

madrid

in & out

MONUMENTOS > GUÍA DE RESTAURANTES > MAPA DE MADRID

MONUMENTS > GUIDE OF RESTAURANTS > PLAN OF MADRID

MONUMENTS > GUIDE OF RESTAURANTS > PLAN OF MADRID



GRATIS • FREE • GRATUIT

EXPOSICIONES /
EXHIBITIONS

Museo Tifológico /
Typological Museum

DE VIAJE /
TRAVELLING

10 razones para una
amor a primera vista /
*Ten reasons for love at
first sight*

Descubre / *Discover*
Gran Canaria

Gran Canaria: un
tesoro arqueológico
por descubrir / *An
archaeological treasure
waiting to be discovered*

Riad Imilchil. Donde los
sueños se hacen realidad
/ *Where dreams come
true*

GASTRONOMÍA /
GASTRONOMY

Gastronomía a la última
/ *Ultimate cuisine:*
Marrakech

EL PLACER
DE BACO

Abadía de San Quirce

CINEMA
PARADISE

El cine en los tiempos
del cólera (o del corona)

SOY TU MAR

Soy Gran Canaria.

#muchoporvivir



GranCanaria

FRAN
NORTES

BURUN
DANGA

madrid in & out



MONUMENTOS, MUSEOS Y PARQUES

> Monuments, Museums & Parks / *Monuments, Musées et Parcs*

4

EXPOSICIONES / EXHIBITIONS

> MuseoTifológico / *Typhological Museum*

14

DE VIAJE / TRAVELLING

> 10 Razones para una amor a primera vista / *Ten reasons for love at first sight*

18

> Descubre / *Discover Gran Canaria*

20

> Gran canaria: un tesoro arqueológico por descubrir / *An archaeological treasure waiting to be discovered*

24

> Gastronomía a la última / *Ultimate Cuisine: Las Palmas de Gran Canaria*

26

> Riad Imilchil. Donde los sueños se hacen realidad / *Where dreams come true*

32

GASTRONOMÍA / GASTRONOMY

> Gastronomía a la última / *Ultimate cuisine: Marrakech*

36

> Gastronomía a la última: Madrid

40

EL PLACER DE BACO

> Abadía de San Quirce

44

CINEMA PARADISE

> El cine en los tiempos del cólera (o del corona)

46

Edita: Edittur Madrid, S.L.U. Plaza José Moreno Villa, 2, 7º A. 28008 Madrid Director: Máximo Mardomingo Herranz
Directora de contenidos: Begoña A. Novillo. Publicidad: Departamento propio Colaboradores: Nuria Domínguez
Fotografías: Cedidas por: Patronato Turismo de Madrid Diseño y maquetación: Departamento propio Fotomecánica
e impresión: Rivadeneira Tel. y fax información: 91 541 17 03 - Movil: 615 015 271 Web: www.madridinout.com
e-mail: maximomadridinout@gmail.com / Depósito legal: M-8.791-2003

Todos los derechos reservados. Queda rigurosamente prohibida la reproducción total o parcial de esta publicación por cualquier medio o procedimiento sin el permiso expreso y por escrito del editor.



monuments, musée et parcs

monuments, museums & parks

monumentos, museos y parques



► **MUSEO DEL PRADO:** Sin duda, uno de los mejores museos del mundo, tiene una de las pinacotecas más famosas y completas del planeta, con cuadros de los grandes maestros Francisco de Goya, Zurbarán, Velázquez, El Bosco, Rubens, El Greco... entre otros muchos de igual categoría. Entre sus paredes la mejor colección pictórica de las escuelas española, flamenca e italiana de entre los S. XVI-XVIII.

► **THE PRADO MUSEUM:** One of the best galleries in the world, this has one of the largest and most comprehensive collections in the world, with paintings by the great masters Goya, Zurbarán, Velázquez, Bosch, Rubens and El Greco, as well as many other equally great works. Between its walls you can find a pictorial collection from the Spanish Schools, Flamenco and Italian between XVI-XVIII centuries.

