of the coastal neighbourhood of Malagueta or the succession of sixteen beaches that span the coastline of the Andalusian city.

Today, the panorama is much changed. In the last decade, this millennial city (founded by the Phoenicians in 8th century BC) has embraced modernity whilst preserving the layers of tradition that have been left by the successive civilisations and cultures that have populated it. The city has been given a stratospheric boost by initiatives



Amanecer en una playa de Málaga, vía Pixabay

The town of Málaga has sixteen beaches that span its coastline



Playa de la Malagueta. Foto: Noemí del Val

Museo de Málaga



El municipio de Málaga cuenta con dieciséis playas que se suceden hasta donde abarca el litoral

la poblaron. Una profunda restauración de sus calles principales y monumentos emblemáticos, como el Teatro Romano, o el asentamiento reciente de franquicias artísticas de renombre mundial, como el Thyssen o el Pompidou, han dado un impulso estratosférico a la ciudad. A esto se suma la apertura de restaurantes de alta gastronomía, como el José Carlos García con estrella Michelin, y alojamientos de lujo, como el Gran Hotel Miramar, que ha reabierto 90 años después en el mismo deslumbrante edificio neoclásico que fundara Alfonso XIII a principios del siglo pasado. También los locales comerciales han experimentado un gran crecimiento en los últimos años en cada una de las esquinas de la calle Marqués de Larios y sus alrededores, arteria de la ciudad donde ahora abundan joyerías y tiendas de ropa de marcas renombradas.

Pero quien quiera alta costura con un sello inconfundiblemente malagueño debe acercarse al atelier de Rafael Urquizar, diseñador de talla internacional y habitual de la Mercedes-Benz Fashion Week de Madrid, que nunca se planteó mudarse de la ciudad andaluza. «Nací aquí y es muy difícil renunciar a la calidad de vida de este lugar», cuenta. «En las colecciones te influye el sitio donde vives, pero además Andalucía también impregna a la mayoría de los diseñadores, incluso internacionales, porque es una fuente de inspiración universal». ¿Y qué hay de Málaga en sus colecciones? «El mar, los colores, la luz que tiene la ciudad, está en absolutamente todo lo que hago. Y por supuesto las tradiciones artesanales, los bordados, los ‘flecados’...». Urquizar ha sido testigo de excepción de la transformación de la ciudad. «En Málaga ha habido un antes y un después en los últimos años. Ahora está en pleno crecimiento. Siempre fue una capital de paso, pero se han abierto sitios muy punteros y ha ido tomando una relevancia muy importante, y no solo desde un punto de vista turístico, también cultural». Y concluye: «Antes era una ciudad mucho más provinciana, la gente se iba directamente a Marbella. Ahora Málaga es el foco, la gente que viene se queda y nunca antes habíamos visto tantos extranjeros paseando por nuestras calles».

Al igual que toda Andalucía, Málaga sabe combinar la sofisticación con la cercanía: puede ser una ciudad opulenta, pero al mismo tiempo muy accesible. Por eso llegan cada año muchos mochileros que pueden disfrutar de sus encantos (por

including the extensive restoration of the main streets and emblematic monuments like the Roman Theatre, not to mention the recent arrival of the world-renowned Thyssen and Pompidou art collections. Haute cuisine has flocked to the city, with the opening of restaurants like the Michelin-starred José Carlos García, and luxury accommodation like the Gran Hotel Miramar, which reopened the doors of its stunning neoclassical building 90 years after it was first inaugurated by Alfonso XIII at the beginning of the last century. Local businesses have thrived on every corner of the main thoroughfare of Calle Marqués de Larios and its neighbouring streets, with numerous jewellers sharing the avenue with retailers of chic clothing brands.

But for those who want haute couture with a distinctive Málaga flair, a visit to the studio of Rafael Urquizar is a must. The international designer and regular at the Mercedes-Benz Fashion Week in Madrid has never once considered leaving the Andalusian city. ‘I was born here and it is very difficult to give up the quality of life of this place’, he says. ‘Collections are influenced by where you live, but Andalusia is also present in the minds of most designers – even international ones – because it is a source of universal inspiration’. And what is there of Málaga in his collections? ‘The sea, the colours, the light of the city, they’re in absolutely everything I do. And of course the artisanal traditions, the embroidery and fringes’. Urquizar has been a privileged witness of the city’s transformation. ‘Málaga has seen a turning point in recent years. Now it is experiencing rapid growth. It has always been a transient capital city, but cutting-edge places have opened and it has come to occupy an important position, not only as a tourist destination, but also culturally’. He concludes: ‘Before, it was much more of a provincial city, people would go straight to Marbella. Now Málaga is the focus, people come here and stay; we’ve never seen so many foreigners walking through our streets’.

As in all of Andalusia, Málaga knows how to combine sophistication with a certain closeness. It can be an opulent city, but one that remains highly accessible. This fact is part of why so many backpackers come to enjoy its charms each year (say, enjoying a skewer of freshly roasted sardines on the beach of Malagueta) without draining their bank accounts. Anyone who wants affordable Málaga fashion can



Rafael Urquizar, diseñador. Foto: Noemí del Val



Almacenes Félix Sáenz. Foto: Noemí del Val



Catedral de Málaga, vía Unsplash

In the last decade, Málaga has undertaken an extensive restoration of the main streets and emblematic monuments

Muelle Uno. Foto: Noemí del Val



Catedral de Málaga, vía Unsplash

En la última década Málaga ha realizado una profunda restauración de sus calles principales y monumentos emblemáticos



Gran Hotel Miramar. Foto: Noemí del Val

ejemplo, saborear unos espetos recién braseados en la playa de la Malagueta) sin desarrollar sus cuentas corrientes. Quien quiera moda malagueña a bajo coste puede ir a la tienda Quizás, que ha abierto recientemente la bloguera de maquillaje Jennyfer Reyes, ahora convertida en emprendedora de éxito. Y para ahondar en lo más típico del lugar, especialmente si hablamos de gastronomía, Ultramarinos Zoilo, uno de los más antiguos de la ciudad, mantiene también el clasicismo en los precios.

Alojarse por un módico precio en sitios llenos de encanto es posible gracias a propuestas como Urban Jungle, el proyecto de Eli y María, que cumplieron hace dos años el maravilloso tópico de «lo dejo todo y me monto un hotelito». En este caso se trata de un céntrico *hostel* para el que recurrieron a un estudio de diseño, lo cual se nota en todos sus rincones, donde no falta detalle. «Era algo que había visto en mis viajes por muchos países, pero no en Málaga», explica Eli, «un alojamiento para todos los bolsillos pero al mismo tiempo agradable y sofisticado». No se limitan a ofrecer habitaciones: en la terraza de su idílica azotea ofrecen de vez en cuando, al atardecer, conciertos acústicos para disfrute de sus jóvenes inquilinos.

«Nosotras vivíamos en Barcelona, pero elegimos Málaga porque está creciendo mucho como foco turístico y cultural. Y hemos acertado de lleno: esto aún no ha parado y vienen años muy buenos para esta ciudad».

head to Quizás, a shop recently opened by make-up blogger Jennyfer Reyes, now a successful entrepreneur. To delve deeper into the city's traditions, especially from a culinary perspective, visit Zoilo grocery shop, one of the city's oldest, which has also maintained a certain classical approach to pricing.

Finding reasonably priced accommodations in charming settings is possible thanks to offerings such as Urban Jungle, a project by Eli and María, who have been living the dream of 'I'm going to leave it all behind and set up a hotel' for two years now. In their case, it is a hostel located in the city centre which was set up with help from a design studio, a fact that can be noticed in every corner, with no detail overlooked. 'It was something I had seen in my travels in many countries, but not in Málaga', explains Eli, 'accommodations for all budgets that are still comfortable and sophisticated'. Nor are rooms all they offer. On their idyllic roof terrace they occasionally offer acoustic concerts at sunset for their young guests.

'We used to live in Barcelona, but we chose Málaga because it has grown a lot as a hub of tourism and culture. And we were right on the money. All this is still going strong and the city has many good years in front of it'.



Eli y María. Urban Jungle. Foto: Noemí del Val

La ciudad fue fundada por los fenicios en el siglo VIII antes de Cristo



Bodega Bar El Pimpi. Foto: Noemí del Val

The city was founded by the Phoenicians in the 8th century BC



Castillo de La Alcazaba, via Unsplash



Mercado de Atarazanas. Foto: Noemí del Val



Aragón

**A mil kilómetros de
la Navidad**

**1000 Miles from
Christmas**

A mil kilómetros de la Navidad es la primera película española de Netflix relacionada con esta festividad. Una película que, a través de una suerte de Grinch patrio, ironiza sobre los hábitos y convencionalismos a los que nos sometemos cada año en esas fechas: a Raúl (Tamar Novas) todas las desgracias de su vida le han sucedido en Navidad, y le envían a auditar una fábrica de turrónes en un pueblo en el que la Navidad es el momento más importante del año. La pieza, rodada en Benasque y con un elenco de más de 500 figurantes de la zona, desarrolla escenas tan desternillantes como tiernas que conforman esta comedia dirigida por Álvaro Fernández Armero, con guion de Francisco Arnal y Daniel Monedero y producida por Kiko Martínez, a través de Nadie Es Perfecto.

1000 Miles from Christmas is Netflix first Spanish Christmas movie. With a sort of home-grown Spanish version of the Grinch, the film pokes fun at the habits and conventions that we indulge in around this time of the year. For Raúl (Tamar Novas), all of his life's misfortunes have happened at Christmas, yet he is sent to audit a nougat factory in a town where Christmas is the most important time of the year. Shot in Benasque and featuring a cast of more than 500 local extras, the picture features scenes as hilarious as they are tender which come together in a seasonal comedy directed by Álvaro Fernández, with a script by Francisco Arnal and Daniel Monedero and produced by Kiko Martínez through Nadie es Perfecto.

En la zona del Pirineo aragonés aguardan en invierno paisajes blancos de una exuberante belleza que invitan a vivir experiencias que van mucho más allá del esquí.

Textos
Luis Meyer



In Aragon, amidst the Pyrenees, white landscapes of exuberant beauty await in winter, inviting you to explore a landscape with much more than skiing.

Aragón, o las mil caras de la montaña

Aragon, or the thousand faces of the mountain

Eje
Turismo activo

Topics
Active tourism

Quienes viven en el valle de Benasque suelen denominar coloquialmente a las montañas que les rodean «gigantes de 3.000 metros». Esa es la sensación que tiene uno cuando contempla su entorno desde el pueblo que da nombre a esta zona del norte de Huesca, allí donde Aragón se eleva hasta casi tocar el cielo a lomos del Aneto, el monte más colosal de esta zona de los Pirineos.

Aunque Benasque es un pequeño pueblo de poco más de 2.000 habitantes, es uno de los puntos neurálgicos (también a nivel internacional) de quienes practican deportes de nieve. En su estación de esquí, Cerler, los picos Maladeta, Perdiguero, Arangüells, Posets o el mencionado Aneto albergan unas instalaciones que no solo proporcionan espectaculares pistas para deslizarse sobre unos esquís, sino también escenarios de naturaleza salvajemente blanca con los que deleitar la vista. No es casual que atraiga a los esquiadores más aguerridos: además de ser la estación más elevada de todo Aragón, tiene el mayor desnivel esquiable del Pirineo. Y quien quiera desmarcarse y practicar *freeride* (esquí fuera de las pistas) «dejará atrás las laderas de pino negro, llegará a las cimas de los picos Gallinero, Cogulla o el collado de Basibé para, desde allí, lanzarse hacia emblemáticos descensos», describen desde la Asociación Turística Empresarial Valle de Benasque.

Hay muchas más zonas en la provincia de Huesca para disfrutar sobre unas tablas, desde no iniciados hasta consumados deportistas: las estaciones de Astún, Candanchú, Formigal o Panticosa abarcan todos los

Those who live in the Valley of Benasque speak colloquially to the surrounding mountains as '3000 metre giants'. It's easy to see why when you set eyes on the backdrop of the town, which lends its name to this area north of Huesca. Here, Aragon rises to almost touch the sky on the shoulders of Aneto, the loftiest mountain in this part of the Pyrenees.

Although Benasque is a small town of just over 2000 inhabitants, it is an epicentre for aficionados of snow sport (and too, at an international level). Not only do the ski resorts of Cerler, Los Picos Madaleta, Perdiguero, Arangüells, Posets, and the aforementioned Aneto boast spectacular slopes to ski down, but also offer a treat for the eyes in their wild, snow-covered natural scenery. It is no accident that the most seasoned skiers are attracted here. In addition to being the highest ski resort in Aragon, it also has the largest skiable drop in the Pyrenees. For those seeking to stand out from the crowd and try freeride skiing (off-piste), the Tourism Industry Association of the Valley of Benasque paints a picture: 'leaving behind the slopes of mountain pines, you will climb to the summit of the Basibé pass, or the summits of Gallinero or Cogulla, from which you can launch yourself down emblematic descents'.

The province of Huesca offers plenty of spots to enjoy skiing or snowboarding, for everyone from the uninitiated to the accomplished athlete. The resorts of Astún, Candanchú, Formigal and Panticosa offer every imaginable type of descent. Yet this



Valle de Benasque. Parque Natural Posets-Maladeta. ©Turismo de Aragón

El Parque Natural Posets-Maladeta cuenta con una riqueza paisajística desbordante a base de glaciares y bosques de pino negro



Ibón Azul bajo. ©Turismo de Aragón



Parque Natural Posets-Maladeta. ©Turismo de Aragón

The Posets-Maladeta National Park offers a boundless, rich landscape of glaciers and mountain pine forests

tipos de descensos que a uno se le puedan pasar por la cabeza. Pero esta zona blanca del norte de Aragón reserva muchas otras experiencias que tienen que ver con la nieve y no pasan necesariamente por el esquí.

Recientemente se ha reactivado la promoción de los Espacios Nórdicos de Aragón por la asociación que lleva ese mismo nombre, y que los describe con pocas palabras y apelando a los sentidos: «Sin remontes, sin ruido. Solo belleza y respirar aire puro». Uno de estos espacios está a tan solo 13 kilómetros de Benasque: Llanos del Hospital es el nombre de este paraje del centro del Parque Natural Posets-Maladeta a los pies del macizo de La Maladeta, con una riqueza paisajística desbordante a base de glaciares y bosques de pino negro. Precisamente por su ubicación estabulada entre el macizo y la cara norte del Aneto, goza de un microclima que en este caso no es cálido (como casi siempre que se usa esta palabra) sino todo lo contrario: aquí, la nieve gruesa está garantizada en los meses que dura el invierno y, en ocasiones, más allá de ellos.

Experiencias inesperadas

Pero estos Espacios Nórdicos no se limitan a esta zona de Aragón, sino que se extienden entre los Pirineos y Teruel. La mayoría se concentra en la provincia de Huesca: además de Llanos del Hospital, el Balneario de Panticosa (valle de Tena), Linza (valle de Ansó), Lizara (valle de Aragüés del Puerto), Oza (valle de Hecho), Pineta (valle de Pineta), Candanchú (valle del Aragón) y Fanlo

wintry region of northern Aragon also offers many other snow-related experiences that aren't necessarily related to skiing.

The Nordic Spaces of Aragon have recently seen the reactivation of the promotional association of the same name, which describes the area with a short but sweet appeal to the senses: 'No ski lifts, no noise. Just breathe in beauty and pure air'. One of these spaces is just 13 kilometres from Benasque. A spot called Llanos del Hospital, in the centre of the Posets-Maladeta National Park, at the foot of the Maladeta massif, offers a bountiful, rich landscape of glaciers and mountain pine forests. Due to its sheltered position between the massif and the north face of Aneto, it enjoys a microclimate which is not warm (in the normal sense of the word) but rather just the opposite. Here, deep snow is guaranteed for the winter months – sometimes even longer.

Unexpected experiences

The Nordic Spaces are not limited to this part of Aragon, but rather extend between the Pyrenees and Teruel. Most are located in the province of Huesca. In addition to Llanos del Hospital, the region is home to Panticosa Spa (Tena Valley), Linza (Ansó Valley), Lizara (Aragüés del Puerto Valley), Oza (Hecho Valley), Pineta (Pineta Valley) Candanchú (Aragon Valley) and Fanlo (Vió Valley). The last of these is La Muela de San Juan, in the Albarracín mountain range of Teruel.

The Association of Nordic Spaces notes that, until quite recently, these spaces

(Valle de Vió). El último es La Muela de San Juan, en la turolense sierra de Albarracín.

Dicen desde la Asociación de Espacios Nórdicos que hasta hace poco se les relacionaba casi exclusivamente con el esquí (especialmente el esquí de fondo), pero que en la práctica no es así en absoluto. En todos ellos existe un circuito específico para excursiones con raquetas, en muchos casos con guías expertos proporcionados por las empresas de deporte alpino que operan en la zona. Una actividad para todos los públicos y en la que no es necesario tener grandes conocimientos técnicos, como recuerdan desde la asociación.

También pueden realizarse en algunos de estos espacios otras actividades más llamativas, como el *mushing*, comúnmente conocido como el trineo tirado por perros, a la manera de los exploradores árticos del siglo XIX, (hoy, en algunas partes de Noruega, sigue siendo un medio de transporte habitual). «Es una actividad de mucha velocidad y técnica, por lo que siempre irás acompañado de un *musher* (experto conductor de trineos)», apuntan desde la asociación.

El *back-country* es otra experiencia posible en muchos de estos espacios, una modalidad de esquí de travesía fuera de las pistas y los circuitos habituales. Se requieren unas tablas especiales y una técnica llamada *telemark*, en la que el talón siempre queda libre de la tabla, de modo que el pie tiene más margen de movimiento. Existen otras actividades inesperadas, como la construcción de iglús, perfectas para realizar con niños, o la escalada en hielo, reservada para alpinistas con experiencia (y valentía).

La zona pirenaica de Aragón es, en definitiva, un crisol de experiencias en la nieve. Y un deleite para la vista que demuestra que no tenemos que ir muy lejos para descubrir paisajes que se quedarán para siempre grabados en nuestra retina.

were exclusively thought of as places to go skiing (especially cross-country skiing), but this is far from the truth. All areas have a circular route exclusively for excursions using snowshoes, often with expert guides provided by the alpine sports businesses which operate in the area. As the association notes, these activities are apt for all members of the public and do not require a great deal of technical knowledge.

Some more out-of-the-ordinary activities are on offer in some spaces, including mushing, commonly known as dog sledging, in the fashion of the arctic explorers of the 19th century. In some parts of Norway, it remains a common mode of transport. 'It is a high speed, highly technical activity, which is why you will always be accompanied by an expert sled driver called a musher', the association notes.

Off-piste skiing is another experience available in many of these spaces. This method of cross-country skiing leaves the pistes and the usual circuits behind. Special skis are required, along with a technique called telemark, in which the heel of the foot remains free from the ski so that the foot has a greater range of movement. There are other unexpected activities such as igloo building, perfect for children, or ice climbing, reserved for the most experienced (and bravest) of mountaineers.

The Pyrenean region of Aragón, in short, offers a rich tapestry of experiences in the snow, as well as a delight for the eyes, proving that we don't have to venture too far afield to discover scenery that will stay in our mind's eye for a long time.



Iglú de noche. © Turismo de Aragón



Mushing en la Partacua. ©Turismo de Aragón

In the Aragonese Pyrenees you can do mushing, commonly known as dog sledding



Tena Park. ©Turismo de Aragón

En el Pirineo aragonés se puede hacer *mushing*, conocido como el trineo tirado por perros

Estación de esquí de Cerler. ©Turismo de Aragón





Asturias

Alma

The Girl in the Mirror

Eje
Turismo rural

Topics
Rural tourism

***Alma*, serie creada por el ovetense Sergio G. Sánchez, fue escrita pensando en paisajes y localizaciones específicas de Asturias. La serie trata sobre la desventura de una joven con el mismo nombre. Tras un accidente de autobús en el que casi todos sus compañeros de instituto mueren, Alma es trasladada al hospital, donde se despierta posteriormente sin recuerdos. La sospecha se volverá omnipresente para una persona sin memoria del pasado, una mujer que ahora ya no es más que un folio en blanco. La creencia de que todo el mundo le miente empezará a envolver, así, un mundo que ya no siente propio.**

The Girl in the Mirror, a series created by Sergio G. Sanchez, who was born in Oviedo, was written with specific landscapes and locations in Asturias in mind. The series deals with the misfortunes of a teenage girl named Alma. After a bus crash in which almost all her classmates die Alma is taken to hospital, where she wakes up without any memories. Suspicion becomes omnipresent for this person with no memory of the past, a young woman who is now a blank slate. The belief that everyone is lying to her will begin to envelop her, in a world which no longer seems to be her own.

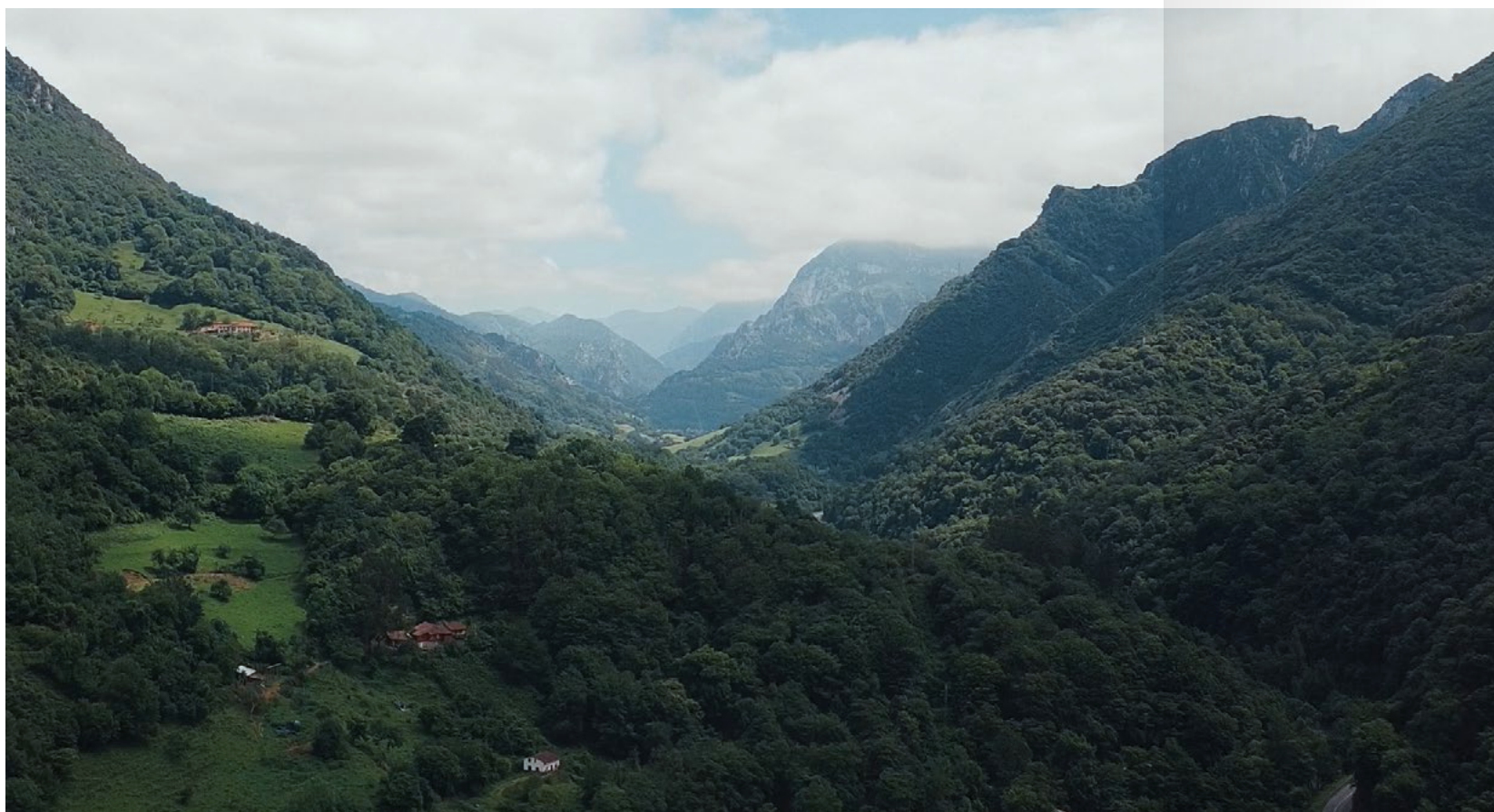


Asturias



There is one thing that characterises Asturias above all others: its life

Un elemento caracteriza principalmente a Asturias frente a todo lo demás: hay vida



Textos
Pelayo de las Heras

Vídeo
Borja Rebull

Asturias, una tierra con alma

Asturias, a land with soul

Un pedazo de tierra se alza al norte de España con un aura particular, que lo vuelve completamente distinto del resto del país. Aquí hay montaña, hay bosque y hay mar, pero un elemento caracteriza principalmente a Asturias frente a todo lo demás: hay vida. Esta curiosa tierra de tonos verdes y grises, tiene su propia banda sonora que brota de la brisa y los graznidos de las gaviotas y que acompaña a sus habitantes: artesanos, hosteleros y empresarios. Una pequeña muestra de esa mezcla que compone una población de rasgos abiertos, cercanos y amables. Entre las voces de quienes protagonizan la vida diaria de lugares emblemáticos conocemos, aquí, a Asturias. En esta región tuvo lugar el rodaje de *Alma*, una de las nuevas series de Netflix: una experiencia que dejó sus inconfundibles huellas por toda la zona. En sus negocios, tanto como en sus calles quedó el rastro de una presencia—cámaras, actores, productores—completamente entrañable. Un cariño especial, capaz de romper las rutinas, se observa aún en las declaraciones de sus habitantes. Estamos, en definitiva, ante una tierra con alma.

A piece of land arises in the north of Spain with a particular aura that makes it unlike anywhere else in the country. Here, there are mountains, forests and the sea, but there is one thing that characterises Asturias above all others: its life. This curious land of greens and greys has its own soundtrack which blossoms from the breeze and the squawks of seagulls, accompanying its inhabitants: artisans, innkeepers and businesspeople. They are a small sample of this mixture, a people who are open, affectionate and friendly. This is where we get to know Asturias, amongst the voices of those who play a leading role in the daily life of these iconic settings. This is the region in which *The Girl in the Mirror*, a new series from Netflix, was filmed: an experience that has left its unmistakable traces throughout the region. A warm presence remains in its businesses, in its streets: one of cameras, actors, and producers. A special affection, one that can break through the routine, is still observed in the words of its inhabitants. Without a doubt, we are in a land with soul.

Ver vídeo
Watch video





Baleares

Los límites de
nuestro planeta

Breaking Boundaries:
The Science of our
Planet

Todavía estamos a tiempo de salvar el planeta. Aunque no hay mucho margen porque ya hemos cruzado demasiadas líneas rojas. ¿Cuántas? El científico sueco Johan Rockström ha indagado cuáles son los distintos sistemas que mantienen el equilibrio en la Tierra y permiten la existencia de la civilización tal y como la conocemos. Su objetivo: averiguar qué necesitamos hacer para evitar el colapso. Aunque *Los límites de nuestro planeta* no se rodara específicamente en Baleares, indudablemente guarda estrechos lazos por la riqueza natural del archipiélago.

We still have time to save our planet. Yet the margins are getting tight because we have already crossed too many red lines. How many? The Swedish scientist Johan Rockström has identified the different systems which keep the Earth in equilibrium and allow the existence of civilization as we know it. His objective: to find out what we need to do to avoid total collapse. Although *Breaking Boundaries: The Science of our Planet* was not shot specifically in the Balearic Islands, it undoubtedly has close ties to the natural wealth of the archipelago.

Cambio climático y calentamiento global, pérdida de biodiversidad, deforestación, flujo de nutrientes (nitrógeno y fósforo), acidificación de los océanos y la capa de ozono son las cada vez más frágiles fronteras que nos mantienen a salvo del desastre y que se analizan en la producción de *Los límites de nuestro planeta*.

Textos
Ramón Oliver



Climate change and global warming, loss of biodiversity, deforestation, flows of nutrients (nitrogen and phosphorous), ocean acidification, as well as the ozone layer: these are the increasingly fragile boundaries that keep us safe from disaster and which are analysed in the production *Breaking Boundaries: The Science of our Planet*.

Baleares: un tesoro de turismo sostenible

The Balearic Islands:
a treasure of sustainable
tourism

Eje
Ecoturismo

Topics
Ecotourism

Aguas cristalinas de tonalidades turquesas, temperaturas de alrededor de 25°C en el agua y un rico universo submarino para disfrutar del buceo son el denominador común de las islas Baleares. Aunque dentro de esa marca distintiva, existen variedades para todos los gustos. Desde playas de arena blanca y fina hasta roca rojiza y guijarros de los que curten las plantas de los pies; recónditas calas de acceso imposible, para perderse en buena compañía, o inmensos arenales por los que pasear durante kilómetros. Y todas ellas integradas en el hermoso y muy diverso paisaje balear.

Pero más allá de la belleza de sus costas, Baleares esconde un enclave natural de privilegio y centro neurálgico de la biodiversidad del Mediterráneo. Las islas cuentan con 11 reservas marinas que son el hogar de más de 400 especies de peces, crustáceos e invertebrados, algunas de ellas, valiosas especies endémicas locales.

También anidan en la zona numerosas aves marinas; entre ellas, la curruca balear, el reyezuelo o la pardela balear, esta última en grave peligro de extinción. En tierra firme, la estrella indiscutible es el lirón careto de Formentera, mientras que bajo sus aguas se encuentra otra de las maravillas de la flora local: la posidonia oceánica, una planta marina cuyas inmensas praderas submarinas, además de ofrecer refugio y alimento a decenas de especies, tiñen con su color cristalino distintivo las aguas de estas islas.

Crystalline seas with turquoise hues, water temperatures of around 25°C and a rich undersea universe to enjoy whilst diving are the common denominator in the Balearic Islands. Even so, this distinctive brand contains variations to suit all tastes. From the fine white sandy beaches to those of reddish rock and pebbles that cut the soles of your feet: remote and inaccessible coves for getting lost in good company, and immense sandy stretches where you can walk for miles. And all this immersed in the beautiful and diverse Balearic countryside.

Yet beyond the beauty of its coasts, the Balearic Islands hide a privileged natural enclave and a central nervous system of the biodiversity of the Mediterranean. The islands have 11 marine reserves, which are home to more than 400 species of fish, crustaceans and invertebrates, some of them valuable endemic local species.

Also nesting in the area are numerous marine birds, including the Balearic warbler, the firecrest and the Balearic shearwater, the latter of which is in grave danger of extinction. On dry land, the irrefutable king is the garden dormouse of Formentera, whilst other marvels of the local flora dwell under the sea, such as Neptune grass (*Posidonia oceanica*). This marine plant's immense undersea meadows not only provide food and shelter to dozens of species, they also give the waters of these islands their distinctive crystalline colour.



Pardela balear

El Parque Nacional de Cabrera es uno de los mejores ejemplos de ecosistemas insulares que permanecen intactos en el Mediterráneo



Ibiza. Foto: Michael Baccin, via Unsplash



Buceador en el mar Mediterráneo. Foto: Rich Carey, via Shutterstock

Cabrera National Park is one of the most outstanding examples of an intact island ecosystem in the Mediterranean

Posidonia oceánica



Explosión de naturaleza en Cabrera

Mención aparte merece el Parque Nacional Marítimo Terrestre del archipiélago de Cabrera. Situado a unos diez kilómetros al sur de Mallorca, Cabrera es pura naturaleza virgen circundada por agua. En sus 19 islas e islotes se mezclan acantilados, cuevas y playas en las que conviven centenares de especies de flora y fauna, además de ser lugar de paso de aves migratorias. Un rico ecosistema a tiro de piedra de la "civilización" y a salvo de ese otro turismo de masas que parece su antítesis.

Espacio protegido desde 1991, el parque nacional de Cabrera es uno de los mejores ejemplos de ecosistemas insulares que permanecen intactos en el Mediterráneo. También cita obligada para submarinistas, que hacen peregrinación hasta la Cova-dongas Blava en busca de la magia de sus juegos de luces al atardecer.

Por más que se encuentre ahora de rabiosa actualidad, el debate sobre la necesidad de hacer compatibles las actividades turísticas con el respeto por la naturaleza no es nuevo para los baleares. De hecho, el archipiélago ya demostró que es posible alcanzar el equilibrio entre sostenibilidad y turismo cuando en 1993 la UNESCO declaró Menorca como reserva de la biosfera, un distintivo que premia aquellos modelos de crecimiento económico que no alteran los ecosistemas locales.



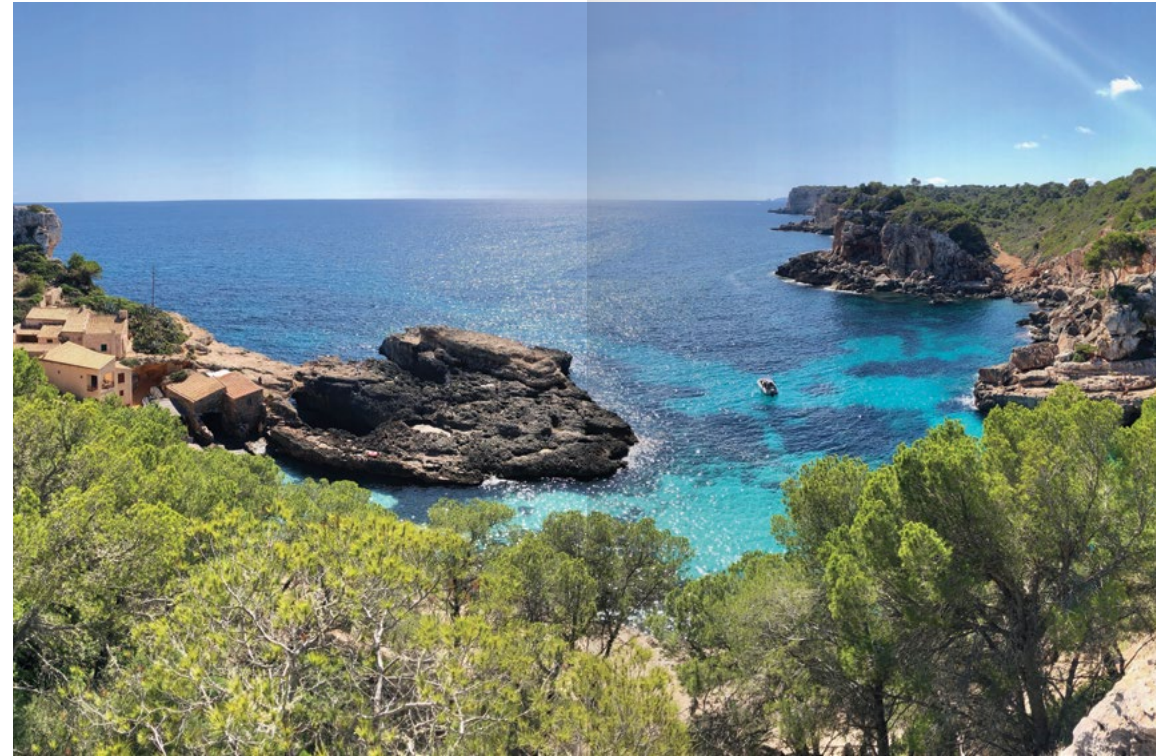
Cala Figuera (Mallorca), via Unsplash

Explosion of nature in Cabrera

A special mention is owed to the Cabrera Archipelago Maritime-Terrestrial National Park. Located 10 kilometres south of Mallorca, Cabrera is pure, untouched nature surrounded by water. On its 19 islands and islets are a mix of cliffs, caves and beaches that are home to hundreds of species of flora and fauna, as well as being a rest stop for migratory birds. A rich ecosystem just a stone's throw from 'civilisation' and safe from the kinds of mass tourism that is its antithesis.

A protected area since 1991, Cabrera National Park is one of the best examples of an intact insular ecosystem in the Mediterranean. It is also an obligatory stop for scuba divers, who make a pilgrimage to Sa Cova Blava to take in the magical lights at sunset.

Although it is currently a matter of widespread concern, the debate on the need to make tourist activities compatible with respect for nature is nothing new in the Balearic Islands. In fact, the archipelago already demonstrated that it is possible to achieve a balance between sustainability and tourism when in 1993 UNESCO declared Minorca a biosphere reserve, a distinction it awards to models of economic growth that do not alter local ecosystems.



Cala S'Almunia (Mallorca). Foto: Daniel Kajuk, via Unsplash



Reyezuela listado. Foto: Mara Fergo, CC BY-SA 4.0, via Wikimedia Commons



Parque natural de isla de Cabrera (Mallorca)



Canarias

The Witcher

Una serie de ficción como *The Witcher*, plagada de hechizos, secretos y seres fantásticos, necesitaba escenarios que le proporcionaran la atmósfera adecuada. Lugares que fueran en sí mismos fuente de belleza y misterio y aportaran de forma natural esa dosis de magia que la adaptación televisiva de las novelas de Andrzej Sapkowski precisaba. Tal vez por esa razón, sus creadores escogieron los paisajes naturales de las islas Canarias para rodar gran parte de las peripecias del cazador de monstruos Geralt de Rivia y el resto de personajes de la saga.

A fictional series like *The Witcher*, replete with spells, secrets and fantastical beings, needed locations that would provide it with the appropriate atmosphere. Places that were themselves a source of mystery and beauty, ones that provide, in a natural way, the dose of magic needed for the television adaptation of the novels of Andrzej Sapkowski. This may be the reason why the creators chose the natural landscapes of the Canary Islands to film a large part of the adventures of the monster-hunter Geralt of Rivia and the other characters of the saga.

El mar de dunas de Maspalomas, el barranco de Fataga, las cuevas de Acusa Seca o el monumento natural del Roque Nublo son la recreación perfecta y mejorada del Continente, la tierra en la que se desarrolla el universo de fantasía de esta producción de Netflix.

Textos
Ramón Oliver



The sand dunes of Maspalomas, the ravine of Fataga, the caves of Acusa Seca and the natural monument of Roque Nublo make the perfect and enhanced recreation of the Continent, the land in which the fantasy universe of the Netflix production takes place.

Canarias: turismo en clave de naturaleza

The Canary Islands: tourism based on nature

Eje
Turismo activo

Topics
Active tourism

Las islas Canarias son uno de los destinos más visitados de Europa. Solo en el año 2019 recibió a 13,1 millones de viajeros internacionales (su población estable de residentes era de 2,3 millones a 1 de enero de 2020). Un turismo que se empieza a redefinir con una corriente que, sin ser en absoluto nueva, sí viene ganando fuerza en los últimos años: el turismo activo.

Un clima espectacular, con temperaturas medias de 22°C todo el año, y un entorno natural privilegiado hacen que cada una de las siete islas que conforman el archipiélago canario sean un lugar idóneo para desafiar y trascender la clásica fórmula del turismo de sol y playa. «La pandemia ha obligado al turista (y al local también) a salir de su hotel, a realizar actividades al aire libre y a moverse por la zona en la que está alojado», señala Oliver Rodríguez Sosa, CEO y propietario de Yukan Outdoor Gran Canaria, una pequeña empresa local especializada en actividades deportivas al aire libre, como barranquismo, escalada o kayak. La empresa nace de un proyecto de estudios que durmió en un cajón durante tres años, hasta que su artífice, un amante de la naturaleza y los deportes al aire libre, lo rescata en 2013 y se da cuenta de que puede tener visos de convertirse en realidad.

Yukan es una de las cerca de 700 empresas dedicadas al turismo activo que hay actualmente en Canarias. Un sector que ha sufrido en sus carnes los efectos de las restricciones de movilidad provocadas por el coronavirus, pero al que, paradójicamente, la pandemia también le ha servido para atraer a nuevos segmentos de clientes. «En

The Canary Islands are one of the most visited destinations in Europe, with 13.1 million international travellers in 2019 alone, compared with a permanent resident population of 2.3 million on 1 January 2020. Tourism in the Canary Islands is redefining itself with a trend that, while not completely new, has certainly become more prominent in the last few years: active tourism.

A spectacular climate, with year-round average temperatures of 22°C and an exceptional natural environment, means that every one of the archipelago's seven islands are an ideal place to challenge and transcend the classic tourist formula of sun and sand. 'The pandemic has forced tourists (and locals too) to leave their hotels, to seek out open-air activities and move about in the area where they're staying', says Oliver Rodríguez Sosa, CEO and owner of Yukan Outdoor Gran Canaria, a small local business specialising in outdoor athletic activities such as canyoning, rock climbing and kayaking. The business was born from a project proposal that spent three years collecting dust in a drawer before its creator, a lover of nature and open-air sport, rescued it in 2013 and realised that it had the potential to become a reality.

Yukan is one of the approximately 700 businesses now dedicated to active tourism in the Canary Islands. This sector has borne the brunt of the coronavirus mobility restrictions, although, paradoxically, the pandemic has also helped it to attract a clientèle with new profiles. 'In every activity, we try to ensure that the traveller

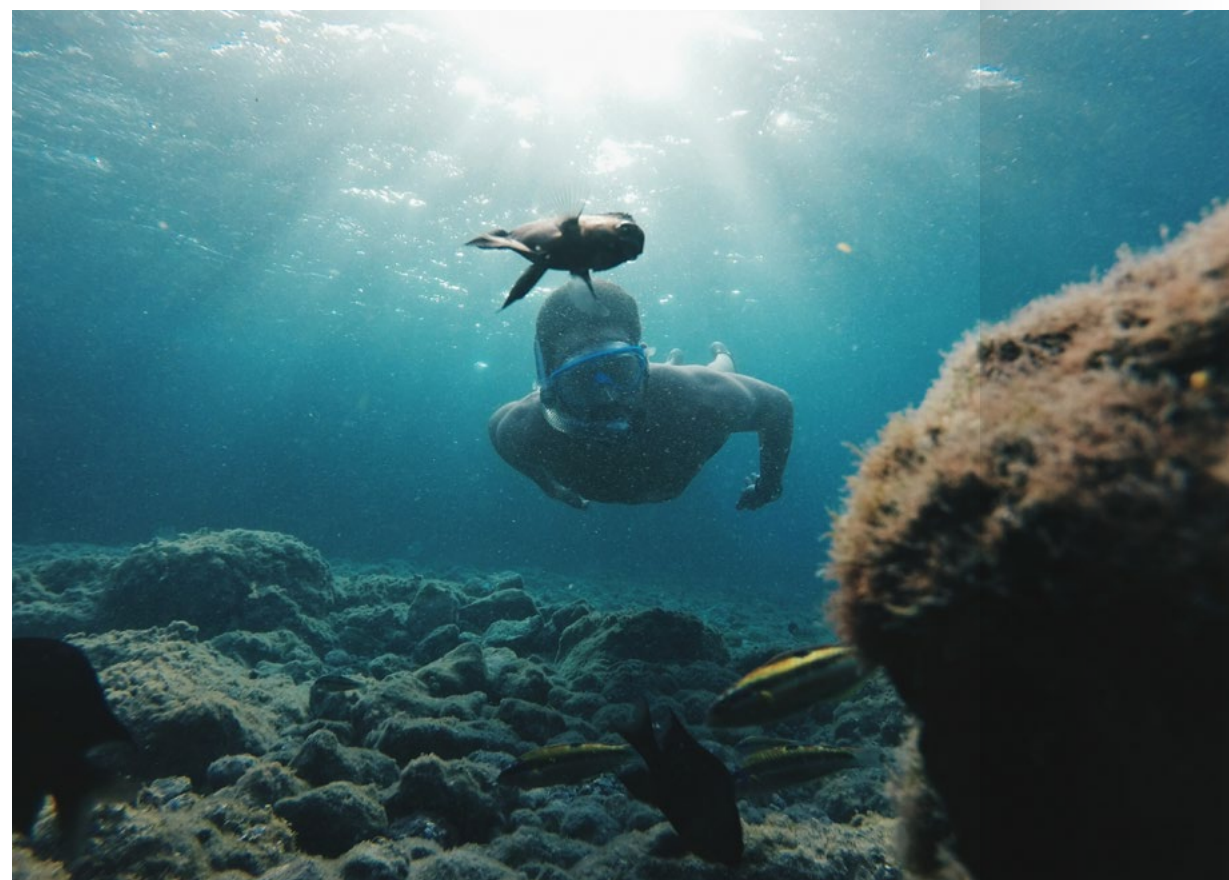


Coasting. Yukan Outdoor Gran Canaria. Foto: Juan Santana

En Canarias hay cerca de 700 empresas dedicadas al turismo activo

Around 700 businesses in the Canary Islands are dedicated to active tourism

Foto: Cristian Palmer, via Unsplash



Coasting. Yukan Outdoor Gran Canaria. Foto: Juan Santana

cada actividad intentamos que el viajero conozca un lugar especial de la isla y viva una experiencia. Unas veces será más suave; otras más fuerte, pero siempre ligada a una emoción», destaca Rodríguez.

Senderismo, cicloturismo, *trekking*, observación de aves, surf, montañismo, *paddle surf*, *windsurf*, alpinismo, *kitesurf*, observación de estrellas, buceo, *snorkel*, *kayak*, barranquismo, espeleología, parapente... Las opciones para practicar turismo activo en Canarias son tan amplias como lo es su increíble naturaleza. Desde el emblemático Teide, hasta zonas boscosas que parecen haber sido trasplantadas por fuerzas extraterrestres desde algún lugar de Centroeuropa, pasando por mares de dunas desérticas que nada tienen que envidiar a sus hermanos mayores del Gobi o el Sahara. «Los únicos deportes que no se pueden practicar en Canarias son los de invierno (solo nos falta la nieve). Todos los demás los tenemos y además se pueden disfrutar durante todo el año», presume Oliver Rodríguez.

También bajo el mar

Canarias también ofrece deslumbrantes tesoros bajo el mar. Centro de peregrinación de buceadores de todo el mundo, aquellas personas menos deportistas o que prefieren disfrutar de esa mágica vivencia de una manera más sosegada también pueden hacerlo. Submarine Safaris es una empresa que lleva 25 años ofreciendo singulares experiencias de inmersión acuática en Tenerife y Lanzarote a bordo de un auténtico submarino. «La idea era hacer accesible para todo el mundo esta experiencia única, una oportunidad para bucear sin mojarse y conocer lugares que normalmente están exclusivamente reservados para los buzos», explica su CEO, Paul Bunce.

Sus dos submarinos tienen una capacidad de pasaje y tripulación para 48 personas y cuentan con 22 ojos de buey y dos miradores para facilitar a los viajeros la contemplación del fondo marino. «Nuestros submarinos se sumergen hasta unos 30 metros bajo la superficie del océano Atlántico, donde siempre hay una gran diversidad de vida marina», expone Bunce. Cada uno de estos buques subacuáticos está equipado con seis motores eléctricos, de manera que el paseo es inocuo para el entorno en cuanto a emisiones nocivas. Y es que, apuntan desde la empresa, no se trata únicamente de admirar la belleza submarina, sino de «concienciar al público

gets to know a special place on the island and has an experience. Sometimes it will be gentler, sometimes rougher, but always linked to an emotion', Rodríguez emphasises.

Hiking, cycle tourism, trekking, birdwatching, surfing, mountaineering, paddleboarding, windsurfing, mountain climbing, kitesurfing, stargazing, diving, snorkelling, kayaking, canyoning, caving, paragliding... The options for active tourism in the Canary Islands are as diverse as its incredible natural environment. From the emblematic Teide to wooded zones that seem to have been transplanted by alien forces from some place in central Europe, through seas of desert sand dunes that are on a par with their big brothers in the Gobi or Sahara. 'The only sports not on offer in the Canary Islands are winter sports (all we're missing is the snow). We have everything else and, what's more, they can be enjoyed throughout the year', boasts Oliver Rodríguez.

Under the sea too

The Canary Islands also offer dazzling undersea treasures. An international Mecca for divers, it also has plenty to offer those who are less sporty or prefer to enjoy this magical experience in a more peaceful manner. Submarine Safaris is a business that has been offering unique aquatic immersion experiences for 25 years in Tenerife and Lanzarote from aboard a real submarine. 'The idea was to make this unique experience accessible to everyone, an opportunity to dive without getting wet and get to know places that would normally be exclusively reserved for divers', explains the company's CEO, Paul Bunce.

The company's two submarines have a capacity for 48 passengers and crew, with 22 portholes and two observation decks to allow passengers to gaze out at the sea floor. 'Our submarines dive up to 30 metres below the surface of the Atlantic Ocean, where there is always a great diversity of sea life', says Bunce.

Each of the underwater vessels is equipped with six electric motors, making their passage environmentally friendly in terms of emissions. And, as the company points out, it is not just about admiring the undersea beauty, but about 'raising awareness among the public of the importance of the oceans and the role that they play in our environment'.

sobre la importancia de los océanos y del papel que juegan en nuestro entorno».