► **MUSÉE DU PRADO:** *Un des meilleurs musées du monde, qui possède l'une des pinacothèques plus grande et complète du monde, avec des tableaux des maîtres tels Goya, Zurbarán, Velázquez, Jérôme Bosch, Rubens, Le Greco, parmi tant d'autres avec la même catégorie. Se murs abritent la meilleure collection de peinture des écoles espagnole, flamande et italienne du XI^e au XVIII^e siècle.*

▼

Calle: Pº del Prado, s/n  Banco de España - línea 2	 14 - 27 - 45 y Exprés Aeropuerto. Martes a Domingo: 9h-20h Tuesday-Sunday: 9h-20h Mardi à Dimanches: 9h-20h
--	---



► **MUSEO THYSSEN BORNEMISZA:** Colección completísima de carácter privada, de cuadros que abarcan desde el siglo XIII hasta hoy y que cuentan con maestros de la talla de Caravaggio. En su recorrido podrás disfrutar de auténticas obras maestras de los más importantes artistas: El Greco, Canaleto, Rubens, Zurbarán, Murillo, Van Gogh, Gauguin, Picasso, Juan Gris, Renoir,...

► **THE THYSSEN BORNEMISZA MUSEUM:** An extensive private art collection, with works ranging from the thirteenth century to the present and including masterpieces by painters such as Caravaggio. In its corridors you can enjoy authentic masterpieces from some of the most important artists like Greco, Canaleto, Rubens, Zurbarán, Murillo, Van Gogh, Gauguin, Picasso, Juan Gris, Renoir and more.

► **LE MUSÉE THYSSEN BORNEMISZA:** Avec une collection de tableaux très complète (de caractère privé), qui englobe du XIII siècle jusqu'à nos jours et qui compte avec des maîtres de la taille de Caravage (dit le Caravaggio). En parcourant ses salles vous pourrez admirer de véritables chefs d'oeuvre des artistes les plus importants: El Greco, Canaletto, Rubens, Zurbarán, Murillo, Van Gogh, Gauguin, Picasso, Juan Gris, Renoir...



Calle: Pº del Prado, 8



Banco de España - línea 2



14 - 27 - 45 y Expres Aeropuerto.

Martes a Domingos 10.00 a 19.00 h.- Cerrado Lunes

Tuesday to Sunday 10.00 to 19.00 h.- Monday closed

Mardi à Dimanches 10.00 à 19.00 h.- Lundi fermé



► **MUSEO NACIONAL CENTRO DE ARTE REINA SOFIA:** Nos ofrece una visión completa de los principales estilos del siglo XX, sobre todo en lo que al arte español se refiere. Distribuidos entre las plantas Segunda (primera parte del S. XX hasta la Guerra Civil) y Cuarta (desde la Posguerra hasta hoy), artistas como Chillida, Picasso, Miró, Dalí... pueblan sus paredes.

► **THE REINA SOFIA NATIONAL ART MUSEUM:** This offers us a complete overview of the main styles of art in the twentieth century, with a special focus on Spanish art. Distributed between the second floor (the first part form the XX century to the civil war) and the fourth (from post war to today) artist like Chillida, Picasso, Miró, Dalí fill the walls.

► **MUSEE NATIONAL CENTRE D'ART REINA SOFIA:** Il nous offre une vision complète des principaux styles du XX siècle, principalement tout ce qui a trait à l'art espagnol. Des oeuvres d'artistes tels que Chillida, Picasso, Miró, Dalí... se répartissent entre les murs du deuxième et du quatrième étage (première partie du XX^e s. jusqu'à la Guerre civile et de l'après-guerre jusqu'à nos jours respectivement).

Calle: Santa Isabel, 52
 Atocha - línea 1

 27 - 45 - C 1 - C 2 y Expres Aeropuerto.
 10.00 - 21.00 h. - Domingos y Festivos hasta 14.30
 10.00 - 21.00 h. - Sundays and festive until 14.30
 10.00 - 21.00 h. - Dimanches et Férié à 14.30

► **JARDIN BOTANICO:** Creado por orden de Carlos III entre 1774 y 1781 y encargado el proyecto a Juan de Villanueva, está considerado de los mejores de Europa y cuenta con numerosas especies vegetales recogidas entre los siglos XVIII y XIX. Puedes descubrir especies, algunas de ellas muy exóticas.