Sensibilización

Una labor de sensibilización que es especialmente importante ahora que las distintas modalidades de ecoturismo están ganando popularidad. En ese sentido, Oliver Rodríguez advierte de que el auge del turismo activo también tiene su lado oscuro. «Espacios en la naturaleza en los que solíamos trabajar literalmente solos, en este último año se han visto desvirtuados por música, basura o numerosos atajos en caminos». El creador de Yukan recuerda que el respeto y la educación son esenciales en este tipo de actividades: «Es importante enseñar al viajero a respetar la naturaleza y ayudarlo a tomar conciencia de la fragilidad del ecosistema que visita».

¿Son turismo y naturaleza conceptos incompatibles? Todo lo contrario. Este tipo de ecoturismo activo podría significar una oportunidad para poner en valor otra forma de interacción entre esos dos conceptos. Una manera de fomentar «un turismo responsable en el que el viajero conoce el entorno, se relaciona con él y se impregna de un poco de ese amor por la naturaleza que sentimos los que tenemos la suerte de trabajar en ella», concluye Oliver Rodríguez. ¿Hay también un eslogan para esa manera de entender el turismo? El creador de Yukan propone uno: «Intenta dejar el lugar que visitas mejor de cómo lo encontraste».

Raising awareness

Efforts to raise awareness are especially important now that the different types of ecotourism are becoming more popular. In this sense, Oliver Rodríguez warns that the increase in active tourism also has its dark side. 'Spaces in nature where we usually work completely alone in the last year have become damaged by music, rubbish and various shortcuts on the footpaths'. The creator of Yukan underscores the importance of respect and education for these types of activities. 'It is important to teach travellers to respect nature and help them become aware of the fragility of the ecosystem they are visiting'.

Are nature and tourism incompatible? On the contrary. This type of active ecotourism could represent an opportunity to place value on other forms of interaction between these two concepts. One way of developing 'responsible tourism in which the traveller gets to know the environment, relates to it, soaks it in with a little of the love for nature that those of us who are lucky enough to work with it feel', concludes Oliver Rodríguez. Is there a slogan for this way of understanding tourism? The Yukan founder proposes one: 'Try to leave the place you visit better than when you found it'.

'It is important to teach the visitor to respect nature and help them become aware of the fragility of the ecosystem they are visiting'

Foto: Jorge Fernández Salas, via Unsplash



Foto: Bastian Pudill, via Unsplash

«Es importante enseñar al viajero a respetar la naturaleza y ayudarlo a tomar conciencia de la fragilidad del ecosistema que visita»

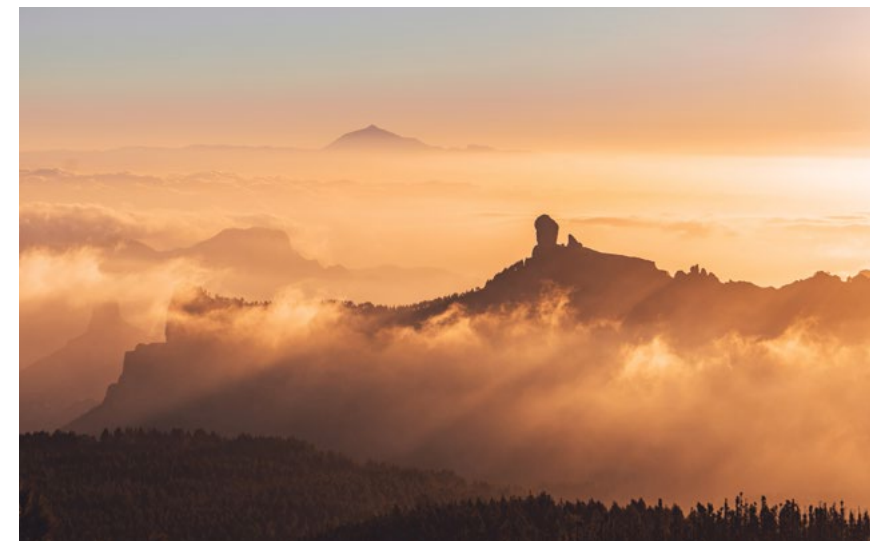
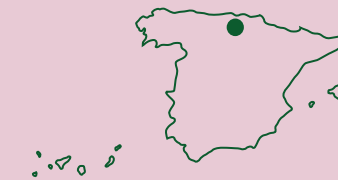


Foto: Canary Ride, via Unsplash



Cantabria

Diecisiete

Seventeen

Diecisiete, escrita y dirigida por Daniel Sánchez Arévalo, cuenta una historia pequeña, pero enorme en matices y mensajes. Y precisamente por eso necesitaba escenarios expansivos y bellos, como solo las regiones de Cantabria podían proporcionar.

Los paisajes que se suceden a lo largo del metraje se convierten en personajes imprescindibles de la trama. Desde su arquitectura industrial hasta su naturaleza salvaje, pasando por sus pueblos medievales, esta tierra llena de contrastes se convirtió en el mejor plató imaginable.

Seventeen, written and directed by Daniel Sánchez Arévalo tells a small story with incredible nuance and messages. This detail is precisely why it needed the expansive and beautiful backdrops that only Cantabria could provide. The landscapes that come and go throughout the film become essential characters in the plot. From its industrial architecture to its wild natural beauty and its medieval towns, this land so rich in contrasts becomes the best set imaginable.

Recorremos los escenarios de la película *Diecisiete* por una región que aún tiene muchos lugares al margen de las guías turísticas esperando a ser descubiertos.

Textos
Luis Meyer



We explore the scenery of the film *Seventeen* through a region where many sites are still missing from the tourist guides, waiting to be discovered.

Cantabria, un lugar en el que la naturaleza te trata de tú a tú

Cantabria, where nature treats you as a friend

Eje
Turismo rural

Topics
Rural tourism

«El pasiego ve las hierbas crecer, el lebaniego las escucha». Esta frase, que resume de manera poética la rivalidad entre los habitantes de las comarcas de Liébana y Valle del Pas, puede aplicarse perfectamente al resto de Cantabria. Esta comunidad histórica abocada a las aguas fieras del Cantábrico y enmarcada por las abruptas y paradisíacas cordilleras de Picos de Europa y la Marina, al norte, y los suaves valles de Campoo, al sur, es un vergel de 5.000 kilómetros cuadrados lleno de contrastes, con infinitud de lugares al margen de la algarabía turística en los que, efectivamente, tienes la sensación de que, si agudizas el oído, puedes escuchar cómo crece la hierba.

Con unos 220 kilómetros de costa jalonados por más de 90 playas, montañas que superan los 2.000 metros de altura y el mayor número de yacimientos arqueológicos del mundo, Cantabria es un paraíso que va del mar a la tierra, y llega al subsuelo. Y con todo, es de las pocas regiones de nuestro país que se han mantenido al margen de las masificaciones porque ha apostado definitivamente por el turismo rural y sostenible. Una jugada que le ha permitido nutrir su economía y, al mismo tiempo, mantenerse como ese reducto de sosiego que todos ansiamos en una escapada. Si el turismo rural representaba a comienzos del milenio apenas un 6% del PIB de la región, en 2018 ya alcanzaba el 21,5%, según un estudio de la Universidad de Cantabria justo antes de la pandemia.

'The *Pasiego* watches the grass grow, the *Lebaniego* listens to it'. This sentence, which poetically summarises the rivalry between the inhabitants of the regions of Liébana (*Lebaniegos*) and the Pas Valley (*Pasiegos*) is perfectly applicable to the rest of Cantabria. This historic region, buffeted by the fierce waters of the Cantabrian Sea and flanked by the jagged yet sublime Picos de Europa and Marina mountain ranges to the north, and the gentle valleys of Campoo to the south, is a 5000 square kilometre orchard full of contrasts, with an infinite array of places outside the tourist hubbub where you'll have the sensation that, if you listen hard, you really can hear the grass grow.

With some 220 kilometres of coast punctuated by more than 90 beaches, mountains that reach over 2000 metres in height and the greatest number of archaeological sites in the world, Cantabria is a paradise that stretches from the sea to the land, and even down into the ground. Yet even so, it is one of the few regions of Spain that has avoided overpopulation because it has made a definitive choice to pursue rural and sustainable tourism. This move has allowed it to support the local economy while preserving the bastion of tranquillity that we all seek out in an escape. While rural tourism represented barely 6% of the region's GDP at the start of the millennium, it reached 21.5% in 2018 according to a study from the University of Cantabria just before the pandemic.

El mejor escenario

Aunque es una de las comunidades autónomas más pequeñas de nuestro país, las rutas posibles son casi infinitas. Los enclaves naturales en los que se desarrolla la película *Diecisiete* son una buena idea para acotarlas. Tanto, que Turismo de Cantabria ha tomado buena nota y ha creado un recorrido que lleva por nombre el título de la producción.

La mayor parte de la película, concebida como una *road movie* costumbrista (un chaval de 17 años se escapa de un centro de internamiento para buscar a su perro), se desarrolla en Carmona, uno de los pueblos más bellos de nuestro país, así declarado por la prestigiosa asociación Pueblos más Bonitos de España.

Rodeado de los espectaculares paisajes del valle medio del Nansa y surtido de las aguas del río del mismo nombre, conserva su esencia centenaria con un trazado urbanístico que no varía desde el siglo XVI. Recorrer sus callejas entre las fachadas empedradas y balconadas de las casas típicas que se desperdigán por esta vertiente del valle (muchas de ellas preparadas para el turismo rural) es una buena manera de desconectar de todo a través de la belleza, y sentirse trasladado a la época medieval como si estuviéramos en una máquina del tiempo.

La siguiente parada de esta ruta cinéfila es la playa de Langre. Este arenal cercano a la localidad del mismo nombre, establecido por el mar y por un acantilado de 25 metros de altura, es conocido por la furiosa belleza de su entorno... y sus olas. Por eso esta playa blanca de arena caribeña es foco de surfistas deseosos de cabalgar las salvajes crestas que aquí produce el mar Cantábrico.

Una de las escenas más estéticas de *Diecisiete* se desarrolla en un banco. Pero no es un banco cualquiera sino, posiblemente, el que tiene una de las vistas más bonitas del mundo. Encaramado al filo abrupto desde el que el acantilado El Bolao se precipita sobre el mar, aquí descansan los protagonistas, como ansiaríamos muchos a cada minuto de nuestro estrés diario. Pero este banco, a diferencia del resto, también invita a caminar: a contemplar su decadente y onírico molino en ruinas, o a alucinar con su vertiginosa cascada de más de seis metros de altura. Porque Cantabria es también el lugar de las sorpresas: no es necesario



Valle de Liébana (Picos de Europa). ©Cantur



Ciudad romana de Julióbriga. Foto: Marín Cantabria, vía Wikimedia Commons

Cantabria has about 220 kilometres of coastline and mountains that exceed 2,000 metres in height



Playa de Langre. ©Cantur

Cantabria tiene cerca de 220 kilómetros de costa y montañas que superan los 2.000 metros de altura



Playa de Langre. ©Cantur

The best stage

Though it is one of the smallest autonomous communities in Spain, the possible routes are almost endless. The natural enclaves in which *Seventeen* takes place are a good way to narrow them down. In fact, the Cantabrian Tourist Board have taken note and created a route which takes its name from the production.

Most of the film, a road movie in which a 17-year-old youth escapes from a detention centre in search of his dog, takes place in Carmona, one of the country's most beautiful towns indeed, it has been declared as such by 'Spain's Most Beautiful Towns', a prestigious association.

Surrounded by the spectacular landscapes of the middle Nansa valley and fed with water from the river, the town preserves its centuries-old essence with an urban layout that has not changed since the 16th century. Navigating its small streets between the stone-faced shop fronts and balconies of the traditional houses that dot the valley slope (many of them set up for rural tourism) is a good way to get away from it all by taking in the beauty of the surroundings, and feel as if a time machine has taken you back to medieval times.

The next stop on the film buff's route is Langre Beach. This stretch of sand, close to the town of the same name, is enclosed by the sea and by a 25 metre cliff. It is known for the savage beauty of its surroundings... and its waves. That is why this white beach with Caribbean sands is a hub for surfers eager to ride the wild crests of the Cantabrian Sea.

One of the most visually pleasing scenes of *Seventeen* takes place on a bench. But not just any bench: it might just be the bench with the best views in the world. Perched on the brink of the Bolao cliff where it juts out into the sea, the protagonists rest here, as many of us might wish to amidst the bustle of a stressful day. Yet this bench, unlike the rest, also invites us to walk on, and contemplate the decaying, dreamlike ruins of the windmill, or be astonished by the dizzying waterfall over six metres in height. Cantabria is, as well, a place of surprises. We do not need to travel thousands of miles to find striking landscapes.

Likewise, we do not need to cross over to France to find structures worthy of the



Cementerio. Cabezón de la Sal. ©Cantur

**Esta región
cuenta con el
mayor número
de yacimientos
arqueológicos
del mundo**



Playa de Langre en invierno. ©Cantur

**This region
has the largest
number of
archaeological
sites in the
world**

Amanecer sobre el puente de Treto. ©Cantur



viajar a miles de kilómetros para encontrar paisajes impactantes.

Igual que no es necesario cruzar a Francia para encontrarse con estructuras dignas del mismísimo Eiffel. En el magno arquitecto galo se inspiró el cántabro Eduardo Miera para diseñar el puente de Treto, una obra de arte de la arquitectura industrial donde se desarrolla otra escena de la película. Comunica los municipios de Colindres y Bárcena de Cicero sobre la ría de Limpias y, aunque, se construyó en el siglo XIX, aún hoy sigue siendo una virguería. En lugar de basarse en el manido puente levadizo para dejar pasar a los barcos mercantes de cierta altura, Miera optó por que girase sobre su eje.

La ruta por los escenarios de *Diecisiete* culmina (en una inesperada analogía vital) en un cementerio. Concretamente, el que se encuentra en la cúspide del cerro que alberga Cabezón de la Sal, un pueblo que toma su llamativo nombre de la actividad principal que ejerció durante siglos: la extracción de sal. Hoy es ampliamente visitado por su riquísimo patrimonio histórico-artístico, como la casa palacio de Carrejo, reconvertida en el Museo de la Naturaleza de Cantabria, el palacio de la Bodega del siglo XVIII o la abundante arquitectura religiosa que inunda los municipios circundantes.

Aquí acaba el recorrido por los escenarios de *Diecisiete*, que, como toda película, tiene un final. Pero para el visitante, este puede ser otro punto de partida para seguir embriagándose con una de las pocas regiones que siguen conservando intacto un encanto cada vez máspreciado: el de volver a los orígenes, y tratar de nuevo a la naturaleza de tú a tú.

great Monsieur Eiffel. The Cantabrian Eduardo Miera was inspired by the great French architect to design the Treto bridge, a masterpiece of industrial architecture where another scene from the film takes place. It links the districts of Colindres and Bárcena de Cicero over the Limpias estuary, and although it was built in the 19th century, it remains a marvel to this day. Instead of relying on the overly conventional drawbridge to let tall merchant ships pass, Miera opted to have his bridge turn on its axis.

The route through the backdrops of *Seventeen* culminates (in an unintended analogy for life) in a cemetery. Specifically, the one which is found on the crest of the hill of Cabezón de la Sal, a town whose striking name meaning 'Big Head of Salt' from the main activity undertaken there for centuries: salt extraction. Today it is widely visited for its rich artistic and historical heritage, including the residential palace of Carrejo, repurposed as the Cantabria Nature Museum, the Palacio de la Bodega from the 18th century, and the abundant religious architecture that floods the surrounding towns.

This is the final stop on the tour through the scenes of *Seventeen*, which, like every film, comes to an end. But for the traveller, it can be another starting point to soak up everything on offer in one of the few regions which still preserves an allure that is ever more precious: a feeling of returning to our origins, and treating nature as a friend once more.

Arte



sanía



Castilla-La Mancha

Las chicas del cable

Cable Girls

Madrid, año 1928: varias mujeres empiezan a trabajar como operadoras de una fuerte empresa telefónica. Pronto, el ambiente se enrarece, fruto de las dinámicas a las que se enfrenta el país. Romances y envidias se suceden en una lucha por la independencia personal marcada por una dura búsqueda de la amistad. *Las chicas del cable*, una de las primeras series producidas por Netflix en nuestro país, ha aprovechado la inherente belleza de Castilla-La Mancha para rodar, allí, algunos de sus episodios. Guadalajara, Sacedón y Brihuega son algunos de esos lugares escogidos; lugares que, aún hoy, mantienen la magia que pudo sentir Miguel de Cervantes.

Madrid, 1928, several women start work as operators for a major telephone company. Soon, the atmosphere becomes tense, the result of the dynamics facing the country. Romances and jealousies occur in a fight for personal independence which is marked by an urgent search for friendship. *Cable Girls*, one of the first series produced by Netflix in Spain, uses the inherent beauty of Castilla-La Mancha to the fullest in the episodes it films in the region. Guadalajara, Sacedón and Brihuega are some of the locations chosen. Places which, even today, still have a touch of the magic felt by Miguel de Cervantes.

El viento manchego, todavía empujado por los tradicionales molinos de la región, esparce a su alrededor la rica historia del país donde don Quijote sigue, aún hoy, luchando contra gigantes.

Textos
Pelayo de las Heras



The winds of La Mancha, urged on by the region's traditional windmills, scatter the rich history of the country where Don Quixote is still, even today, battling against giants.

Molinos y gigantes en Castilla-La Mancha: tras los pasos de don Quijote

Windmills and giants in Castilla-La Mancha: in the footsteps of Don Quixote

Eje
Cultura y tradición

Topics
Culture and tradition

La silueta de los molinos contra el cielo manchego, envueltos tras el escenario azul turquesa del firmamento, continúa siendo en la actualidad el eterno símbolo de esta región. Desaforados gigantes veía don Quijote en estas figuras cuyas sombras, causadas por los implacables rayos del sol, se extendían sin pudor sobre las planicies de la meseta. Más allá de sus sentimientos hacia Dulcinea, la obra maestra de la lengua española destaca también la belleza de los campos castellanos.

Los molinos, cuyas blancas paredes permanecen impolutas tras el paso de los años, continúan alzándose como los huesos que articulan la vida de Castilla-La Mancha. El remate rojizo de sus tejados en forma de embudo, así como las aspas giratorias de color negro, contrastan con los tonos amarillos, verdes y marrones del colorido horizonte que conforma esta tierra. Tal como señalan multitud de expertos, son los molinos del municipio de Campo de Criptana los que pudieron resultar entonces de inspiración, siglos atrás, al propio Miguel de Cervantes. En la actualidad, estas construcciones se hallan protegidas y han sido calificadas como bienes de interés cultural. No es ninguna sorpresa: algunos, incluso, datan del siglo XVI, fecha anterior a la publicación de la novela.

La campiña manchega tiene en los molinos de viento un protagonista, en parte, inesperado; un tipo de turismo caracterizado por su sorprendente capacidad de mirar al interior de un país. Algunos de los molinos se pueden visitar hoy por dentro:

The silhouette of the windmills set against the turquoise skies of La Mancha continues to be an eternal symbol of this region. In these figures, Don Quixote saw giants whose shadows, caused by the relentless rays of the sun, stretched boldly over the plains of the plateau. Above and beyond his feelings toward Dulcinea, the masterpiece of Spanish language also renders homage to the beauty of the Castilian lands.

The windmills, whose white walls remain pristine year after year, still stand as the bones around which life comes together in Castilla-La Mancha. The reddish finish of their funnel-shaped roofs, as well as the spinning black sails, contrast with the yellow, green and brown tones of the coloured horizon of which this land is formed. As many experts have pointed out, it might have been the windmills of the municipality of Campo de Criptana which provided inspiration, centuries ago, for Miguel de Cervantes himself. Today, these constructions are protected and have been categorised as Assets of Cultural Interest. This comes as no surprise, as some even date from the 16th century, prior to the publication of the novel.

The countryside of La Mancha finds in the windmills a protagonist, though a somewhat unexpected one. The type of tourism they bring is characterised by its surprising capacity for looking inside the country. Some of the windmills can be seen from the inside nowadays. This is the case with the raised constructions in the towns of Infantes and Clubero, where it is possible to

es el caso de las construcciones alzadas en las poblaciones de Infantes y Clubero, donde es posible observar la estructura y la maquinaria original y comprobar cómo funcionan los engranajes alrededor de los cuales se sustentó la región durante siglos. Hoy son un elemento más de la identidad regional, un aspecto vinculado casi al folklore de la historia: durante cinco siglos los molinos se han alzado, vigilantes, como hitos de su tierra.

Las rutas turísticas de los molinos son una alternativa de gran interés. Véase, por ejemplo, el caso de la localidad toledana de Consuegra —cuya historia se remonta a su propia raíz romana, de donde surge su sonoro nombre original, Consaburum—, en la que hasta 13 molinos de viento se alzan alrededor de un pequeño cerro. Junto a este, otro fragmento de la historia del lugar se perfila contra el horizonte: un castillo árabe en el que, según se cuenta, se vio morir al hijo del Cid Campeador. En los nombres de todos los molinos se sienten, además, parte de las tradiciones regionales: Sancho, Espartero, Caballero del Verde Gabán. Sobre este último, se funde también la modernidad, ya que su interior es origen de lo que ahora se conoce como «gastromolino»; es decir, que su interior ofrece la posibilidad de degustar platos y productos típicos de la tierra que lo acoge. Sin embargo, para descubrir el peculiar funcionamiento de la molienda tradicional, tenemos que desplazarnos hasta Mota del Cuervo. Es la búsqueda del viento (y la correcta colocación de las aspas y sus lienzos) y el ritual a la hora de soltar el grano, donde el visitante puede observar cómo cae molido el trigo y se torna harina; una forma de crear vida.

Más allá del evidente valor histórico, el turismo de Castilla-La Mancha, a través de esta perspectiva, se revela como una forma de responder las preguntas más personales acerca de nuestras comunidades, y una sencilla manera de conocernos a nosotros mismos.

observe the original structure and machinery, and see how the gears, which have sustained the region for centuries, work. Today they are one more element of the region's identity, an aspect linked to the folklore of history. For five centuries, the windmills have stood, watchful, like watchtowers of their land.

The tourist routes of the windmills are an alternative of great interest. Consider, for example, the case of the town of Consuegra, in Toledo, whose history goes back to its own Roman roots, which is where its resonant name, originally Consaburum, comes from. Here, as many as 13 windmills stand around a small hill. Another fragment of the local history is can be seen in profile against the horizon: an Arab castle in which, according to legend, the son of Cid Campeador died. The names of all the windmills, moreover, give a palpable sense of the local traditions: Sancho, Espartero, Caballero del Verde Gabán. The last of these is fused with modernity, as its interior gave rise to what is known as the 'gastromill'. Inside, visitors can taste traditional dishes and products from the local region. However, in order to discover the peculiar functioning of the traditional windmill, we have to travel to Mota del Cuervo. Looking for the wind (and the correct positioning of the canvas sails) and the ritual of releasing the grain, is what lets visitors observe how the ground wheat falls and is turned into flour: a way of creating life.

Beyond its evident historical value, this perspective of tourism in Castilla-La Mancha, can be seen as a form of responding to the most personal questions about our communities and a simple way of getting to know ourselves.

Los molinos de Campo de Criptana son los que se cree que pudieron resultar de inspiración a Miguel de Cervantes



Barrancas de Burujón. Foto: David Blázquez. © Dirección General de Turismo de Castilla-La Mancha



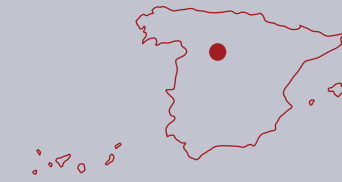
Villanueva de Alcorón. Foto: David Blázquez. © Dirección General de Turismo de Castilla-La Mancha

Campo de Criptana. Foto: David Blázquez. © Dirección General de Turismo de Castilla-La Mancha



Consuegra. Foto: David Blázquez. © Dirección General de Turismo de Castilla-La Mancha

The mills of Campo de Criptana are believed to be the ones that inspired Miguel de Cervantes



Castilla y León

Blown Away

Blown Away es un *reality* canadiense en el que diez sopladores de vidrio compiten en diferentes técnicas sobre el moldeado y la creación de objetos con este material para ganar un premio equivalente a 60.000 euros, que incluye una residencia artística en el prestigioso Museo del Cristal de Corning. Presentado por un exconcurante de la edición canadiense de *Gran Hermano*, cada episodio dura 23 minutos y transcurre en una siderúrgica, con un perfil de concursante muy dispar en el que predomina la gente joven, lo que viene a confirmar el interés de los antiguos oficios por parte de las nuevas generaciones, algo que perciben en la segoviana Real Fábrica de Cristales de La Granja.

Blown Away is a Canadian reality show in which 10 glassblowers compete using different techniques of moulding and creating glass objects to win a prize equivalent to 60,000 euros, including an artistic residency at the prestigious Corning Museum of Glass. Presented by an ex-competitor on the Canadian edition of *Big Brother*, each episode lasts 23 minutes and takes place in a steelworks amongst competitors from different backgrounds, though young people predominate, confirming the interest of new generations in ancient crafts, something which can also be observed in the Royal Glass Factory of La Granja in Segovia.

La Real Fábrica de Cristales de La Granja es un foco de atracción turística y, cada vez más, de jóvenes interesados en la técnica de soplado de vidrio; una de las decenas de artesanías que vuelven a tener auge entre las nuevas generaciones.

Textos
Luis Meyer



The Royal Glass Factory of La Granja is a draw for tourists and, increasingly, for young people interested in the technique of glassblowing. One of the dozens of artisanal crafts which are reaching new heights among new generations.

Castilla y León, donde los oficios artesanos aún perviven

Castile and León, where artisan trades still survive

Eje
Artesanía

Topics
Handicrafts

Cuando era adolescente, Diego Rodríguez quería ser de mayor todo aquello con lo que sueñan los adolescentes: astronauta, futbolista, actor... Nunca tuvo especial interés por el vidrio, hasta que con 16 años, jaleado por su abuela (y más por contentarla que por otra cosa), se presentó a una convocatoria de la Real Fábrica de Cristales de La Granja. Casi tres décadas después es uno de los pocos maestros sopladores de vidrio que quedan en Europa, un oficio en extinción por la inevitable mecanización en los procesos de fabricación con este material. «Fui a probar hace 27 años y me enganchó: en el momento en que pruebas el soplado de vidrio te enamoras para toda la vida», reconoce el artesano.

La Real Fábrica de Cristales de La Granja (abierta al público y uno de los mayores acicates turísticos de la localidad segoviana) es una de las pocas en el mundo que sigue apostando por el proceso puramente artesanal del soplado de vidrio, invariable desde que abrió sus puertas en el siglo XVIII, si bien es una técnica que data de muchísimo antes. «Inventada en el siglo I antes de Cristo, supuso una verdadera revolución en el campo del vidrio, pues gracias a la caña de soplar pudieron hacerse piezas de mayores dimensiones, de paredes más finas y en un tiempo récord. Fue tal su importancia que aún hoy sigue vigente», dicen desde la fábrica.

Diego es uno de los pocos ejemplos vivos: en nuestro país hay menos de diez maestros. Una situación que podría cambiar. «Hay un interés creciente e inesperado en

When he was a teenager, Diego Rodríguez wanted to be everything that teenagers dream of being when he grew up: astronaut, footballer, actor... He was never especially interested in glass, until he was 16, and, encouraged by his grandmother (and more to keep her happy than anything else), he answered an invitation to an event at the Royal Glass Factory of La Granja. Almost three decades later he is one of the few master glassblowers remaining in Europe, a trade that is dying out due to the inevitable mechanisation of the production processes involving glass. 'I went to try it 27 years ago and I was hooked. The moment you try glass blowing you fall in love for life', recognises the artisan.

The Royal Glass Factory of La Granja (open to the public and one of the biggest tourist draws in the city of Segovia) is one of the few in the world which continues to use the purely artisanal method of glassblowing, unchanged since its doors opened in the 18th century, though the technique dates from much earlier. 'Invented in the 1st century BC, the innovation brought about a revolution in the field of glass, since the blowing rod allowed artisans to craft larger pieces with finer walls and in record time. It was so important that even today the technique still prevails', according to the factory.

Diego is one of the few living examples, as one of the fewer than ten master glassblowers in Spain. This is a situation that could change. 'There is a growing and unexpected interest in the technique among many young people, and that has a lot to do with



Soplado de molde. ©Real Fábrica de Cristales de La Granja

'There is now a strong interest in everything produced by artisans, made by hand, a return to our roots after years of industrialisation'

Tranchado. ©Real Fábrica de Cristales de La Granja



«Ha vuelto un interés muy fuerte por todo lo elaborado artesanalmente, lo que está hecho con las manos, una vuelta a los orígenes después de años de industrialización»

Posta. ©Real Fábrica de Cristales de La Granja



esta técnica por parte de mucha gente joven, y en ello ha tenido mucho que ver *Blown Away*», dice el maestro castellano-leonés en referencia al *reality* de talentos de soplado de vidrio de la plataforma Netflix. Sabe de lo que habla: «Hace años monté un horno rodante y fui por España para extender mi oficio. Hago cursos y *performances*, juego con el vidrio y las luces, para que se vea la plasticidad y la belleza de este material, reciclable hasta el infinito. Y cada vez hay más gente joven en mis convocatorias».

¿Asistimos a una nueva hornada de futuros maestros? «Tal vez llegue ese relevo generacional», reflexiona Diego, «pero para ser maestro tienes que pasar como poco 15 años como soplador. Y descubrir que tienes un don para aplicar diversas técnicas», explica en referencia a quienes le enseñaron en su juventud, artesanos que llegaban de todas las partes del mundo a la Real Fábrica de La Granja para compartir su sabiduría: Diego bebió incluso de la técnica de maestros de Murano, irrefutable icono mundial en este oficio. «Lo que es indudable es que ha vuelto un interés muy fuerte por todo lo elaborado artesanalmente, lo que está hecho con las manos, una vuelta a los orígenes después de años de industrialización», dice el maestro, y concluye: «Y esa es la esperanza de que oficios tradicionales como el soplado de vidrio y muchos otros perduren en el tiempo».

Vuelta a lo auténtico

El poeta mexicano Abel Pérez Rojas dijo recientemente, refiriéndose a lo artesanal: «No es una cosa hecha a mano, es un pedazo de corazón del autor». Esta relación tan intrincada de la artesanía con lo que nos define como personas es, posiblemente, la explicación de que el proceso iniciado con la Revolución Industrial y continuado con la masiva automatización que vivimos hoy no haya logrado acabar con oficios que tienen siglos y hasta milenios de antigüedad.

Castilla y León es un buen ejemplo de ello: mantiene arraigadas artesanías de lo más dispares. Los talleres de velas (como las cererías de Santa María del Tiétar, Ciudad Rodrigo, Segovia o Benavente), de metal y forja (en Briviesca, Burgos o La Bañeza), de piel y cuero (en Arenas de San Pedro, Soria o Valladolid), de cestería (en Ponferrada y León) y de tallistas de madera (en Zamora y Las Quintanillas) son solo algunos ejemplos de la infinidad de oficios

Blown Away», says the master craftsman from Castile and León, speaking about the Netflix reality show that features talented glassblowers. He knows what he's talking about. 'Years ago, I set up a rolling oven and I travelled Spain to spread my craft. I do courses and performances, I play with glass and light so people can see the plasticity and beauty of the material, which is infinitely recyclable. And there are more and more young people at my events'.

Are we seeing a new batch of future masters? 'Maybe that generational change will come', reflects Diego, 'but to be a master glassblower, you have to spend at least 15 years as a glass blower, and discover that you have a gift for applying diverse techniques', he explains, referring to those who taught him in his youth, artisans who came from all over the world to the Royal Glass Factory of La Granja to share their wisdom. Diego even drew from the techniques of the masters of Murano, irrefutable world icons of the trade. 'What is certainly true is that there is now a strong interest in everything produced by artisans, made by hand, a return to our roots after years of industrialisation', says the maestro, concluding 'And that's the hope, that traditional crafts such as glassblowing and many others can live on'.

Getting back to something authentic

The Mexican poet Abel Pérez Rojas recently said, speaking about artisan products: 'It is not something made by hand, it is a piece of the maker's heart'. This intricate relationship between artisan handicrafts and what defines us as individuals may help explain why the process that began with the Industrial Revolution and continued with the massive automation in which we currently live has not managed to extinguish trades that are centuries and even millennia old.

Castile and León is a good example of this. The wide array of artisan crafts have deep roots in the region. The workshops making candles (such as the chandlers of Santa María del Tiétar, Ciudad Rodrigo, Segovia and Benavente), those making metal and forging (in Briviesca, Burgos and La Bañeza), animal skins and leather (in Arenas de San Pedro, Soria and Valladolid), basket making (in Ponferrada and León), and wood carving (in Zamora and Las Quintanillas) are just a few examples of the endless variety of trades that abound in the region, including millinery and the manufacture

que inundan la región, incluidas la sombrerería o los instrumentos clásicos, por mencionar dos más de decenas. Y todas en muy buena forma: «En los momentos de crisis siempre resurge la artesanía, como ahora», fue la conclusión de los expertos que participaron en las jornadas *La realidad profesional de la artesanía contemporánea en Castilla y León*. Se celebraron hace dos años, pero Diego refrenda hoy más si cabe esta afirmación: «La demanda de productos artesanales de la Real Fábrica de Cristales, desde vajillas para restaurantes con estrellas Michelin hasta lámparas para hoteles o casas particulares, no para de crecer».

La bióloga Nazareth Aparicio, de la localidad burgalesa Roa de Duero, confirma este apartado: «Existe una vuelta a los orígenes clara, conozco a mucha gente que está emprendiendo proyectos muy interesantes en zonas rurales de Castilla y León que no son necesariamente agrícolas». De alguna manera, ella también lo hizo: junto con su marido, después de estudiar en Madrid, volvió a su pueblo natal para crear un abono orgánico a base de humus de lombriz sin ningún efecto perjudicial para el entorno. Su empresa Vermiduro acaba de recibir por ello el reconocimiento en los Premios de Excelencia a la Innovación para Mujeres Rurales del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. «Nosotros también empezamos de forma artesanal, haciendo pruebas en nuestro jardín con cajas de frutas y un puñado de lombrices». Y concluye: «Es posible vivir fuera de las ciudades y vivir de lo que haces con tus manos. Es posible vivir más feliz, en definitiva».

of classical instruments, to mention two more of dozens. And all of them are in good shape. 'In moments of crisis, there is always a resurgence in artisan crafts, as there is now', was the conclusion of the experts who participated in a series of seminars entitled "The Professional Reality of Contemporary Artisan Handicrafts in Castile y León". The seminars took place two years ago, but Diego reaffirms his even stronger endorsement of the statement: 'The demand for artisan products from the Royal Glass Factory, from tableware for Michelin starred restaurants to lamps for hotels or private houses, hasn't stopped growing'.

The biologist Nazareth Aparicio, from the town of Roa de Duero in Burgos, confirms this sentiment: 'There is a clear return to our roots. I know many people who are launching very interesting projects in rural areas of Castile and León which are not necessarily agricultural in nature'. In some ways, she has done something similar. Along with her husband, after studying in Madrid, she returned to her native town to create an organic fertiliser based on earthworm humus that does no harm to the environment. Her efforts paid off recently as her business, Vermiduro, was recognised in the Innovation Excellence Awards for Rural Women from the Ministry of Agriculture, Fishing and Food.

'We also began in an artisan way, doing tests in our garden with boxes of fruit and a handful of worms'. She concludes: 'It is possible to live outside of cities and live off what you do with your hands, in short, it is possible to live more happily, definitely'.

Detalle lámpara. ©Real Fábrica de Cristales de La Granja



«Es posible vivir fuera de las ciudades y de lo que haces con tus manos»



Decoración. ©Real Fábrica de Cristales de La Granja

'It is possible to live outside cities and live off what you do with your hands'



Decoración. ©Real Fábrica de Cristales de La Granja

Soplado en molde. ©Real Fábrica de Cristales de La Granja





Cataluña

Gambito de dama

The Queen's Gambit

En el taller familiar Rechapados Ferrer, situado en la pequeña localidad catalana de La Garriga, se fabrican desde los años 60 tableros de ajedrez artesanales. «Uno a uno», subraya su gerente. En 2019, algunos de sus tableros aparecieron en la galardonada serie *Gambito de dama*, una producción de Netflix. Desde entonces, se han disparado los pedidos en una fábrica donde, como sucede en muchos otros talleres artesanales, el oficio y la pasión se funden en uno.

In the family workshop of Rechapados Ferrer, located in the small Catalan town of La Garriga, artisan chessboards have been produced since the 1960s. 'One by one' stresses its manager. In 2019, some of their boards appeared in the award-winning series *The Queen's Gambit*, produced by Netflix. Since then, orders have skyrocketed in the factory where, as in many other artisanal workshops, business and passion are merged into one.

En Cataluña, donde existe una gran tradición artesana, son muchos los talleres que, como el de fabricación de tableros de ajedrez Rechapados Ferrer o el de carteles de neón Luminosos Villoro, batallan a diario por conservar esos saberes ancestrales que han pasado de generación en generación y a los que siguen dando forma con sus propias manos.

Textos
Jara Atienza



Handicrafts enjoy a long tradition in Catalonia, a place of many workshops, like that of Rechapados Ferrer, which produces chessboards, or Luminosos Villoro, which produces neon signs, fighting a daily battle to preserve the ancestral wisdom that has been passed from generation to generation and to those who continue shaping the trade with their own hands.

La artesanía catalana: jaque mate en tres partidas

Catalonian crafts: checkmate in three games

Eje
Artesanía

Topics
Handicrafts

El ajedrez nació como un instrumento de guerra. Al menos así lo cuenta una de las leyendas que el poeta persa Firdusi dejó por escrito en el siglo XI. Fue en su obra *El libro de los reyes* donde explicaba que, durante la guerra por el trono entre dos príncipes hermanos de la India, uno murió repentinamente y, la reina, desconsolada, acusó al vencedor de haberlo asesinado. Con la intención de aclarar la situación y demostrar su inocencia, el hijo superviviente decidió recrear la batalla sobre un tablero con figuras de marfil que representasen las cuatro divisiones que formaban antiguamente el ejército: la infantería, la caballería, los elefantes y los carros. Estos son los actuales peones, caballos, alfiles y torres.

Si el príncipe consiguió su propósito se desconoce. Como también se desconoce si este es el verdadero origen del juego que Firdusi llamó «chaturanga» –considerado el ancestro directo de juegos como las damas, el shogi o el ajedrez–. Lo que sí se sabe con certeza es que para librar un combate se necesita, ante todo, una cosa: un campo de batalla. O, mejor dicho, un tablero.

De preparar esos terrenos de juego se encargan desde hace medio siglo en el taller Rechapados Ferrer, donde fabrican tableros de ajedrez artesanales a medida. La empresa, ubicada en la pequeña localidad catalana de La Garriga, nació en los años 50 para dar servicio a un pueblo de cerca de 16.000 habitantes con una gran tradición en la elaboración de muebles. Una década más tarde comenzaron a fabricar tableros de ajedrez, «casi por casualidad»,

Chess was born as an instrument of war. At least, that is how it is described in one of the legends that the Persian poet Firdusi set down in the 11th century. It was in his epic poem *Shahnameh (The Book of Kings)* that he explained that, during the war for the throne between two brother princes from India, one died suddenly and the queen, inconsolable, accused the victor of having had him assassinated. Intending to clarify the situation and to demonstrate his innocence, the surviving son decided to recreate the battle on a board with figures made of marble to represent the four divisions that comprised the army in those days: the infantry, the cavalry, the elephants and the chariots. These are the modern-day pawns, knights, bishops and rooks. It is not known whether the prince achieved his aim. Similarly, it is nobody knows if this is the true origin of the game Firdusi called chaturanga –considered the direct ancestor of games such as draughts, shogi or chess. What is known with certainty is that one thing is needed above all others to fight a battle: a battlefield. Or, in other words, a board.

For half a century the Rechapados Ferrer workshop has devoted itself to preparing these playing fields, producing bespoke handcrafted chessboards. The business, located in the small Catalan town of La Garriga, was started in the 1950s to serve a town of around 16,000 inhabitants with a strong tradition of furniture making. A decade later they began to produce chessboards 'almost by chance', explains David Ferrer, the workshop's manager. The factory now has 14 employees who select the best

explica David Ferrer, gerente del taller. Hoy en día, la fábrica cuenta con 14 trabajadores que seleccionan las mejores maderas, cortan, colocan y ensamblan a mano cada uno de los 64 cuadrados (y el resto de partes) que componen un tablero.

Hace ya años que el taller se convirtió en un referente internacional de un sector relativamente pequeño. Sin embargo, explica Ferrer, la aparición de sus tableros en la galardonada serie de Netflix *Gambito de dama* en 2019 marcó un antes y un después. «Si normalmente fabricábamos 20.000 tableros al año, en cuestión de dos o tres meses recibimos la solicitud de cerca de 40.000 encargos», detalla el que representa la tercera generación de artesanos. Y es que Rechapados Ferrer nació de la mano de su abuelo, de quien aprendió su padre y luego él. Con ellos comparte oficio, pero también un entusiasmo por lo que hace en su día a día. «Desde pequeño siempre me ha gustado tratar con la madera, es un trabajo que me apasiona», explica Ferrer.

Que tradición familiar y pasión por la artesanía vayan juntos no es una anomalía. Para Manuel Driesde, presidente de la Federación de Asociaciones de Artesanos de Oficio de Cataluña (FAAOC), se trata de dos elementos que acostumbran a perseguir a aquellos que se dedican a crear y moldear con sus propias manos. «Dentro de la artesanía tenemos algo, que no sé si es bueno o malo, que es que nos gusta tanto lo que hacemos que a veces anteponeamos el oficio a la parte económica», confiesa.

Leo Villoro, propietario del taller Luminosos Villoro, comparte esta visión. De pequeño aprendió de su padre a fabricar todo tipo de piezas y rótulos de neón en un proceso que, asegura, es totalmente artesanal. «Mucha gente cree que el neón se hace con máquinas, cuando en realidad no hay máquina que pueda hacer este trabajo», subraya. En su local ubicado en pleno corazón de Barcelona, es quien se encarga de dar forma al neón, que viene en largos tubos de cristal rectos de distintos colores a los que luego debe dar forma soplando cuidadosamente con un soplete y creando curvas en el cristal. Lo hace siguiendo minuciosamente las directrices de su padre, quien, ya jubilado, todavía se pasa de vez en cuando por el local a echar una mano. Sin embargo, Leo reconoce que la utilización de nuevas tecnologías, como una máquina de trazado gráfico moderna que le permite diseñar planos, le ha facilitado una labor que ahora intenta enseñar a su sobrino.

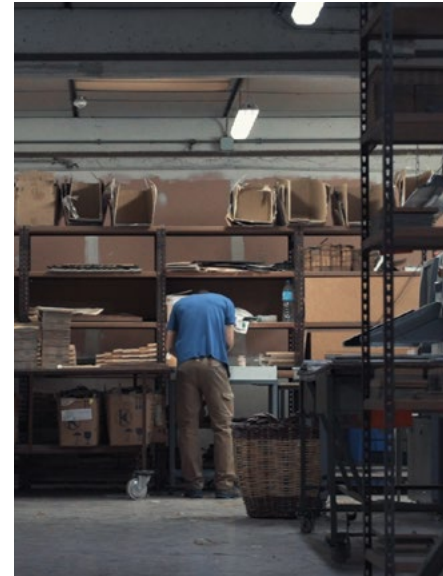
wood, cut, arrange and assemble by hand each of the 64 squares (and the rest of the parts) that make up a board.

For years, the workshop has been an international leader in a relatively small sector. However, explains Ferrer, the appearance of their boards in the award-winning Netflix series *The Queen's Gambit* in 2019 marked a turning point. 'Though we would normally produce 20,000 boards per year, in two or three months we received orders for around 40,000' says Ferrer, who represents the third generation of artisans. Rechapados Ferrer was created by his grandfather, who taught first Ferrer's father, and later him. He shares a trade with them, but also an enthusiasm for what he does each day. 'Since I was small, I have always liked working with wood, it's a job that I am passionate about', explains Ferrer.

The fact that family tradition and a passion for handicrafts go together is no anomaly. For Manuel Driesde, president of the Federation of Trade Artisans of Catalonia (FAAOC), these two elements tend to follow those who dedicate themselves to creating and moulding with their own hands. 'Within the handicrafts trade we have something - I'm not sure if it's good or a bad - which is that we love what we do so much that sometimes we place the craft before the economics', he confesses.

Leo Villoro, owner of the workshop Luminosos Villoro, shares this vision. From a young age, he learnt from his father how to make all kinds of pieces and signs from neon in a process which, he notes, is totally artisanal. 'Many people think that neon lights are made by machines, but in reality there isn't any machine that could do this job', he emphasises. In his shop situated in the heart of Barcelona, he is in charge of shaping the neon, which comes in straight, long glass tubes of different colours which he must shape by carefully heating them with a blowtorch and creating curves in the glass. He does this meticulously, following the directives of his father who, although retired, still passes by the shop from time to time to lend a hand. However, Leo recognises that the use of new technologies, such as a modern graphic tracing machine which allows him to design plans, have helped simplify aspects of the job, which he is now trying to teach his nephew.

As in Leo's case, the story of the Castañer business is also a family affair. In 1927, Luis



Fábrica de Rechapados Ferrer

La aparición de sus tableros de ajedrez en la serie *Gambito de dama* en 2019 marcó un antes y un después para los artesanos de Rechapados Ferrer.

The appearance of its chessboards in the award-winning Netflix series *The Queen's Gambit* in 2019 marked a turning point for the artisans at Rechapados Ferrer.

Vídeo
Borja Rebull



Ver vídeo
Watch video



Leo Villoro, director de Luminos Villoro. Foto: Luminos Villoro

'We love what we do so much that sometimes we place the craft before the economics'

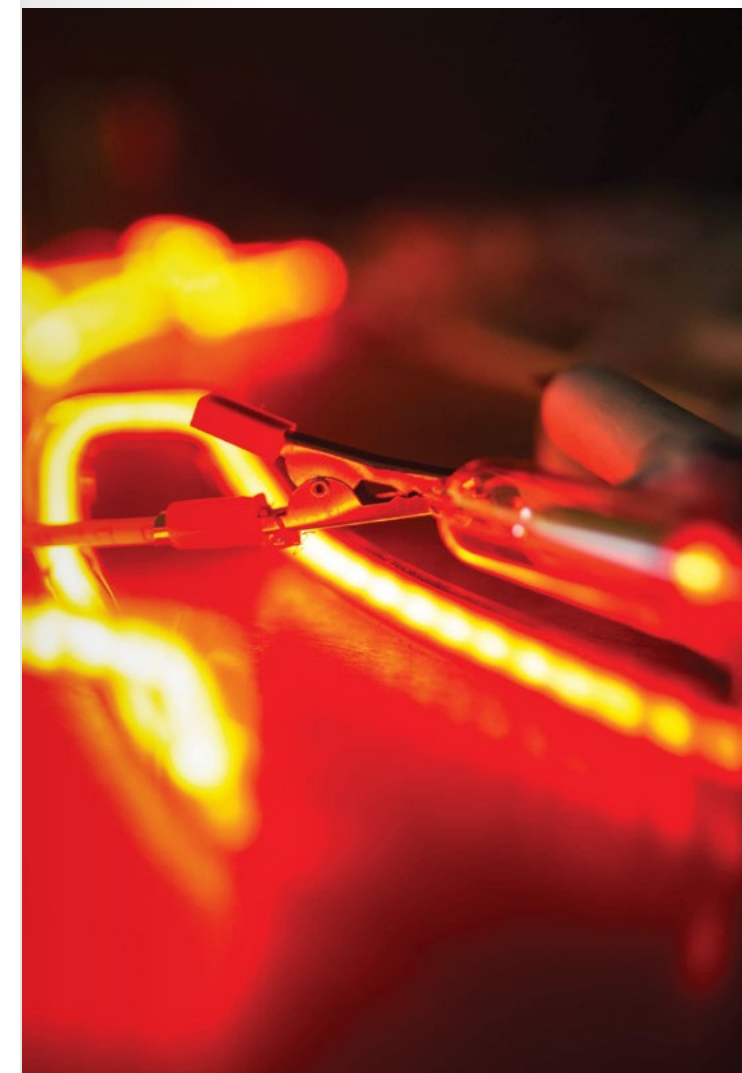


Leo Villoro, director de Luminos Villoro. Foto: Luminos Villoro

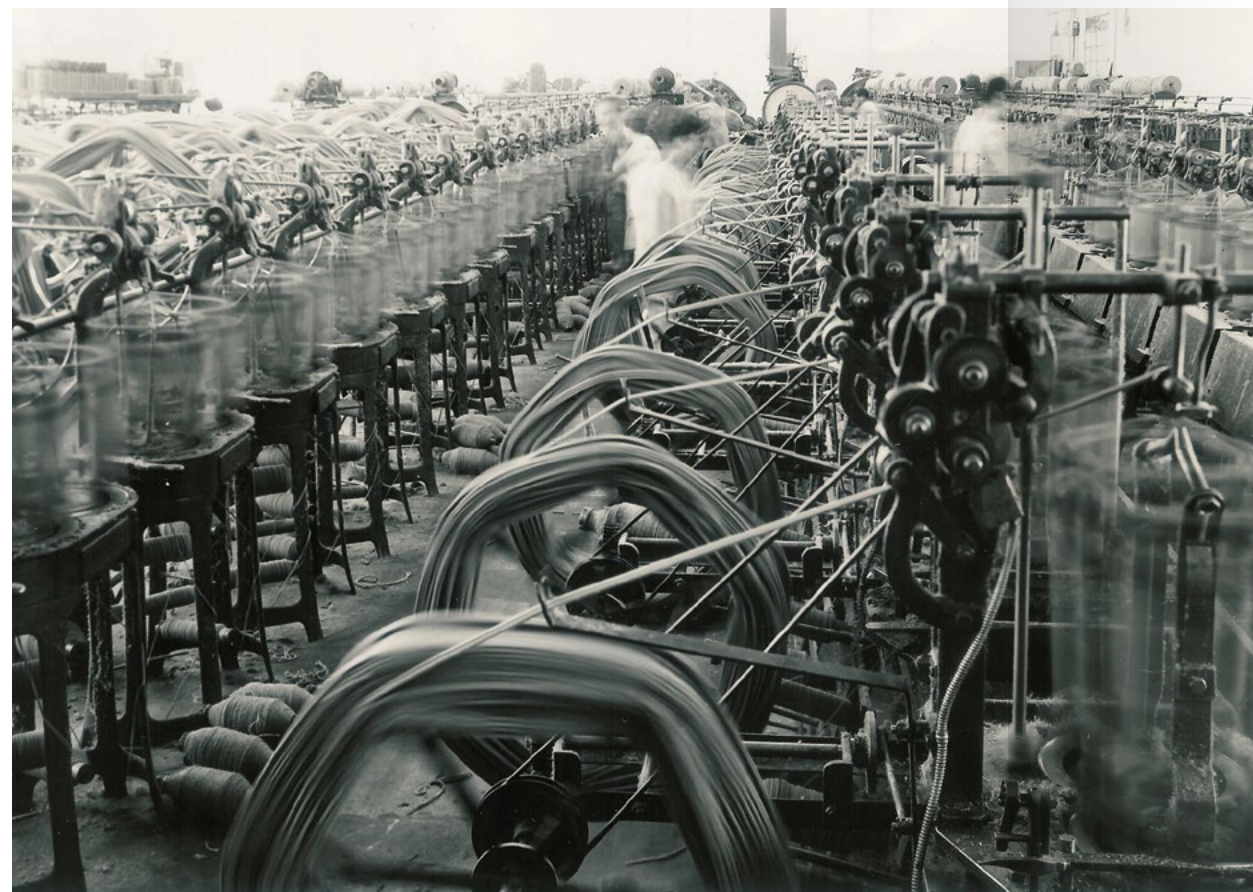
«Nos gusta tanto lo que hacemos que a veces antepone el oficio a la parte económica»



Leo y Leoncio Villoro, dos generaciones de artesanos. Foto: Luminos Villoro



One in three Spanish artisans sell their products online



Máquinas de madejado. Foto: Castañer

Uno de cada tres artesanos españoles vende sus productos online

Fábrica Castañer en los años 50. Foto: Castañer



Como la de Leo, la historia de la empresa Castañer es también un asunto familiar. En 1927, Luis Castañer y su primo Tomás Serra abrieron en la localidad catalana de Banyoles, en Girona, un pequeño taller de alpargatas. Durante la Guerra Civil española, la empresa abasteció a los soldados con este calzado hecho de esparto y, años más tarde, en los 70, las esparteñas dieron el salto a las pasarelas de la mano de Yves Saint Laurent y comenzaron a verse en los pies de celebridades de todo el mundo. Un ejemplar llegó incluso a ser expuesto en el Museo de Arte Moderno de Nueva York en 2017.

Hoy, la compañía cuenta con más de 700 puntos de venta en todo el mundo, pero la esencia, asegura el actual diseñador creativo, Rafael Castañer, sigue siendo la misma que hace casi un siglo. «Todas nuestras alpargatas están hechas a mano en España, con materiales naturales y con el mismo proceso», explica el que es uno de los cuatro hermanos que actualmente dirigen la empresa. Paradójicamente, para conservar lo que ha hecho único a este taller de alpargatas, la empresa ha optado por adaptarse a los nuevos tiempos. O, dicho de otro modo: a las nuevas tecnologías. «Hemos intentado avanzar hacia el futuro, pero sin perder nuestra esencia», subraya el artesano que explica que, actualmente, la e-commerce se está consolidando como una parte clave del negocio con índices de crecimiento anual superiores al 30%.

En Castañer no son los únicos que han apostado por esta nueva manera de vender: según el último estudio de la escuela de negocios EOI, vinculada al Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, alrededor de uno de cada tres artesanos españoles venden sus productos online. Los esfuerzos que las Administraciones han realizado en los últimos años para mejorar la conexión digital en todo el territorio han sido clave para el impulso de la comercialización de piezas artesanales.

De esta manera, primero la tradición y la familia, y más tarde la digitalización, se han convertido en rasgos característicos de firmas como la de Castañer, donde no han dejado que la revolución digital y su consecuente eco internacional ensombrezca un elemento que forma parte de su identidad desde los inicios: la ciudad de Banyoles. «Que la gente relacione nuestros orígenes, el lugar donde se creó la primera alpargata, con Banyoles, nuestra ciudad natal, es la mejor herencia que puede tener una marca», concluye Castañer.

Castañer and his cousin Tomás Serra opened a small workshop producing espadrilles in the Catalan town of Banyoles, in Girona. During the Spanish Civil War, the business supplied soldiers with this footwear made from esparto grass, and, years later, espadrilles made the leap to the catwalks of the 1970s alongside Yves Saint Laurent, and started to be seen on the feet of celebrities all over the world. One example was even displayed at the Museum of Modern Art in New York in 2017.

Today, the company has more than 700 points of sale throughout the world, but the essence, according to the current creative designer, Rafael Castañer, remains the same as it was almost a century ago. 'All of our espadrilles are hand made in Spain, with natural materials and the same process', explains Castañer, one of the four brothers who currently direct the business. Paradoxically, to preserve the aspects that have made this espadrille workshop unique, the business has opted to adapt to modern times. Or, in other words, to new technologies. 'We have tried to move forward into the future, but without losing our essence', emphasises the artisan while explaining that, currently, e-commerce is becoming a key part of the business with an annual growth of over 30%.

Castañer is not the only company to opt for this new way of selling. According to the latest study from the EOI business school, jointly with the Ministry of Industry, Commerce and Tourism, around one in three Spanish artisans sell their products online. The efforts made by different levels of government to improve digital connectivity throughout the country have been a key driving force behind the commercialisation of artisanal works.

The distinguishing traits of these firms are, firstly, tradition and family, followed later by digitalisation. One example is Castañer, where the company has not allowed the digital revolution and its resulting international reach to overshadow the element that has formed part of its identity since the start: the city of Banyoles. 'The fact that people relate our origins, the place where the first espadrille was created, with Banyoles, our home town, is the best legacy a brand can have', concludes Castañer.



Proceso de diseño. Foto: Castañer

Histor



ia

Parte III
Historia

Ejes
Historia
Cultura
Arte
Gastronomía
Naturaleza
Turismo rural
Moda

Part III
History

Topics
History
Culture
Art
Gastronomy
Nature
Rural tourism
Fashion



Ceuta y Melilla

La monja guerrera Warrior Nun

La monja guerrera es una de las últimas producciones hechas por Netflix en España. Rodada en parte en la ciudad de Ceuta, la serie gira alrededor de una mujer de 19 años que, tras morir, se despierta repentinamente dentro de una morgue. Ante el extraño descubrimiento de que su muerte aún no es el fin, Ava, una joven anteriormente parálitica, termina por verse inmersa en una hermandad de monjas guerreras. Ahora será ella el refugio contra las fuerzas oscuras. La base de su nueva vida, un artefacto incrustado en su espalda, se revelará como una fuente de poder, pero también como la posible puerta hacia su desgracia: pronto descubrirá que hay quien busca controlarla para sus propios intereses.

Warrior Nun is one of the most recent productions by Netflix in Spain. Filmed in part in the city of Ceuta, the series revolves around a 19-year-old woman who, after dying, suddenly wakes up in a morgue. After the strange discovery that her death is not the end, Ava, a woman who was previously paralysed, ends up immersed in a sisterhood of warrior nuns. She will now be a sanctuary against dark forces. The basis for her new life, an artefact embedded in her spine, is revealed as a source of power, but also as the possible door to her downfall. She soon discovers that there are those who wish to control her for their own purposes.

Ceuta y Melilla son dos ciudades con gran historia. Hoy se alzan como dos lugares bellos y diversos que solo cabe reivindicar.

Textos
Pelayo de las Heras



Ceuta and Melilla are two cities with a large history. Today, they stand as two beautiful and diverse places that are waiting to be discovered.

La belleza oculta de Ceuta y Melilla

The hidden beauty of Ceuta and Melilla

Eje
Historia
y cultura

Topics
History
and culture

En el norte de África, el calor del aire y el color del cielo se mezclan en un todo ligeramente exótico. Es allí donde España se encuentra con uno de sus pasados más remotos, aún vivo en cierta manera. Ceuta y Melilla cuentan con las huellas, entre otros, de romanos, árabes, portugueses y, por supuesto, españoles. Dos ciudades autónomas que muchas veces pasan desapercibidas por los viajeros. Su belleza, no obstante, está ahí: oculta, al igual que las perlas en las ostras, pero dispuesta a deslumbrar sin clemencia. Ambos lugares, a pesar de los más de 300 kilómetros que los separan, guardan ciertas similitudes. Mediterráneas, húmedas, discretas, heterogéneas: en ambas se resume la historia nacional y, en parte, la historia del mundo.

Ceuta y Melilla cuentan, con la posibilidad de un turismo ligero, la clase de escapada donde triunfa el protagonismo del sol y la playa. Aquí, el calor se funde con las playas de arena, cuyo color siempre termina tornándose ligeramente dorado con los rayos de sol. A pesar del evidente atractivo que tiene esa opción, Ceuta y Melilla encierran un encanto entre sus calles en las que se combina la diversidad de su propia historia y la mezcla de culturas que convierten a ambas ciudades en un objetivo ideal para disfrutar de un viaje en el que deleitarse, sobre todo, con la mirada. Poco a poco, como un secreto bien guardado, parece correrse la voz: ambas ciudades fueron hace poco los lugares del país donde más creció el turismo internacional.

Un ejemplo perfecto es la muralla de Ceuta —junto con su propio foso, hoy navegable

In the north of Africa, the heat of the air and the colour of the sky intermingle to form a subtly exotic whole. This is where Spain encounters one of the most ancient parts of its history, which still lives on in its own way. Ceuta and Melilla have the footprints of, among others, the Romans, Arabs, Portuguese and, of course, Spaniards. Two autonomous cities that are often overlooked by travellers. Their beauty, however, is there. Hidden, like pearls in oysters, but ready to dazzle unapologetically. Both places, despite the more than 300 kilometres that separate them, have certain similarities. Mediterranean, humid, unobtrusive, diverse. Both cities tell the story of the country and, in part, of the whole world.

With their modest tourist offerings, Ceuta and Melilla are the kind of getaway where sand and sun take centre stage. Here the heat melts into the sandy beaches, whose colour always ends up turning a light shade of gold with the sun's rays. Despite the obvious attraction of this option, much of the charm of Ceuta and Melilla is hidden away in their streets, where their diverse histories and cultures come together, making both cities the ideal culmination of a trip which is enjoyed, above all, with the gaze. Bit by bit, like a well-kept secret, word seems to be spreading. Both cities were, not long ago, some of the country's most popular international tourist destinations.

A perfect example of this is the city wall of Ceuta, complete with its own moat, which can now be traversed by visitors of all stripes. The wall's style varies throughout

para todo tipo de visitantes—, cuyo estilo difiere en los distintos tramos que la conforman. Al ser erigida en épocas completamente distintas, la mezcla de estilos simboliza la vertiginosa vida de la propia urbe española. Vigilantes se alzan también las esculturas de la llamada Casa de los Dragones, antigua sede del Casino africano de la ciudad. Entre lo oriental y lo gótico se mueve este edificio, con molduras sinuosas y cuatro dragones alados, de color negro, situados sobre el tejado. La luz anaranjada de las bombillas la vuelve de noche, junto con los dragones, en una suerte de faro urbano.

En la urbe ceutí se mezclan también las huellas de las distintas religiones. La catedral de Santa María de la Asunción, con sus dos pequeñas torres, se alza como una mole de impecable color amarillo en medio de la ciudad. Y no solo es su fachada: también su museo merece una visita, con piezas históricas cuya fecha se remonta casi hasta el medievo. Frente a ella se halla a su vez el epicentro de la ciudad: la plaza de África, cuyo suave color verde contrasta no solo con el monumento central que la rige, sino con el resto de los edificios de alrededor. Más reciente es el Parque Marítimo del Mediterráneo, una maravilla arquitectónica dedicada al ocio que cuenta con hasta tres lagos de agua artificiales. Además, cercanos a una zona residencial, los medievales baños árabes de Ceuta, una suerte de termas orientales, se muestran a todo aquel que quiera verlos. Ceuta se revela como es: una torre de Babel donde es posible observar el cruce de toda clase de influencias. Tanto es así que en la zona ceutí se juntan las cuatro grandes comunidades religiosas: hebreos, hindúes, musulmanes y cristianos. Cada una con sus templos y cada una, desde luego, con su propia historia, donde se mezcla el comercio y la búsqueda de libertad.

Por su parte, Melilla es una urbe con un espíritu tan especial como propio. La ciudad autónoma es, de hecho, una suerte de museo al aire libre: no solo ha dejado huella el paso de los diferentes pueblos —entre los que se cuentan árabes y españoles, pero también fenicios, romanos, vándalos y bizantinos—, sino también los diferentes estilos arquitectónicos de la modernidad.

Es imprescindible adquirir una primera impresión a través de su armazón original. Lo que llaman Melilla la Vieja es, en realidad, su ciudadela amurallada, una de las

its distinct sections. Erected in completely different centuries, the mix of styles tells of the fast-paced life of the Spanish city. Also standing guard are the sculptures of the so-called House of Dragons, which once hosted the city's African Casino. This building straddles the oriental and the gothic, with winding mouldings and four black winged dragons perched on the roof. At night, the orange glow of the lightbulbs makes the building, along with its dragons, into a sort of urban lighthouse.

The city of Ceuta also bears the marks of many different religions. The Cathedral of Santa María de la Asunción, with its two small towers, rises up like a mass of flawless yellow in the middle of the city. And it is not just the façade. Its museum is also worth a visit, with historical pieces which date back to almost to the Middle Ages. Right in front, meanwhile, is the epicentre of the city: the Plaza de África, whose soft green colour contrasts not only with the central monument that presides over the space, but also with the other buildings that surround it. More recent is the Mediterranean Maritime Park, an architectural marvel dedicated to leisure activities, which boasts three artificial lakes. Nestled in a nearby residential zone, meanwhile, are the medieval Arab Baths of Ceuta, an Oriental-style bathhouse that is open to all those who wish to explore it. Ceuta reveals itself as it is, a tower of Babel where it is possible to observe the intersection of all types of influence—so much so that the four great religious communities come together in the central neighbourhood: Jews, Hindus, Muslims and Christians. Each has its own places of worship and each one, of course, has its own history, a mixture of trade and the search for liberty.

On the other hand, Melilla is a city with a spirit as special as it is unique. The autonomous city is, in fact, a kind of outdoor museum. Not only does it bear the marks of different peoples—including the Arabs and Spanish, though we can also find traces of the Phoenicians, Romans, Vandals and Byzantines—but also the different architectural styles of the modern age.

The first impressions of the city must be acquired through its original framework. What is known as Old Melilla is, in reality, its walled citadel, one of the oldest in the country. Originating in the 15th century, it is one of the few Renaissance strongholds of the Mediterranean, which is not only preserved in a perfect state, but is also



Foto: Viliam, vía, AdobeStock



Murallas Merinies de Ceuta. © Servicios Turísticos de Ceuta

Ceuta y Melilla encierran un encanto entre sus calles en las que se combina la diversidad de su propia historia y la mezcla de culturas

Baño árabe de Ceuta. © Servicios Turísticos de Ceuta



The charm of Ceuta and Melilla is hidden away in their streets, where their diverse histories and cultures come together

Vista parcial del Conjunto Fortificado de Melilla. Foto: Viliam, vía AdobeStock



mayores del país. Con origen en el siglo XV, esta es una de las pocas fortalezas renacentistas del Mediterráneo y hoy no solo se mantiene en perfecto estado, sino que es parte activa del turismo de la ciudad: dentro se halla la posibilidad de comer en restaurantes con paredes centenarias. Su color austero, que emana directamente del tono beige de las piedras, choca con el color azul del mar, en ocasiones casi de un tono caribeño. En este sentido, también es posible disfrutar del agua: la Ensenada de los Galápagos, una pequeña playa local, se sitúa a los pies de un acantilado, atrapada entre la belleza de las rocas y parte de la muralla. No hay reparos en calificar este lugar como el más precioso tramo del litoral melillense. También las Cuevas del Conventico, usadas en el pasado como almacén y refugio, y hoy disponibles para visitar mediante un circuito guiado, dan su puerta a una playa del más puro aspecto mediterráneo. Una ciudad, así, que mira sin complejos su reflejo en el mar.

La ciudad de Melilla, no obstante, destaca también por su más estricta contemporaneidad. La arquitectura modernista y art decó, responsable del arquitecto Enrique Nieto, discípulo de Gaudí, se expande por la ciudad con más de 500 obras. Es la segunda ciudad en España con el mayor patrimonio de este tipo, después de Barcelona. En cada esquina, presto a ser descubierto, se esconde un tesoro: es el caso de la llamada Casa de los Cristales, pero también de la Casa Tortosa, el edificio El Acueducto, la Cámara de Comercio o incluso la propia Mezquita Central, reflejo del crisol cultural de la región que mezcla la más absoluta modernidad con tradición.

now an active part of tourism in the city. Inside, it is possible to dine in restaurants with centuries-old walls. Its austere colour, emanating directly from the beige tone of the stones, clashes with the blue colour of the sea, which occasionally has an almost Caribbean tone. Visitors can also enjoy the water, the Cove of the Galápagos, a small local beach, is located at the foot of a cliff, trapped between the beauty of the rocks and part of the wall. Few would disagree in naming the place as Melilla's most beautiful stretch of coastline. The Conventico Caves, used in the past as a warehouse and refuge, can now be explored on a guided tour and gift the port a beach with the most pristine Mediterranean appearance. The result is a city that can look at its reflection in the sea unapologetically.

The city of Melilla, however, stands out also for its unwavering contemporaneity. The modernist and Art Deco architecture is the brainchild of architect Enrique Nieto, a disciple of Gaudí, and extends through the city with more than 500 works. Its architectural heritage from this era is the second largest in the country, only surpassed by Barcelona. Hidden treasures are waiting to be discovered around every corner: jewels like the House of Glass, but also with Casa Tortosa, Casa El Acueducto, the Chamber of Commerce or even the Central Mosque, a true reflection of the region's melting pot of cultures which mixes extreme modernity with tradition.



Mezquita Central de Melilla. Foto: Eduardo Bombarelli, via AdobeStock



Foto: José Antonio, via AdobeStock



Casa de los Dragones de Ceuta. © Servicios Turísticos de Ceuta



Melilla Modernismo, via AdobeStock

Melilla is Spain's second-largest modernist and Art Deco architectural heritage

Melilla es la segunda ciudad en España con el mayor patrimonio modernista y art decó



Melilla Modernismo, via AdobeStock



Extremadura

La casa de papel

Money Heist

La casa de papel ha sido una de las producciones españolas con mayor impacto no solo a nivel nacional sino también internacional, siendo la primera serie de origen español en ganar un premio Emmy. La producción, creada por Álex Pina, relata la historia de una banda de ladrones que quiere perpetrar el robo más grande de la historia. Una trama que se ha convertido, según los datos de Parrot Analytics, en la serie más demandada del mundo, y cuyo esbozo de la primera temporada se ideó en la ciudad extremeña de Mérida, lugar donde el guionista, Javier Gómez Santander, diseñó las líneas maestras del robo a la Fábrica Nacional de Moneda y Timbre que da comienzo a la serie.

Money Heist has been one of the most impactful Spanish productions, not only at the national level, but also internationally, as the first Spanish series to win an Emmy. The series, created by Álex Pina, tells the story of a gang of thieves who want to carry out the biggest heist in history. The show has become, according to data from Parrot Analytics, the most streamed series in the world, the first season of which was dreamt up in the city of Mérida, in Extremadura, where the scriptwriter, Javier Gómez Santander, designed the broad strokes of the robbery of the Spanish Royal Mint that begins the series.

La serie de Netflix *La casa de papel* cuenta con una especial vinculación con Extremadura: desde la ideación de parte del guion y el asesoramiento de expertos artesanos extremeños en el tratamiento tradicional del oro, hasta el uso de piezas de artesanía elaboradas en Torrejoncillo, Área de Interés Artesanal de Extremadura.

Textos
Manuela Sanoja



The Netflix series *Money Heist* has a special connection to Extremadura, from the creation of the script to advice from expert artisans from Extremadura on the traditional treatment of gold and the use of artisanal pieces made in Torrejoncillo, an Area of Artisanal Interest in Extremadura.

Arte, historia y cultura: la herencia de Extremadura

Art, history and culture: the legacy of Extremadura

Eje
Cultura, arte
y gastronomía

Topics
Culture, art
and gastronomy

La capital de Extremadura, Mérida, fue fundada por los romanos en el año 25 antes de Cristo con el nombre de Emérita Augusta y fue convertida por el imperio en capital de Lusitania. Si por algo destaca es, sin lugar a dudas, por su valor histórico, que la ha convertido en patrimonio de la humanidad de la UNESCO. Los vestigios de la ciudad romana se conservan prácticamente intactos. Un gran puente que pasa por encima del río Guadiana, un sistema de abastecimiento de agua, un circo, el Templo de Diana y las joyas de la corona: el teatro y el anfiteatro donde cada verano se celebra el importante Festival Internacional de Teatro Clásico de Mérida.

Tras disfrutar de días de paseos de auténtica historia y de obras como *Antonio y Cleopatra* de Shakespeare en las cálidas noches merideñas, el siguiente lugar al que hay que ir es Cáceres. En esta ciudad el visitante se transporta a otras épocas de la historia: el medievo y el Renacimiento. Sus calles, plazas, palacios y murallas (muchas de ellas, construidas con las riquezas generadas tras la conquista de América) son de las obras arquitectónicas y urbanísticas mejor conservadas tanto en España como en Europa. Pero no solo la ciudad tiene lugares impresionantes. En la provincia, que recibe el mismo nombre, también encontramos el monasterio de Santa María de Guadalupe, que es patrimonio de la humanidad; dos espacios naturales declarados reserva de la biosfera: la Reserva de la Biosfera de Monfragüe y la Reserva de la Biosfera Transfronteriza Tajo-Tejo Internacional; o el Geoparque Mundial de la UNESCO Villuercas-Ibores-Jara,

The capital of Extremadura was founded by the Romans in the year 25 BC with the name of Emerita Augusta, which was made into the imperial capital of Lusitania. If there is one area in which the city excels, it is doubtless for its historical value, which has made it a UNESCO World Heritage Site. The vestiges of the Roman city have been preserved practically intact. A large bridge which passes over the Guadiana River, a water supply system, a circus, the Temple of Diana, and the crown jewels. The theatre and the amphitheatre, where the important International Festival of Classical Theatre of Mérida takes place every year.

After enjoying days of authentic historical walks and theatrical works such as Shakespeare's *Antony and Cleopatra* on the warm Mérida nights, the next city to visit is Cáceres. Here, visitors are transported to different historical eras: the medieval and Renaissance periods. Its streets, plazas, palaces and city walls (many of which were built with the riches generated from the conquest of the Americas) are the best-preserved architectural and urban works in Spain and, indeed, in Europe. Yet it's not just city that offers impressive sights. In the province of the same name, there is also the Monastery of Santa Maria de Guadalupe, a World Heritage Site, as well as two natural spaces that have been declared Biosphere Reserves: the Monfragüe Biosphere Reserve and the Tejo/Tajo International Transboundary Biosphere Reserve. The province is also home to the Villuercas Ibores Jara UNESCO Global Geopark. All of these sites are a source of great pride for the locals. Another nearby destination worth a visit is the city of



Cáceres. Foto: David Gil de la Canal, via Unsplash

Mérida fue fundada por los romanos en el año 25 antes de Cristo con el nombre de Emérita Augusta



Teatro Romano (Mérida). Foto: Lmbuga (Luis Miguel Bugallo Sánchez), CC BY-SA 4.0, via Wikimedia Commons

Badajoz. Foto: elCarito, via Unsplash



todo un orgullo para los locales. Otro destino que merece la pena visitar en la zona es la ciudad de Alcántara, donde también se celebra cada estío un festival de teatro clásico.

La tradición histórica y cultural también alcanza a Badajoz. Una provincia perfecta para disfrutar de obras contemporáneas sobre las tablas. También cuenta con grandes museos de arte, como el Museo Nacional de Arte Romano, que alberga la colección más importante que se tiene del imperio en España; el Museo Extremeño e Iberoamericano de Arte Contemporáneo, en el que hay una impresionante muestra artística (no es de extrañar, buena parte de los conquistadores salieron de esta comunidad autónoma); y tanto Badajoz como Cáceres cuentan con sendos museos arqueológicos que contienen colecciones únicas en Europa.

Más allá de la historia

La música y la danza son otros pilares de la región. Cada año se celebra en Cáceres el festival WOMAD, en el que confluyen las melodías y bailes de distintas partes del mundo. Además, los fans del *folk*, el *indie* y la música celta tienen tres citas anuales en el Festival Folk (Plasencia), Contempopránea (Albuquerque) y El Magusto (Carbajo).

Pero Extremadura no solo es rica por patrimonio cultural y artístico. Su gastronomía es única en el mundo. Si bien tienen numerosos platos de sabrosas verduras y hortalizas, el rey indiscutible es el cerdo, del que —como sabemos— todo se come. Entre los reyes, el dios de pata negra, ese que se alimenta solo de bellotas y nos da el inigualable manjar que es el jamón ibérico. Las tierras extremeñas son de pastoreo y gracias a ello de sus cocinas salen platos como la caldereta de cordero, el frito extremeño, la cachuela o la chanfaina de cabrito. Y de la leche de sus animales, maravillosos quesos de cabra y oveja, entre los que destaca la famosa Torta del Casar.

Con la boca hecha agua, solo queda decir que Extremadura es, sin duda, un destino de cine. No sorprende que haya servido de localización para innumerables series y películas tanto del panorama nacional como del internacional. En ella han rodado directores de la talla de Pedro Almodóvar, José Luis Cuerda, Mario Monicelli y Ridley Scott, entre otros. Y es que, ¿quién no querría tener como escenario esta maravillosa tierra patrimonio de la humanidad?

Alcantara, where a classical theatre festival is also held every summer.

The cultural and historical tradition is also on display in Badajoz. The province is an ideal spot to enjoy contemporary stage dramas. It is also home to expansive art museums such as the National Museum of Roman Art, which houses Spain's largest collection of artefacts from the Roman Empire. The Ibero-American and Extremadura Museum of Contemporary Art, offers an impressive sampling of artwork from the New World (hardly a surprise, given that a large number of the conquistadors came from the region). Both Badajoz and Cáceres have a variety of archaeological museums with collections that are unmatched in Europe.

Beyond history

Music and dance are other pillars of the region. The WOMAD Festival takes place every year in Cáceres, bringing together diverse melodies and dances from different parts of the world. Three annual festivals have plenty to offer for fans of folk, indie and Celtic music: Festival Folk (Plasencia), Contemporary (Albuquerque) and El Magusto (Carbajo).

But Extremadura's wealth goes beyond its cultural and artistic heritage. Its gastronomy is unique in the world. Although it has many flavoursome dishes of greens and vegetables, the indisputable king is pork, of which —as we all know— every part is eaten. The undisputed king is the pata negra, a pig which is fed exclusively on acorns, giving us the unique delicacy that is *jamón ibérico*. The terrain of Extremadura is good for grazing, and thanks to this its kitchens serve delicacies such as *caldereta de cordero* (lamb stew), *frito extremeño* (fried lamb), *cachuela* (pork liver pâté), and *chanfaina de cabrito* (goat offal stew). From the milk of its animals come wonderful goat and sheep's cheeses, amongst which the famous *Torta del Casar* has pride of place.

Now that our mouths are watering, we should just add is that Extremadura is, without doubt, a destination for cinema. It comes as no surprise that it has served as the location for numerous series and films from the national and international film scenes. Renowned directors including Pedro Almodóvar, José Luis Cuerda, Mario Monicelli, and Ridley Scott have all filmed there. And who wouldn't want to have this wonderful land of World Heritage sites as a backdrop?

Mérida was founded by the Romans in the year 25 BC with the name of Emerita Augusta



Galicia

El desorden que dejas

The Mess You Leave Behind

Eje
Naturaleza
y cultura

Topics
Nature and
culture

Una joven profesora, Raquel, viaja hasta el pueblo de su marido para cubrir el puesto que un suicidio ha dejado libre. El secretismo en torno a la muerte de su predecesora, afilado por la hostilidad de sus alumnos, alimenta una obsesión que atraparà cada vez más facetas de la vida de la protagonista a medida que la niebla se despeja sobre la verdad. En *El desorden que dejas*, los frondosos acantilados de la Ribeira Sacra o los mágicos bosques que rodean las termas de Bande se convierten en los mejores cómplices para ocultar la crudeza de un misterio del que nadie quiere hablar.

A young teacher, Raquel, travels to her husband's town to take a job left vacant due to a suicide. The secrecy around the death of her predecessor, sharpened by the hostility of her students, feeds an obsession which ends up taking over more and more facets of the main character's life as the fog lifts and unveils the truth. In *The Mess You Leave Behind*, the leafy cliffs of the Ribeira Sacra and the magical forests surrounding the Bande hot springs become the best accomplices to hide the harsh truth of a mystery which nobody wants to talk about.



Galicia



Textos
Nacho Hernández

Vídeo
Borja Rebull

Galicia, lo que esconde el fin del mundo

Galicia, where the end of the World hides

Una muerte fortuita en un pueblo en el que nunca pasa nada podría no significar gran cosa, a no ser que hablemos de Galicia. El escenario de *El desorden que dejas* recorre desde acantilados escarpados ocultos por la niebla a termas humeantes perdidas entre la vegetación. Producido por Vaca Films, este *thriller* de ocho episodios está ambientado en la localidad ficticia de Novariz. Un lugar inventado por Carlos Montero, autor de la serie y de la novela en la que está basada (ganadora del premio Primavera), a imagen y semejanza de municipios gallegos como Celanova, Allariz o Ribadavia, su paisaje natal.

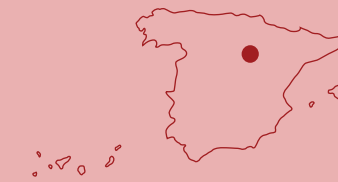
An unexpected death in a town where nothing ever happens may not mean much, unless we're talking about Galicia. The stage for *The Mess You Left Behind* ranges from rugged cliffs hidden in the mist to steaming hot springs lost in the vegetation. Produced by Vaca Films, this eight-episode thriller is set in the fictional town of Novariz. A place invented by Carlos Montero, author of the series and the novel on which it is based (winner of the Primavera award), in the image and likeness of Galician municipalities such as Celanova, Allariz or Ribadavia, his native landscape.

La naturaleza salvaje de esta tierra, donde acababa el mundo para los romanos, se mezcla con monumentos milenarios y poblados ancestrales. Un mundo mágico de superstición donde, bajo la capa de misterio, se esconde una cultura vibrante que nace de bosques frondosos, ciudades llenas de historia, playas paradisíacas y una gastronomía única.

The wild nature of this land, where the Romans believed the world ended, is blended with thousand-year-old monuments and ancient settlements. A magical world of superstition where a vibrant culture hides under a veil of mystery, born from the leafy forests, historical cities, picturesque beaches and unique gastronomy.

Ver vídeo
 Watch video





La Rioja

Paquita Salas

Paquita Salas, creada por Javier Calvo y Javier Ambrosi, trata sobre el particular proceder de una agente de talento cinematográfico. Originaria del pueblo riojano de Navarrete, su carrera se extendió en la fama principalmente durante la década de 1990. En la actualidad, al pueblo llegan visitantes que lo conocen a causa de la serie, aunque paradójicamente aún no se ha podido rodar allí. Como reclamo a los directores, los navarretanos inundaron recientemente las redes sociales con sus peticiones para traer a Paquita Salas de vuelta a su tierra natal. «¡Esto es más grande que lo de Fátima!», llegó a escribir Javier Calvo, uno de sus creadores, ante el movimiento en redes sociales.

Paquita Salas, a television programme created by Javier Calvo and Javier Ambrosi, revolves around the peculiar conduct of a cinema talent agent. Originally from the town of Navarrete in La Rioja, her career became famous in the 1990s. Now, visitors arriving in the town have often found out about it from the series, although paradoxically it has not yet been possible to film there. People from Navarrete have recently flooded social media with petitions aimed at the directors to bring Paquita Salas back to her native land. ‘This is more impressive than the miracles of Fatima!’ Javier Calvo, one of its creators, wrote of the movement on social media.

Paquita Salas nos sirve de excusa para descubrir uno de los muchos pueblos con encanto del campo español: vino, cerámica y aire puro.

Textos
Pelayo de las Heras



Paquita Salas provides us with an excuse to discover one of the many towns which possess the charms of the Spanish countryside: wine, ceramics and clean air.

La Rioja: un lugar donde aprender a vivir de nuevo

La Rioja: a place to learn to live again

Eje
Turismo rural

Topics
Rural tourism

La Rioja es el lugar donde la naturaleza se presenta en todas sus posibles formas: nieve en las sierras en invierno, viñedos de olor mediterráneo y una tierra de secano que llega a ser tan profunda como intensa. Allí se recogen, en parte, aspectos de toda la geografía española, que se refuerzan con el propio paso del Camino de Santiago a lo largo de las tres etapas y la variante que recorren la comunidad riojana, donde Navarrete es, entre los 937 kilómetros de la vertiente francesa del camino, una parada que cabe destacar por su gran encanto.

Navarrete es, ante todo, un pueblo con una identidad propia. Apartados del mundanal ruido, sus casi tres mil habitantes viven entre pedregosas callejuelas de aspecto medieval y un inconmensurable paisaje rural. El municipio cuenta con muchos recursos turísticos, entre los que se hallan las enormes huellas de su propia historia. Son siglos lo que se adhieren a las piedras que conforman Navarrete, un pueblo cuya esencia parece detenida en el tiempo, lo que lo vuelve ideal como parada del Camino de Santiago. Allí se cruzan los efluvios del vino, la arcilla y el sudor de sus viticultores y artesanos con las historias de sus visitantes. «¡Cada uno es una historia!», explica Juan Cruz, gestor del albergue municipal de peregrinos de Navarrete, que cada año recibe con entusiasmo a los que se animan a hacer un alto en el camino en este lugar. «Unos lo harán —continúa— por motivos religiosos, otros por motivos deportivos...; depende de cada persona. Yo lo hice por primera vez en 1999 como un reto personal y, desde entonces, me ha gustado tanto que

La Rioja is a place where nature is represented in all of its possible forms: snow in the mountains in winter, vineyards with a Mediterranean scent, and dry earth that is as profound as is its intense. In different places, it brings together and accentuates aspects of the entire geography of Spain. Three stages and one alternate route of the Camino de Santiago (The Way of Saint James) pass through La Rioja, where Navarrete is a particularly charming stop along the 937-kilometre French Way.

Navarrete is, first and foremost, a town with its own identity. Set apart from the noise of the world, its nearly three thousand inhabitants live between its medieval-looking stony alleyways and an immense rural landscape. The district has many tourist sites, amongst which visitors can see sweeping traces of the region's history. The centuries are thick on the stones that make up Navarrete, a town whose very essence seems stuck in time, making it an ideal stopping place on the Camino de Santiago. There the scents of wine, clay, and the sweat of the wine-growers and craftspeople mix with the stories of its visitors. 'Each one is a story!' explains Juan Cruz, manager of the municipal pilgrims' lodge of Navarrete, who enthusiastically welcomes those who take a break from the Camino each year. 'Some do it for religious reasons', he continues, 'others for sport... it depends on each person. I did it for the first time in 1999 as a personal challenge, and I enjoyed it so much that since then not only have I completed it several times, but I have ended up as a hostel manager.'



Retablo mayor de la iglesia Nuestra Señora de la Asunción. Foto: Solo un instante Photography

Su cultura, tanto material como inmaterial, sigue viva después de todos estos años: la alfarería, la agricultura y el vino son, aquí, los principales impulsores de la sociedad



Concha del peregrino. Foto: Solo un instante Photography



Vista panorámica de Navarrete. Foto: Solo un instante Photography



Viñedos. Foto: Solo un instante Photography

Vid. Foto: Solo un instante Photography



Its culture, both tangible and intangible, continues after so many years. Pottery making, agriculture and wine are, here, the main drivers behind society



Navarrete. Foto: Solo un instante Photography

La mística del Camino de Santiago en esta región es tal que es posible realizarlo en cualquier época del año



Navarrete. Foto: Solo un instante Photography



Navarrete. Foto: Solo un instante Photography

The mystique of the Camino de Santiago in this region is such that it is possible to undertake it at any time of the year

no solo lo he terminado recorriendo varias veces, sino que también terminé como hostelero». En el caso de los albergues, de hecho, Cruz destaca especialmente el papel que juega la cocina, un lugar «para que la gente conviva y cuente sus experiencias».

Para él resulta imposible «explicar por qué engancha tanto»,. Navarrete es, al fin y al cabo, fiel representante de lo que significa La Rioja: desde el pequeño cerro que domina el valle, el pueblo se antoja tranquilo y singularmente lleno de vida, como una pequeña reliquia del pasado. Es por ello que su cultura, tanto material como inmaterial, sigue viva después de todos estos años: la alfarería, la agricultura y el vino son, aquí, los principales impulsores de la sociedad. «Navarrete es un lugar que suelen escoger los peregrinos más experimentados. Es un sitio para reflexionar, para estar en contacto con la naturaleza y con la gente», señala Cruz.

El paraíso sí existe

La mística del Camino de Santiago en esta región es tal que es posible realizarlo en cualquier época del año, gracias en parte a la cultura social existente en torno al vino, que ha llegado a construir un particular estilo de vida. Tanto es así que las opciones de las visitas a viñedos son, como sus exuberantes extensiones, casi infinitas: se pueden ver a pie, en quad, en segway e incluso en globo aerostático. En el caso de Navarrete es posible, incluso, visitar los viñedos a caballo, con las reminiscencias medievales que ello conlleva. Aquí todo se vuelve posible alrededor del vino, lo cual también convierte a La Rioja en una tierra de peregrinaje para los entusiastas del enoturismo. Su importancia se observa al contemplar el vino en sí como un eje central de las actividades, las cuales van desde la cata y el pisado de uva, hasta la bucólica posibilidad de practicar deportes entre las viñas.

En parte, la región es una suerte de Toscana española, con la calma que reside en el hedonismo más sencillo; con una luz tan cálida como extrañamente colorida. Además de los viñedos —una especie de jardines báquicos—, Navarrete cuenta, con puntos de interés que van más allá de lo anecdótico: es el caso de las ruinas del hospital San Juan de Acre, sus ermitas y su antigua iglesia, cuyo retablo representa el tipo de arte más exquisito que uno puede llegar a encontrar. Es a través de la ruta

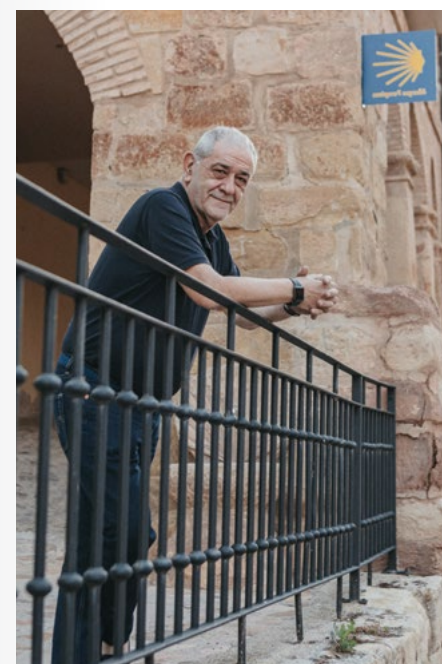
Speaking about the hostels, Cruz especially highlights the role played by the kitchen, a place 'for people to come together and share their experiences'.

For him, it is impossible to 'explain why it is so irresistible'. Navarrete is, in the end, an accurate representation of what La Rioja is like. From the small hill which dominates the valley, the town seems at once calm yet full of life, like a small relic from the past. That is why its culture, both tangible and intangible, continues after so many years. Here, pottery making, agriculture and wine are the main drivers behind society. 'Navarrete is a place that the most experienced pilgrims tend to choose. It's a place for reflection, to be connected with nature and with people', notes Cruz.

Paradise does exist

The mystique of the Camino de Santiago in this region is such that it is possible to undertake it at any time of the year, thanks in part to the existing social culture surrounding wine, which has led to the emergence of a particular lifestyle. So much so that the options for vineyard visits are, like their lush expanses, almost infinite. They can be visited on foot, on a quadbike, on a Segway, or even from a hot-air balloon. In the case of Navarrete, it is even possible to visit the vineyards on horseback, reminiscent of medieval times. Here, everything to do with wine is possible, turning La Rioja into a site of pilgrimage for wine-tourism enthusiasts. Its importance can be seen when the wine itself is considered as the axis of activities, which range from wine tasting and grape treading to the bucolic possibility of playing sports amongst the grapevines.

In part, the region is a kind of Spanish Tuscany, with the calm that resides in the simplest forms of hedonism, with a light as warm as it is strangely colourful. In addition to the vineyards — a kind of Bacchic garden — Navarrete has points of interest that are more than just anecdotal. One example is the ruins of the Hospital San Juan de Acre, its chapels and ancient church, whose altarpiece represents the most exquisite type of art one can find. The Camino de Santiago provides the town with some of its deepest symbolism. Crossing Grajera reservoir, following the ravine of Prado Viejo, you arrive in Navarrete, where old ruins rise. These are the places from which the age-old — and still current — community life comes forth, often reflected in



Juan Cruz, gestor del albergue municipal de peregrinos de Navarrete. Foto: Solo un instante Photography

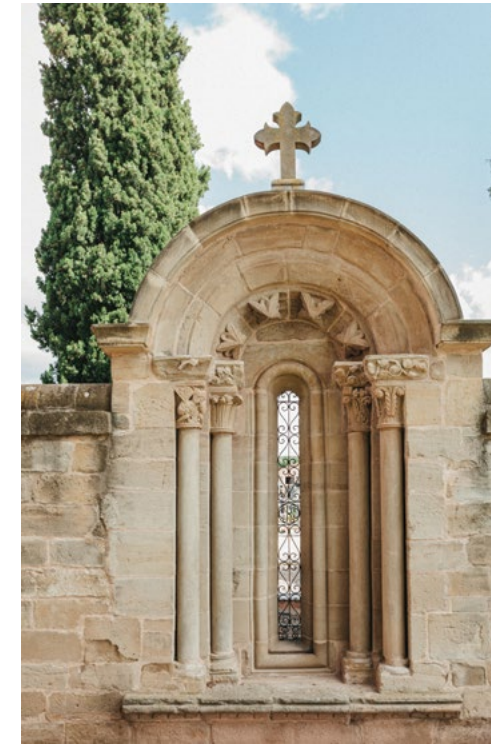


Hace menos de cinco décadas el 70% de la población aún se dedicaba a la cerámica

Detalle del arco principal del cementerio de Navarrete. Foto: Solo un instante Photography

del Camino de Santiago donde el pueblo se torna particularmente simbólico: a través del pantano de La Grajera, siguiendo la cañada del Prado Viejo, se llega a Navarrete, donde se alzan viejas ruinas. De estos lugares se desprende la antigua —y aún actual— vida comunitaria, articulada en muchas ocasiones a través de los distintos talleres alfareros. Su recogimiento frente a una vida eminentemente urbana, como puede darse en Logroño, provoca esta clase de conexión: hace menos de cinco décadas el 70% de la población aún se dedicaba a la cerámica de una forma u otra. Todo el pueblo vive abrazando su pasado, como lo demuestran sus calles concéntricas, recuerdo lejano de su concepción como plaza fuerte. No es para menos: en parte, caminar por Navarrete, al igual que por La Rioja, es caminar por la historia.

the various pottery workshops. Its seclusion when faced with the eminently urban life which can be had in Logroño provokes this type of connection. Less than five decades ago, 70% of the population still devoted themselves to ceramics in one way or another. The life of the whole town embraces its past, as demonstrated in the concentric streets, a distant memory of its conception as a stronghold. This comes as no surprise. In part, a walk in Navarrete, as in La Rioja, is a walk through history.



Detalle del muro del cementerio de Navarrete. Foto: Solo un instante Photography

Less than five decades ago 70% of the population still devoted themselves to ceramics

Cementerio de Navarrete. Foto: Solo un instante Photography





Madrid

Los Bridgerton

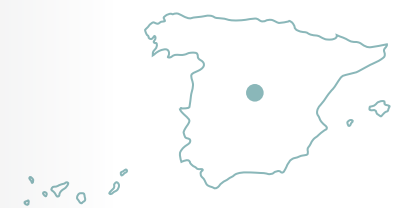
Bridgerton

Eje
Moda

Topics
Fashion

Los Bridgerton empieza cuando Daphne, la hija mayor de la poderosa familia Bridgerton, debuta en el competitivo mercado matrimonial de la regencia londinense en el siglo XIX. Con la buena reputación de su familia y gracias a su belleza, las perspectivas de Daphne parecen inicialmente esperanzadoras. Sin embargo, todo se desmorona cuando Lady Whistledown, una escritora anónima, publica una serie de calumnias sobre la joven. La serie revolucionó al mundo entero con su primera temporada, y parte del trabajo necesario para llevarla a cabo (sus espectaculares trajes) se hizo en Madrid.

Bridgerton begins when Daphne, the eldest daughter of the powerful Bridgerton family, debuts in the competitive marriage market of 19th-century Regency London. With the good reputation of her family and thanks to her beauty, Daphne's prospects initially seem hopeful. However, everything comes crumbling down when Lady Whistledown, an anonymous writer, publishes a series of slanderous pamphlets about the young lady. The series excited the whole world with its first season, and part of the work necessary for it come to fruition (its spectacular costumes) was undertaken in Madrid.



Madrid



Madrid, la capital que siempre ha vestido a la última

Madrid, the capital that has always dressed in the latest fashions

Textos
Manuela Sanoja

Vídeo
Borja Rebull

Madrid es capital de la moda, y lo ha sido desde tiempos tan lejanos como los de los reinados de Carlos V y su hijo Felipe II, durante el siglo XVI. Un paseo por los céntricos callejones del Madrid de los Austrias lo demuestra, donde numerosas tiendas de telas, talleres de confección, *boutiques* de elegantes y únicas prendas permanecen intactas entre locales de ocio y tablaos de flamenco. Y es precisamente en Madrid donde una sastrería centenaria, Peris Costumes, ha confeccionado algunos de los trajes de producciones como *Los Bridgerton*, *Emily en París* o *Gambito de dama*. Una labor que ha puesto en el punto de mira a la moda española como referente internacional que no solo destaca en la pequeña y gran pantalla, sino en pasarelas de todo el mundo.

Madrid is the capital of fashion, and has been since as far back as the reigns of Charles V and his son Philip II during the 16th century. A walk through the central alleyways of Madrid de los Austrias proves it, with its numerous fabric shops, tailors, *boutiques* offering elegant and unique clothing, which stand between entertainment venues and flamenco bars. Indeed, Madrid is where a 100-year-old tailor's shop, Peris Costumes, has prepared some of the costumes for productions such as *Bridgerton*, *Emily in Paris* or *The Queen's Gambit*. Their work has put Spanish fashion in the spotlight as an international fashion benchmark, not only on the small and the big screen, but on catwalks the world over.



Ver vídeo
Watch video





Murcia

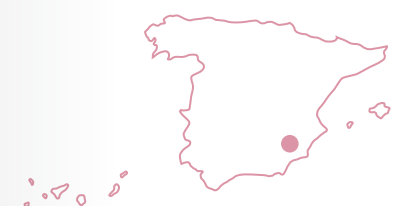
Gofre + Mochi

Eje
Gastronomía

Topics
Gastronomy

El chef José Andrés debutó como actor, en marzo de 2020, en el programa *Gofre + Mochi* de Netflix, producido por Michelle Obama. Rodeado de las marionetas protagonistas en una cocina, el famoso chef explica en el programa cómo se preparan distintas recetas deliciosas y saludables. Entre ellas, el tradicional gazpacho español, con sus tomates, su pepino, su aceite de oliva... Ejemplos de sabrosos vegetales y hortalizas que son la base de la laureada dieta mediterránea. Muchas de ellas crecen en el sur de la península y desde allí se trasladan al resto del continente.

Chef José Andrés made his debut as an actor on the Netflix program *Waffles + Mochi*, produced by Michelle Obama. On the program, the famous chef is surrounded by his puppet co-stars in a kitchen as he explains how to prepare different delicious and healthy recipes. These include traditional Spanish gazpacho, with its tomatoes, cucumbers and olive oil... Examples of the tasty greens and vegetables that are the basis of the much-praised Mediterranean diet. Many of these veggies are grown in the south of the peninsula and, from there, make their way throughout the continent.





Murcia, Capital Española de la Gastronomía 2020/2021

Murcia, 2020/2021 Gastronomy Capital of Spain

Textos
Manuela Sanoja

Vídeo
Borja Rebull

En 2020/2021, la Región de Murcia fue nombrada Capital Española de la Gastronomía. Un título otorgado por la Federación Española de Periodistas y Escritores de Turismo y la Federación Española de Hostelería, que reconoce la riqueza, la singularidad y la tradición de los productos de la zona y su oferta a través de un viaje culinario único basado en una amplia selección de carnes, los preciados tesoros del mar y su excepcional huerta. Es precisamente el cuidado de las materias primas lo que ha convertido a esta zona de España en un referente gastronómico que apuesta por la creatividad y la innovación desde el más profundo respeto a la tradición. Sus huertas, desde las que se exportan más de dos millones de toneladas de frutas y hortalizas al año, son un referente internacional en las que, junto con el Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario, trabajan para mantener y recuperar variedades tradicionales desaparecidas, mejorar los cultivos existentes y garantizar su aprovechamiento futuro.

The Region of Murcia has been declared the 2020/2021 Gastronomy Capital of Spain. The title was awarded by the Spanish Federation of Tourism Journalists and Writers and the Spanish Hospitality Federation in recognition of the richness, uniqueness and tradition behind the region's products. The region offers a unique culinary voyage based on a wide selection of meat, treasures from the sea and the products of its exceptional farms. Indeed, the Spanish region's care for its raw materials is what has put it on the culinary map, along with its efforts to foster creativity and innovation with a deep respect for tradition. Its farms, which export over two million tonnes of fruit and vegetables each year, are internationally renowned, working with the Murcian Institute of Agrarian and Food Research and Development to maintain and recover traditional varieties that have disappeared, as well as improving the existing crops and ensure that they can be harvested in the future.



Ver vídeo
Watch video



Cultu



ra



Navarra

Tú no eres especial You're Nothing Special

Tú no eres especial es una miniserie de corte adolescente creada y escrita por Estíbaliz Burgaleta (coordinadora de guion de *Skam España*) y dirigida por Inma Torrente y Laura Campos (*Valeria*). La ficción cuenta, a lo largo de seis episodios rodados íntegramente en la Comunidad Foral de Navarra la historia de Amaia, que de la noche a la mañana tiene que decir adiós a su vida cosmopolita en Barcelona para ir al pueblo de su madre (Salabarría, nombre ficticio), donde aparentemente va a llevar una vida anodina... hasta que descubre el pasado de su abuela; según la leyenda, la única bruja que ha existido en el pueblo.

You're Nothing Special is a miniseries aimed at teens, created and written by Estíbaliz Burgaleta (script coordinator for *Skam España*) and directed by Inma Torrente and Laura Campos (*Valeria*). The drama, throughout its six episodes filmed entirely in Navarre, tells the story of Amaia, who has to suddenly say goodbye to her cosmopolitan life in Barcelona to go to her mother's town (Salabarría, a fictional name), where she will be leading an apparently anodyne life... Until she uncovers the past of her grandmother, who, according to legend, was the town's only witch.

Desde el valle del Baztán hasta el desierto de las Bardenas Reales, proponemos un viaje lleno de contrastes por una de las rutas más bellas y variadas de Europa.

Textos
Luis Meyer



From the Baztán valley to the desert of the Bardenas Reales, we propose a trip filled with contrasts, along one of the most beautiful and varied routes in Europe.

Navarra de norte a sur, en cinco días

Navarre from north to south, in five days

Eje
Turismo rural

Topics
Rural tourism

La comunidad de Navarra tiene muchas características que la convierten en una región única en Europa, pero una de las más llamativas es su abrumadora diversidad: desde el verde selvático del Pirineo hasta la aridez ocre y marciana de las Bardenas Reales, recorrerla de norte a sur es un viaje plagado de contrastados estímulos que atacan a todos los sentidos.

Y esa es precisamente la ruta que proponemos: partimos del valle del Baztán y culminamos en Tudela, cinco días en los que realizaremos una media de unas dos horas y media al volante para dedicar el resto de cada jornada a embriagarnos con sus paisajes, sus pueblos de cuento y su deliciosa gastronomía.

Day 1: del valle del Baztán a la Selva de Irati

Da igual hacia dónde mires: allá donde alcanza la vista, el valle pirenaico del Baztán está siempre alfombrado de prados verdes (en cualquier época del año) y ribeteado de majestuosos caseríos de piedra blanca y madera. No hace falta ser un consumado alpinista para recorrer sus infinitos senderos: a pesar de su apariencia agreste y accidentada, cualquiera puede internarse en sus bosques y disfrutar de su frondosidad silenciosa. Entre todas las opciones, recomendamos acercarse a la cascada del Xorroxin, cerca del pueblo de Erratzu, a la que se llega tras un agradable paseo entre hayas y castaños.

Esta zona también brinda cautivadores paisajes urbanos, como el de Elizondo,

The Community of Navarre has many characteristics that make it a unique region in Europe, but one of the most striking is its overwhelming diversity. From the forest green of the Pyrenees to the arid and Martian ochre colours of the Bardenas Reales –traversing the region from north to south is a trip chock-full of stimulating contrasts that bombard the senses.

And this route is exactly what we propose: setting off from the Baztán valley and ending up in Tudela, a five-day journey with an average of two and a half hours behind the wheel per day, in order to spend the rest of the day soaking in the landscapes, story-book towns and delicious food.

Day 1: from Baztán valley to Irati Forest

It doesn't matter where you look. As far as the eye can see in Baztán Valley, nestled in the Pyrenees, everything is carpeted year-round with green meadows and bordered by majestic farmhouses of wood and white stone. There is no need to be an accomplished mountaineer to traverse its endless paths. Despite their rough and uneven appearance, anyone can enter its forests and enjoy their silent leafiness. Of all the options, we recommend visiting the Xorroxin Waterfall, near the town of Erratzu, which can be reached after a pleasant walk through beech and chestnut trees.

This area also offers captivating urban landscapes, such as that of Elizondo, the largest town in the area, with its mansions and manor homes of people who returned cen-

la localidad principal de la región, y sus palacetes y casas señoriales de quienes regresaron de América hace siglos cargados de riquezas. Otro pueblo, Ziga, brinda una postal más humilde y bucólica con sus casas de piedra y sus calles intrincadas. Y en la cercana localidad de Amaïur espera el palacio Arretxea, una imponente casona de arquitectura ecléctica.

El valle del Baztán sorprende también en el subsuelo: las cuevas de Zugarramurdi (un pasaje de 120 metros de largo y hasta 12 de alto) son famosas por sus leyendas medievales de brujería y aquelarres, y a solo ocho kilómetros están las de Urdazubi-Urdax, con un impresionante despliegue de estalactitas y estalagmitas.

El plato fuerte de esta primera etapa lo hemos dejado para el final: la Selva de Irati es el nombre que recibe este camaleónico hayedo (uno de los más grandes de Europa) que cambia de tonalidad cada estación. La mejor época para visitarlo es otoño: en pocos lugares del mundo los naranjas son tan intensos.

Día 2: de la sierra de Aralar al nacimiento del Urederra

Partimos hacia el oeste, donde Navarra acaricia a Guipúzcoa a través de la sierra de Aralar, un pasaje boscoso y elevado en el que conviene detenerse en todos y cada uno de sus miradores para contemplar sus amplísimos paisajes. También es aconsejable parar en alguna quesería: esta zona es conocida por su intenso pastoreo, y de aquí es el conocido queso de Idiazábal.

A pocos minutos en coche hay otras dos visitas ineludibles. Por un lado, la Cueva de Mendukilo (aquí se rodaron escenas de la serie *Tú no eres especial*), que fue utilizada como establo de montaña durante siglos, y que recientemente se ha reacondicionado para recibir visitantes: gracias a una pasarela flotante puede recorrerse con facilidad bajo sus infinitas estalactitas, hasta llegar a la Morada del Dragón, una descomunal sala con más de 25 metros de altura. Y a un cuarto de hora de allí espera Lekunberri, un precioso pueblo en el que destacan los majestuosos caserones del casco antiguo, algunos de los cuales datan del siglo XII y aún siguen en pie. Larraún (en el corazón del valle del mismo nombre) y Leitza (con sus intrincadas callejas entre típicos caseríos) son otros dos pueblecitos con encanto de la zona.

turies ago from the New World laden with riches. Another town, Ziga, paints a more humble and pastoral picture with its stone houses and winding streets. In the nearby town of Amaïur is the Arretxea Palace, an imposing mansion of eclectic architecture.

Baztán valley has more surprises underground too. The Zugarramurdi caves (a passageway 120 metres long and up to 12 metres tall) are famous for their medieval legends of witchcraft and witches' covens, and just eight kilometres away are the Urdazubi-Urdax caves, with an impressive display of stalactites and stalagmites.

We have left the best of this leg of the journey until last. Irati Forest is the name given to this chameleon-like beech grove (one of the largest in Europe), which changes colour every season. The best time to visit it in in autumn. There are few places in the world where can you see such vibrant orange foliage.

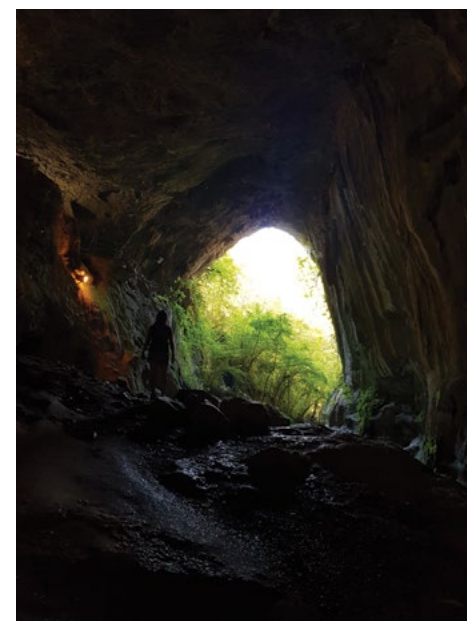
Day 2: from the Aralar Range to the headwaters of the Urederra

We set off eastwards, where Navarre touches Guipúzcoa through the Aralar Range, a woody, high landscape where it is worth stopping at every one of its viewpoints to take in the wide expanses of the landscape. Also recommended is a stop in one of its cheese shops. This area is known for its shepherding, as well as for its famous Idiazábal cheese.

A few minutes away by car, there are two other unmissable views. The first is Mendukilo Cave (where some scenes from *You're Nothing Special* were shot), which was used as a mountain stable for years, and has recently been renovated to welcome visitors. A floating walkway allows you to pass easily under its infinite stalactites, until you arrive at the Dragon's Dwelling, a huge cavern over 25 metres high. The second attraction is just 15 minutes away: Lekunberri, a pretty town whose main highlight is the majestic mansions of its old town, some of which date from the 12th century and are still standing. Larraún (in the centre of a valley with the same name) and Leitza (with its intricate alleys between traditional farmhouses) are two more small towns which embody the charm of the area.

We continue through the Ultzama Valley, where the landscape becomes less severe, with its rolling hills dotted with picturesque

Las cuevas de Zugarramurdi son famosas por sus leyendas medievales de brujería y aquelarres



Cueva de Zugarramurdi. Foto: Errazking. CC BY-SA 4.0, via Wikimedia Commons



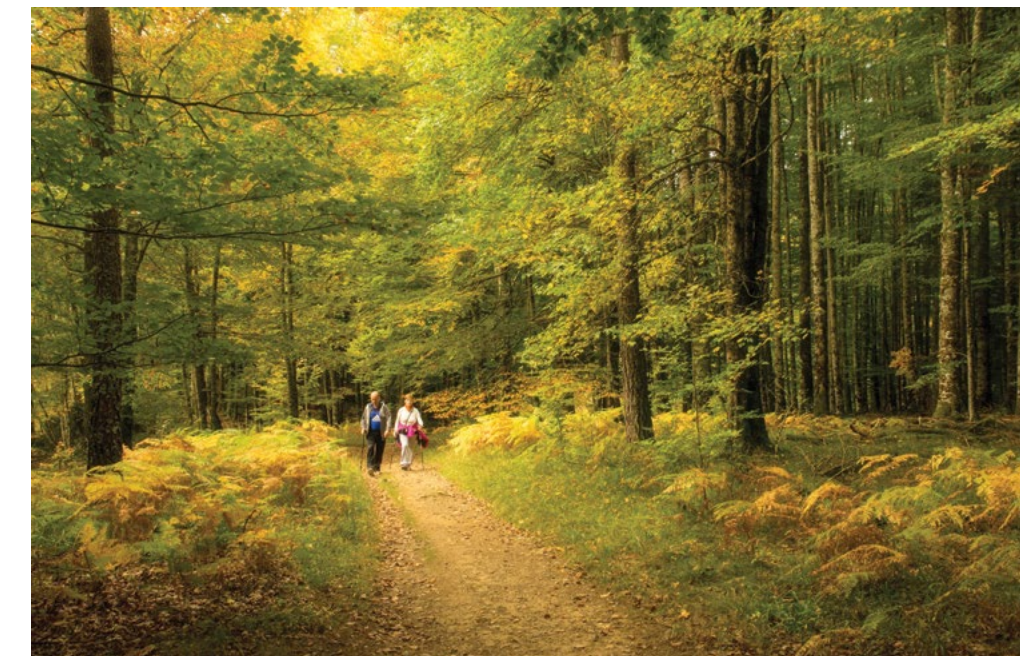
Selva de Irati. Foto: Francis Vaquero. © Turismo de Navarra



Nacedero del Urederra. Foto: Javier Campos. © Turismo de Navarra

Zugarramurdi caves are famous for their medieval legends of witchcraft and witches

Selva de Irati. Foto: Iñaki Tejerina. © Turismo de Navarra





Ziga. Foto: Iñaki Tejerina. © Turismo de Navarra

Algunos caserones del casco antiguo de Lekunberri datan del siglo XII



Amaiur-Maya. Foto: Javier Campos. © Turismo de Navarra



Patrimonio natural. Foto: Javier Campos. © Turismo de Navarra



Valle del Baztán. Foto: Alkaxuri. © Turismo de Navarra



Sierra de Aralar. Foto: Javier Campos. © Turismo de Navarra



Orreaga-Roncesvalles. Foto: Iñaki Tejerina. © Turismo de Navarra

Some majestic mansions of the old town of Lekunberri date from the 12th century



Palacio Real de Olite. Foto: Francis Vaquero. © Turismo de Navarra

En la Cueva de Mendukilo se rodaron escenas de la serie *Tú no eres especial*

Cripta del monasterio de Leyre. Foto: Ángel M. Felicísimo. CC BY-SA 4.0, via Wikimedia Commons



Olite. Foto: Javier Campos. © Turismo de Navarra



Estella-Lizarra. Foto: Francis Vaquero. © Turismo de Navarra

Some scenes from *You're Nothing Special* were shot in Mendukilo Cave

Continuamos por el valle de Ultzama, donde el paisaje se suaviza a través de sus sutiles colinas y los pintorescos pueblecitos que las jalonan, y volvemos a ascender a los cielos por la sierra de Urbasa, en ocasiones por encima de las nubes (habituales en esta zona), en dirección al nacimiento del río Urederra. No es casualidad que su nombre en euskera signifique «agua bella»: las suyas y las de sus pozas tienen un color turquesa que poco tiene que envidiar al Mediterráneo.

Día 3: de Estella-Lizarra a Olite

Enfilamos hacia el este, a la hermosa localidad de Estella-Lizarra, románica y jacobea, con imponentes iglesias como la de San Pedro de Rúa o San Miguel, palacios como el de los Reyes de Navarra, del siglo XII, puentes y calles empedradas que te trasladan a épocas pretéritas. Tiene mucha vida sobre sus adoquines y una rica gastronomía basada en la caza: recomendamos su famoso gorrín al horno de leña.

La siguiente parada es Viana, una pequeña ciudad con numerosas casas solariegas, palacios e iglesias testigos del esplendor que vivió entre los siglos XVI y XVIII. La iglesia gótica de Santa María es una parada ineludible, a cuyos pies descansan los restos del príncipe César Borgia.

Finalizamos esta etapa en Olite, una bonita villa que abraza el castillo del mismo nombre, donde nos damos un atracón de gótico con sus torres almenadas y sus bellos patios. Si queremos solazarnos el paladar, no debemos dejar de probar sus vinos y moscateles: no olvidemos que estamos en una de las zonas más bodegueras de España.

Día 4: de Leyre a Sangüesa

La cripta del siglo XI, la bóveda gótica y la famosa Porta Speciosa (puerta preciosa) conforman la arquitectura del monasterio de Leyre, que no solo deleita la vista: si te detienes y hay silencio a tu alrededor, escucharás los cantos gregorianos de sus benedictinos.

Seguimos hasta Sangüesa, una pequeña ciudad monumental en la que destaca la iglesia de Santa María la Real y su imponente portada, obra cumbre del románico y monumento nacional desde el siglo XIX. El palacio barroco de Vallesantoro y su impresionante alero de madera es otra visita obligada.

little towns, and begin our ascent up the Sierra de Urbasa, towards the heavens and sometimes above the clouds (common in this area), towards the headwaters of the Urederra River. It is no accident that its name in Basque means 'beautiful water'. The water in the area's rivers and pools has a turquoise colour no less intense than that of the Mediterranean Sea.

Day 3: from Estella-Lizarra to Olite

We head east to the beautiful town of Estella-Lizarra, a Roman town along the Camino de Santiago (Way of Saint James), with imposing churches such as those of San Pedro de Rúa or San Miguel, palaces including those of the kings of Navarre, dating to the 12th century, and cobbled bridges and streets which transport you to bygone times. There is a lot of life on its cobblestones and a rich gastronomy based on hunting. The famous suckling pig (gorrín) cooked on a wood fire comes highly recommended.

The next stop is Viana, a small city whose many stately homes, palaces and churches bore witness to its splendour between the 16th and 18th centuries. Another essential stop is the gothic church of Santa María, at whose feet rest the remains of Prince Cesare Borgia.

We end this leg in Olite, a pretty town which encircles the castle of the same name, where we can feast our eyes on its crenelated gothic towers and beautiful patios. If we wish to please the palate, we should not leave without trying its wines and muscates – let's not forget that we are in one of Spain's largest wine-producing regions.

Day 4: from Leyre to Sangüesa

The 11th century crypt, gothic dome and famous Porta Speciosa (beautiful door) make up the architecture of the Leyre Monastery, which is more than just pleasing to the eye. If you stand still and it is silent around you, you will hear the Gregorian chants of its Benedictine monks.

We continue on to Sangüesa, a small town packed full of monuments in which the church of Santa María la Real and its imposing façade stand out as masterpieces of Romanesque architecture, having been designated a National Monument in the 19th century. The Baroque palace of Vallesantoro and its impressive wooden eaves are another sight not to be missed.



Parque Natural de Urbasa. Foto: Javier Campos. © Turismo de Navarra

Tudela es una de las ciudades de origen islámico más importantes de España

Día 5: de las Bardenas Reales a Tudela

Este desierto con estatuas naturales de formas imposibles que parecen esculpidas por una mano invisible presenta uno de los paisajes más singulares del planeta, y no extraña que aquí se hayan rodado decenas de películas. Su paisaje erosionado y solitario transmite una sensación de sosiego indescriptible... siempre que no te cruces con un equipo de rodaje, claro está.

Llegamos a la cercana Tudela, una de las ciudades de origen islámico más importantes de nuestro país. El mejor plan es pasear por sus calles medievales, culminar en su bellísima plaza de los Fueros y sentarse en una de sus numerosas terrazas a tomar un aperitivo y recordar un viaje lleno de contrastes, imágenes, sabores y sonidos imborrables.

Day 5: from the Bardenas Reales to Tudela

This desert, with natural statues in improbable shapes that appear to have been sculpted by an invisible hand, has one of the most unique landscapes on the planet, and it is not surprising that dozens of films have been filmed here. Its lonely and eroded landscape transmits a sensation of indescribable calm... as long as you don't bump into a film crew, that is.

We arrive at the nearby Tudela, one of Spain's most important cities of Islamic origin. The best plan is to walk through its medieval streets, ending up in its beautiful Plaza de los Fueros and sit down at one of its numerous terraces to have an aperitif and reminisce on a trip full of contrasts, images, and unforgettable flavours and sounds.



Parque Natural de las Bardenas Reales. Foto: Francis Vaquero. © Turismo de Navarra

Tudela is one of Spain's most important cities of Islamic origin



Parque Natural de las Bardenas Reales. Foto: Francis Vaquero. © Turismo de Navarra



País Vasco

Todo el mundo a la mesa

The Final Table

En el programa *Todo el mundo a la mesa*, algunos de los chefs más influyentes del momento compiten para conseguir un hueco en la mesa con los mejores cocineros del mundo. Entre ellos se encuentra el chef donostiarra Andoni Luis Aduriz, que desde 1998 lleva las riendas del restaurante Mugaritz, en Guipúzcoa, País Vasco. Aduriz es uno de los cocineros españoles más prestigiosos a nivel internacional, y a él se le suman cocineros como los hermanos Roca, Juan Mari y Elena Arzak o Jesús Sánchez. Su apuesta por conjugar tradición y vanguardia ha conseguido situar en el mapa mundial la cocina española.

In the program *The Final Table*, some of today's most influential chefs compete to win a place at the table alongside the best chefs in the world. Among them is Andoni Luis Aduriz of San Sebastian, who has been at the helm of the restaurant Mugaritz in Guipúzcoa, Basque Country, since 1998. Aduriz is one of the most internationally renowned Spanish chefs, and he is joined by chefs such as the Roca brothers, Juan Mari and Elena Arzak, and Jesús Sánchez. Their commitment to combining tradition with the avant-garde has secured a place on the world map for Spanish cuisine.

La gastronomía española hace ya tiempo que se convirtió en un referente a nivel mundial. Hoy en día, son muchos los cocineros españoles reconocidos internacionalmente por sus creativas, innovadoras y revolucionarias propuestas culinarias. Pero si algo comparte nuestra alta cocina es que erige sus creaciones desde lo más profundo, desde esas raíces tan diversas y plurales que caracterizan al país.

Textos
Jara Atienza



Spanish gastronomy has long been famous the world over. Nowadays, many Spanish chefs are internationally recognised for their creative, innovative and revolutionary culinary creations. But if there is one thing that Spain's haute cuisine shares, it is that its creations are built on the deepest foundations, on the diverse and versatile roots that characterise our country.

País Vasco, viaje a las estrellas (gastronómicas)

Basque Country, a voyage to the (gastronomical) stars

Eje
Gastronomía

Topics
Gastronomy

En el límite que divide las localidades vascas de Errenteria y Astigarraga se alza majestuoso un roble que desde hace 200 años resiste estoico al paso del tiempo. En ese mismo lugar, hace poco más de dos décadas, el cocinero donostiarra Andoni Luis Aduriz sembró otra semilla: la que daría lugar a uno de los mejores restaurantes del mundo, el Mugaritz. Su nombre es un homenaje al espacio que lo rodea, a la frontera (*muga*, en euskera) y al roble (*haritza*). Pero como todo lo que pasa –y se crea– en este caserío situado en las afueras de San Sebastián, detrás de la palabra se esconde una reflexión más profunda.

«El lugar nos ayudó a comprender lo que somos: un proyecto con raíces muy arraigadas en un territorio, pero con unas ramas que crecen hacia fuera, hacia el infinito», explica Aduriz. Y lo cierto es que el nombre de Mugaritz ha salido fuera y ha dado la vuelta al mundo más de una vez. Galardonado con dos estrellas Michelin (distinción con la que la Guía Michelin reconoce a los mejores restaurantes de España y Portugal), lleva 15 años entre los 15 primeros del prestigioso ranking *The World's 50 Best Restaurants*. Sin ir más lejos, en la última edición –la de 2021– ocupó el puesto 14 de la lista.

Para Aduriz, la clave de este éxito está en algo tan sencillo de entender como complicado de ejecutar: en la desvergüenza. «Si Mugaritz ha crecido tanto es porque se quitó los complejos. Hemos sido unos descargados, nos hemos cuestionado las lógicas del mundo culinario y las hemos hecho saltar por los aires», sostiene el cocinero. Y es en esos intentos por llevar la creatividad al límite

On the border that divides the Basque municipalities of Errenteria and Astigarraga stands a mighty oak tree which, for 200 years, has stoically stood the test of time. In the same place, a little more than two decades ago, Andoni Luis Aduriz planted another seed: one which would lead to one of the best restaurants in the world, Mugaritz. Its name pays homage to its surroundings, to the border (*muga*, in Basque) and the oak (*haritza*). However, as with everything that happens –and is created– in this country house situated on the outskirts of San Sebastian, a deeper meaning is hidden behind the word.

'The setting helped us to understand what we are: a project with deep roots in a territory, but with branches which grow outwards, to infinity', explains Aduriz. And it is certainly true that the name Mugaritz has been around the world more than once. Awarded two Michelin stars (a distinction which the Michelin Guide gives to the best restaurants of Spain and Portugal), it has been among the top 15 in the prestigious ranking of *The World's 50 Best Restaurants* for 15 years. As it happens, it occupies the place 14th on the list in the latest edition, published in 2021.

For Aduriz, the key to this success lies in something that is as simple to understand as it is difficult to execute: being unapologetic. 'If Mugaritz has grown, it is because it has shaken off its inhibitions. We have been brazen, we have challenged the logic of the culinary world and we have blown it up', insists the chef. These attempts to push

donde la metáfora de la frontera cobra sentido. «Nuestro punto de partida fue entender la tradición, cómo se come en el País Vasco y en concreto en Guipúzcoa, donde nos dimos cuenta de que hay una tendencia a la insipidez, a buscar productos como las cocochas, las gulas o el guisante lágrima, en los que destaca más la textura que el sabor. Nosotros cogimos esas características y las contextualizamos, las convertimos en conceptos», detalla.

Son precisamente los conceptos lo que mejor define la esencia del Mugaritz. O, mejor dicho: los relatos. Aduriz explica que para él, lo importante no es que las cosas estén buenas, sino que los platos tengan sentido, una explicación y una intención. «El sexto sabor es el de las historias», puntualiza. Y algunas de ellas se esconden detrás de máscaras de cerámica blanca recorridas por cintas de flores que el comensal debe lamer (El primer beso), de labios de piedra (Mar), trompetas elásticas (Juego) y otros atrevidos platos que pretenden alimentar a la mente más que al cuerpo.

Los tesoros gastronómicos del Cantábrico (y más allá)

Además del Mugaritz, el País Vasco cuenta con otros establecimientos reconocidos a nivel internacional, como el Azurmendi de Eneko Atxa o el restaurante del cocinero Martín Berasategui, que lleva su nombre. En total, 24 locales de la región cuentan actualmente con al menos una estrella Michelin y cuatro aparecen en la última lista de los 50 mejores restaurantes del mundo. Sin embargo, no son los galardones lo que han situado a la cocina vasca en la élite culinaria internacional.

«La innovación, la búsqueda de la excelencia y la universalidad del concepto que ofrece la gastronomía del lugar son factores que han contribuido en la proyección internacional de nuestra cocina», sugiere Aduriz. Pero matiza que el conjunto de recetas, tradiciones, conocimientos, costumbres y productos que se han desarrollado y preservado en la región son la marca distintiva.

La tradición es, precisamente, una de las arterias del Arzak, el restaurante con tres estrellas Michelin que se ha convertido en uno de los máximos exponentes de la fusión entre vanguardia y cocina tradicional vasca. Abierto en 1897, fue en este establecimiento de San Sebastián donde hace más de 40 años Jose Mari Arzak, junto con otros em-



Vista desde el exterior del restaurante Mugaritz. Foto: Oscar Oliva

El Cantábrico ha sido durante siglos la gran despensa de la cocina vasca



Andoni Luis Aduriz. Foto: Oscar Oliva



Restaurante Mugaritz. Foto: Oscar Oliva



Salón interior del restaurante Mugaritz. Foto: José Luis López de Zubiria

For centuries the Cantabrian Sea has been the great pantry of Basque cuisine

the boundaries of creativity are where the metaphor of the border takes on meaning. 'Our point of departure was understanding tradition and how people dine in the Basque Country, specifically in Guipúzcoa, where we noticed that there is a tendency towards blandness, to look for products such as cocochas (hake or cod cheeks), gulas (elvers) and teardrop peas, where the texture stands out more than the flavour. We took these characteristics and put them in context, we turned them into concepts', he elaborates.

These are exactly the concepts that best define the essence of Mugaritz. Or, rather, the stories. Aduriz explains his belief that the important thing is not that the food is good, but that the dishes have a meaning, an explanation and an intention. 'The sixth flavour is that of the stories', he says. Some stories are hidden behind the white ceramic masks covered with ribbons of flowers that the diner must lick ('The first kiss'), stone lips ('Sea'), elastic black chanterelles ('Game'), and other daring dishes that purport to feed the mind more than the body.

The culinary treasures of the Cantabrian Sea (and beyond)

In addition to Mugaritz, the Basque Country has other internationally recognized establishments such as Azurmendi by Eneko Atxa or the restaurant of the chef Martín Berasategui, which bears his name. In total, 24 restaurants in the region currently have at least one Michelin star, and four appear on the most recent list of the 50 best restaurants in the world. However, it is not the awards that have placed Basque cuisine amongst the international culinary elite.

'Innovation, the quest for excellence and the universality of the concept offered by the local gastronomy are factors which have contributed to the international renown of our cuisine', suggests Aduriz, which he qualifies by adding that the compilation of recipes, traditions, knowledge, customs and products that have been developed and preserved in the region is the differentiating factor.

Tradition, indeed, is one of the main arteries of Arzak, the restaurant with three Michelin stars that has become one of the leading exponents of the fusion between the avant-garde and traditional Basque cuisine. Opened in 1897, it was in this San Sebastian establishment where more than 40 years ago Jose Mari Arzak, along with other



ORIGEN. El huevo o la gallina

«La clave de este éxito está en algo tan sencillo de entender como complicado de ejecutar: en la desvergüenza»



PRIMER BESO. Natura



UTOPIA. Ternera roqueforti



OXÍMORON. Erizo y miel



Fotos: José Luis López de Zubiría

'The key to this success is in something that is as simple to understand as it is difficult to execute: being unapologetic'



SUSPENSIÓN. Seda de txipirón

CONVENCIÓN. Bocado de recuerdo



En el País Vasco, 24 locales cuentan con al menos una estrella Michelin y cinco están entre los 50 mejores restaurantes del mundo



Interior de la cocina. Cenador de Amós



Salón principal. Cenador de Amós



Jesús Sánchez, propietario y cocinero del restaurante Cenador de Amós. Foto: Jesús Sánchez



Salón. Cenador de Amós



Pichón asado. Cenador de Amós

In the Basque Country, 24 establishments have at least one Michelin star, and five are amongst the world's 50 best restaurants

blemáticos cocineros como Pedro Subijana –que ahora maneja los fogones del también estrellado restaurante Akelarre–, se propuso recuperar y revisar los platos perdidos del recetario vasco. De ahí nació «la nueva cocina vasca», considerada la primera vanguardia gastronómica en España. Ahora, su hija, Elena Arzak, reconocida como una de las mejores cocineras del mundo, es quien lleva las riendas del restaurante y del laboratorio Arzak, desde donde busca potenciar su propia creatividad y descubrir nuevos sabores e ingredientes representativos de la tierra. Y también del mar...

El Cantábrico ha sido durante siglos la gran despensa de la cocina vasca y de la del resto de territorios que se asoman a este mar repleto de auténticos tesoros culinarios, como la merluza, el atún blanco, la lubina o mariscos como las nécoras, los percebes o los centollos. Entre esas reliquias se encuentra la anchoa del Cantábrico, que para Jesús Sánchez, chef del Cenador de Amós, es «la joya de la corona». También la columna vertebral de gran parte de sus creaciones. Según explica este cocinero navarro de nacimiento y cántabro de adopción, la relación con los recursos que el entorno ofrece es esencial para alcanzar la excelencia. «Buscamos que el cliente pueda reconocer en los platos los paisajes, la tradición y las gentes del lugar», explica el dueño del único establecimiento cántabro con estrella. Y eso no es todo: desde el restaurante se han propuesto influir en la zona e involucrar a productores, ganaderos, agricultores, pescadores y artesanos locales.

Una de las características que conecta la cocina española es su pluralidad. La diversidad y variedad de regiones, cada una de ellas con una cultura propia y singular, es lo que convierten al país en un referente gastronómico único en el mundo. O, como sugiere el chef Andoni Luis Aduriz, «es lo que lo hace deliciosamente irresistible». Y es que en pocos lugares del mundo hay tantas cocinas con raíces propias que, como las del roble del Mugaritz, resisten con el paso del tiempo. Eso sí, moldeadas cada vez más por la creatividad de los nuevos chefs.

iconic chefs such as Pedro Subijana –who now manages the kitchens of the Michelin-starred restaurant Akelarre– proposed reviving and revisiting the lost dishes of the Basque culinary repertoire. This was the birth of the 'New Basque Cuisine', which is considered the first avant-garde gastronomy in Spain. Now his daughter, Elena Arzak, recognised as one of the best female chefs in the world, stands at the helm of the restaurant and Arzak's laboratory, from where she seeks to enhance her creativity and discover new flavours and ingredients that represent their land – not to mention their sea...

For centuries, the Cantabrian Sea has been the great pantry of Basque cuisine and that of the other territories that border this sea full of authentic culinary treasures like hake, white tuna, sea bass, and seafood such as velvet crab, goose barnacles and spider crab. Among these relics is the Cantabrian anchovy, which Jesús Sánchez, chef of Cenador de Amós, calls 'the crown jewel'. Moreover, it forms the backbone of many of his creations. According to the chef, who is Navarran by birth and Cantabrian by adoption, the relationship with the resources offered by the surroundings is essential in order to achieve excellence. 'We want the client to be able to recognise the landscape, the tradition, and the local people in each dish', explains the owner of the only Cantabrian establishment with a Michelin star. That is not all. From the restaurant they have proposed to have a positive influence on the area and involve local growers, farmers, fishermen, and artisans.

One of the common threads in Spanish cuisine is its versatility. The diversity and variety of its regions, each one with its own singular culture, is what makes the country a gastronomic destination unlike any other in the world. Or, as chef Luis Adoni Aduriz suggests, 'it is what makes it deliciously irresistible'. It is true that few places in the world have so many cuisines with their own roots which, like those of the oak of Mugaritz, stand the test of time, even as they are continuously being reshaped by the creativity of the new chefs.

Los sonidos en la cocina son sinónimo de vida, de movimiento. El agua en ebullición, los platos deslizándose por la encimera o la cuchara rasgando el fondo de la cacerola son solo los más característicos.

The sounds of the kitchen are synonymous with life, with movement. Water on the boil, plates sliding across the countertop or a spoon scraping the bottom of a pan are just some characteristic examples.



Escuchar pódcast
Listen to podcast

**Los jóvenes ya cocinan
la gastronomía del futuro**

**Young people are already
cooking the gastronomy
of the future**

Textos
Jara Atienza

Pódcast
Borja Rebull

En los últimos años, en los restaurantes españoles ha comenzado a escucharse un sonido ambiental que promete transformar el futuro de un sector esencial para la economía y la cultura de nuestro país. Es la voz de las nuevas generaciones, esos jóvenes que, estimulados por la imparable revolución digital y conscientes del gran desafío que supone la crisis climática, han decidido impulsar la innovación en el mundo de la gastronomía.

In recent years, a background noise has begun to be heard in Spanish restaurants, one that promises to transform the future of a sector essential to our country's economy and culture. It is the voice of new generations, of young people who, stimulated by the unstoppable digital revolution and aware of the enormous challenge of climate change, have decided to thrust innovation into the world of gastronomy.



Basque Culinary Center



Basque Culinary Center

Basque Culinary Center



Ante este escenario nace Talento Joven de la Gastronomía, una iniciativa que busca apoyar y reconocer a esos profesionales que están marcando la diferencia dentro de la cadena de valor de la gastronomía. En este pódcast, Miguel Herrero, director general de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y Joxe Mari Aizega, director general del Basque Culinary Center, dialogan sobre el proyecto, desarrollado desde el Ministerio y la institución, y analizan el futuro de un mundo que ya cocinan los jóvenes.

En el de la cocina y en cualquier otro ámbito, emprender implica sortear esos obstáculos que dificultan, como señala Herrero, «pasar de la idea al negocio». Ser consciente de las necesidades del consumidor, abrazar la digitalización o contar con una propuesta de valor que refuerce el placer, la salud y, también la sostenibilidad, son algunos de los retos a los que se enfrentan las nuevas generaciones.

Sin embargo, para Aizega, cada vez son más las puertas que se abren dentro del sector, entendido como una gran cadena de valor. «Si miramos la gastronomía desde una perspectiva 360, veremos que en cada uno de los sectores y subsectores hay oportunidades de innovar en producto, en servicios y en nuevas empresas. Existe una fuerza joven muy potente que se mueve por pasión, que ve el futuro como oportunidad y que tiene la fuerza para querer dar un paso adelante y atreverse», sostiene Aizega, que habla de un espíritu emprendedor que parece, cada vez más, querer trasladarse al mundo rural. Y detalla: «Durante el desarrollo de la iniciativa hemos visto cómo muchos ganaderos y ganaderas o pastores jóvenes se están animando a emprender en un mundo muy necesitado de relevo generacional».

This is the backdrop against which Young Talent in Gastronomy was born, an initiative which aims to support and recognise professionals who are making a difference within the value chain of gastronomy. In this podcast, Miguel Herrero, Managing Director of the Food Industry of the Ministry of Agriculture, Fishing and Food, and Joxe Mari Aizega, Managing Director of the Basque Culinary Centre, talk about the project, developed by the Ministry and the institution, and analyse the future of a world that young people are cooking up.

In the kitchen and in any other environment, launching a project implies navigating around the obstacles that get in the way, as Herrero points out, to 'transform an idea into a business'. Being aware of consumer needs, embracing digitalisation, and having a value chain which reinforces pleasure, health, and also sustainability, are some of the challenges faced by new generations.

However, for Aizega, more and more doors are opening within the sector, which he sees as a large value chain. 'If we look at gastronomy from a 360-degree perspective we can see that in each one of its sectors and sub-sectors there are opportunities to innovate: in products, in services, and in new businesses. There is a powerful force of youth, moved by passion, that sees the future as an opportunity and has the strength to want to step forward and take a risk', Aizega argues, speaking about an entrepreneurial spirit which seems, more and more, to want to move into the rural world. He adds, 'throughout the development of the initiative, we have seen many young cattle and sheep farmers who are keen to launch projects into a world in desperate need of generational change'.



Comunidad Valenciana

Valeria

Inmersa en una profunda crisis vital de la que participan tanto su escritura como su relación sentimental, Valeria corre a refugiarse en el único lugar seguro que conoce: bajo el cobijo de sus amigas. Rodada principalmente en Madrid, pero con conexión con otros territorios, la serie está inspirada en la novela de Elisabet Benavent y producida por Plano a Plano. Una producción que cuenta con la música de la banda valenciana Heatwaves. Canciones que acompañan un trayecto emocional marcado por las turbulencias creadas por el amor, la amistad, los secretos, los sueños y un futuro cada vez más difuso. Una lucha contra su propia incertidumbre.

Immersed in a deep life crisis affecting her writing as well as her romantic relationship, Valeria seeks refuge in the only safe place she knows: sheltered by her friends. Filmed mainly in Madrid, but with a connection to other territories, the series is inspired by the Elisabet Benavent novel and is produced by Plano a Plano. A production that also features music from the Valencian band Heatwaves. Songs that accompany an emotional journey marked by turbulence created by love, friendship, secrets, dreams and a future that is ever more difficult to define. A fight against her own uncertainty.

A orillas del Mediterráneo se sitúa una de las regiones con la mayor concentración de sociedades musicales del país: ¿cómo es vivir al son de la música?

Textos
Pelayo de las Heras



On the shores of the Mediterranean lies a region with one of the highest concentrations of musical societies in the country. What is it like to live to the sound of music?

¿Es posible vivir sin música? No en la Comunidad Valenciana

Is it possible to live without music? Not in the Valencian Community

Eje
Música

Topics
Music

Es difícil escoger un solo aspecto que logre definir a la Comunidad Valenciana: la gastronomía, el clima mediterráneo, la particularidad de su arquitectura, las fallas quemando en el aire el polen que anuncia la llegada de la primavera. Siempre se suele pasar por alto, sin embargo, una pieza esencial de la identidad valenciana, y es que la música, al igual que la paella, define por completo la vida diaria —e histórica— de la región. Desde estos largos kilómetros de costa mediterránea han surgido multitud de piezas musicales que, en la actualidad, forman parte del imaginario colectivo nacional. Hoy es, incluso, parte de algo más grande: tras el reconocimiento gubernamental de las sociedades musicales valencianas como patrimonio cultural inmaterial, sus miradas se dirigen ahora hacia la Unesco. Más allá de España, ¿puede la Comunidad Valenciana conquistar también los oídos del resto del mundo?

«La comunidad siempre ha tenido una actividad musical muy importante. La actividad musical actual es muy fructífera en las tres provincias, tanto a nivel de conciertos como de bandas musicales», defiende Jose Dolz, líder de la formación castellonense Heatwaves, cuyo sonido se mueve sin ningún pudor entre el pop-rock, las *girl bands* de los años 60 y el sonido *garage* americano. Más allá de las sensaciones personales, las cifras así lo demuestran: cuarenta mil músicos y más de doscientos mil socios forman el grueso de las numerosas sociedades musicales de la región. Estas cifras son sorprendentes incluso a nivel estatal, donde los valencianos representan alrededor del 50% de la

It is difficult to choose just one aspect to define the Valencian Community: the cuisine, the Mediterranean climate, its unique architecture, or the pollen that announces the arrival of spring, the smell of burning that marks the fiesta of Las Fallas. What is always overlooked, however, is an essential piece of Valencian identity, namely the fact that music, no less than paella, completely defines the daily life —and history— of the region. From those long kilometres of Mediterranean coastline, a multitude of musical pieces have emerged that now form a part of the national collective imagination. Today it is part of something even bigger. After the government recognition of the musical societies of Valencia as intangible cultural heritage, their gaze has now shifted towards UNESCO. Beyond Spain, could the Valencian Community also conquer the ears of the world?

'The community has always had considerable levels of musical activity. Currently, the musical activity is very fruitful in the three provinces, for concerts as much as music bands', says Jose Dolz, leader of the band Heatwaves from Castellon, whose sound shifts boldly between pop-rock, girlbands of the 60s and American garage. Beyond individual successes, the proof is in the numbers: forty thousand musicians and more than two hundred thousand members form the bulk of the numerous musical societies in the region. These figures are surprising even at a state level, where Valencians represent around 50% of the Spanish Confederation of Musical Societies. This strong concentration of musical fabric —bands, orchestras, choirs



Banda. Foto: Pablo Casino. © VisitValencia

La Comunidad Valenciana es una de las regiones españolas con mayor número de grandes festivales



Sons al Botànic. Foto: Pablo Casino

Concierto Nits de Vivers 2021. Foto: David Rota



The Valencian Community has one of the largest numbers of large festivals of any Spanish region

Confederación Española de Sociedades Musicales. Esta fuerte concentración de tejido musical —bandas, orquestas, coros— no es solo única en España, sino en gran parte del mundo. «Lo que nos mueve a tocar es el hecho de crear algo nuevo desde cero, algo que provoque un sentir a la gente que lo escucha. El éxito per se no tiene ningún sentido para nosotros», explica Dolz, cuyo romanticismo musical le impele a sacar sus producciones, aún hoy, directamente en formato de vinilo.

La presencia de la música en la región es total: esta no se reduce solo a las capitales de provincia, sino que, al igual que el manto de la marea, llega a cada uno de los puntos rurales y urbanos del territorio. La música se erige de este modo como la banda sonora de las festividades más importantes y como herramienta de formación cultural para los propios vecinos. Tal como explica Frederic Oriola, historiador especializado en las bandas musicales de la zona, «uno de los principales valores que ofrecen las sociedades musicales es ser un vínculo intergeneracional entre sus miembros». Es, en realidad, una vía hacia la comprensión mutua. Según defiende Oriola, «las sociedades musicales pueden servir como reclamo turístico y como valor cultural a la hora de elegir la Comunidad Valenciana como destino». Algo que ya ocurre de forma masiva con los festivales de música: miles de visitantes acuden cada año a las celebraciones de organizaciones ya veteranas, como es el caso del Arenal Sound, el Rototom o el Festival Internacional de Benicàssim, cuya existencia se remonta a 1995. No es sorprendente que la Comunidad Valenciana sea hoy una de las regiones españolas que cuenta con el mayor número de grandes festivales.

Además de los festivales, también hay proyectos que recogen el alma misma de la comunidad. Es el caso de Music Immersion Travel, un proyecto de corte turístico que permite a los amantes de la música conocer y experimentar cómo se vive la música y cómo funcionan, en definitiva, los recovecos de las sociedades musicales que articulan la vida cultural de la región y, en parte, del país. Lugares donde todo tipo de géneros y estilos, instrumentos e individuos, son bienvenidos. Son proyectos como este los que ponen en evidencia lo que significa la música para el suelo valenciano: se trata, en cierto modo, del propio hecho de vivir.

— is not only unique in Spain, but also in a large part of the world. 'What motivates us to play is the act of creating something new from nothing, something that provokes a feeling in the people that listen to it. Success per se does not have any meaning for us', explains Dolz, whose musical romanticism drives him to release his productions, even today, directly on vinyl.

The presence of music in the region is absolute. This is not limited to the capitals of the province, but, like the mantle of the tide, reaches every rural and urban area throughout the territory. Music becomes, in this way, the soundtrack to the most important festivities and as a cultural training tool for the neighbours themselves. As Frederic Oriola, a historian who specialises in the area's musical bands, explains: 'one of the main values offered by musical societies is forming an intergenerational link between its members'. It is, in reality, a path to mutual understanding. This is part of why, according to Oriola, 'musical societies can serve as a tourist attraction and a cultural value when it comes to choosing the Valencian Community as a destination'. This is something that has already happened in a big way — although not exclusively — with music festivals. Thousands of visitors come every year to the celebrations of already veteran organisations such as Arenal Sound, Rototom or the International Festival of Benicàssim, which came into existence in 1995. It is hardly a surprise that the Valencian Community currently has one of the largest number of major festivals of any region of Spain.

In addition to festivals there are also projects that bring together the very soul of the community. This is the case of Music Immersion Travel, a project with a tourism focus, which allows music lovers to get to know and experience how music is lived and how it works. In short, the nooks and crannies of the musical societies connect the region's cultural life of the region and, to an extent, that of the country. All types of genre and styles, instruments and individuals, are welcome in these spaces. It is projects like this, which demonstrate what music means to the Valencian lands. It means, in a way, the very act of living.



Cabanyal. Foto: Josep Gil. © VisitValencia

Créditos | Credits

© De la edición | Of the edition
Netflix, 2021

© De los textos | Of the texts
Sus autores | their authors

© De las imágenes | Of the images
Sus autores | their authors

Todos los derechos reservados. No está permitida la reproducción total o parcial de este libro ni su tratamiento por cualquier medio, ya sea mecánico, electrónico, por fotocopia o por cualquier otro, sin el permiso previo y por escrito de Netflix.

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in or entered into a retrieval system, or transmitted in any form or by any means (electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise), without the prior written permission of Netflix.

Depósito legal: M-2726-2022

Un proyecto
de Ethic con la
colaboración
de Netflix y
Turespaña

A project
by Ethic in
collaboration
with Netflix
and Turespaña



NETFLIX