► **THE BOTANIC GARDENS:** Commissioned by Carlos III and constructed by Juan de Villanueva between 1774 and 1781, these are considered among the best botanic gardens in Europe, boasting a wide range of plant species.

► **LE JARDIN BOTANIQUE:** créé par l'ordre de Charles III entre 1774 et 1781. Le projet fut commandé à Juan Villanueva ; ce jardin est considéré l'un des meilleurs d'Europe et compte avec nombreuses espèces végétales.



Real Jardín Botánico de Madrid. CSIC



Calle: Pza. Murillo,2
 Atocha - línea 1



27 – 45 – C 1 – C 2 y Expres Aeropuerto.

10.00 - 18.00 h. - (Invierno/Winter)

10.00 - 21.00 h. - (Verano/Summer)

► **PARQUE DEL BUEN RETIRO:** (1630-1640) considerado uno de los pulmones de Madrid, en este parque podrás descansar, oír música, pasear en barca... lo que te permitirá pasar un buen rato o descansar de un día agotador. ¿No te apetece?

► **THE RETIRO PARK:** (1630 - 1640) Considered to be one of the 'lungs' of Madrid, this a park where you can relax, listen to music, go boating and generally have a good time or unwind after an exhausting day. Feel like going?

► **LE PARC DEL BUEN RETIRO:** (1630-1640), est considéré l'un des "poumons" de Madrid, dans ce parc vous pourrez vous reposer, écouter de la musique , monter et vous promener dans une barque,... ce qui vous permettra de passer un agréable moment ou de vous reposer après d'un long jour épuisant. Laissez vous tenter?



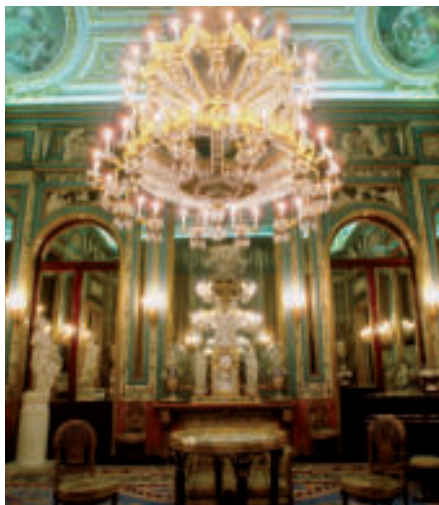
fotografía Adolfo Gonsalvez



Calle: Plaza de la Independencia, s/n
 Retiro - línea 2



1 – 19 – 28 – 51 y Expres Aeropuerto.



fotografía: La Nave

► **PALACIO REAL:** Obra de Sachetti, se inició su construcción en época de Felipe V y fue residencia de los Borbones hasta Alfonso XIII (1931). Ya no se usa como residencia de los reyes aunque sí alberga algunos actos oficiales.

► **THE ROYAL PALACE:** Designed by Sachetti, the initial construction commenced during the rule of Felipe V and was the residence of the Borbones until Alfonso XIII. From then on it was not used as official residency for the Kings although it still houses some official acts.

► **PALAIS ROYAL:** Conçu par Sachetti, sa construction débute à l'époque de Philippe V. Résidence des Bourbons jusqu'à Alphonse XIII (1931), actuellement les rois n'y demeurent plus mais il accueille quelques cérémonies officielles.



Calle: Bailén, s/n

Opera - líneas 2,5

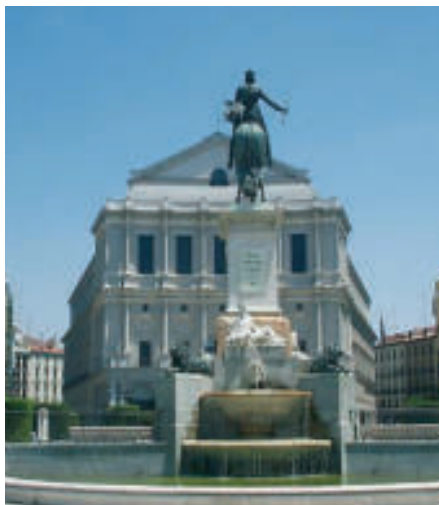


3 - 25 - 148 - C 1 y C 2.

9.30 - 17.30 h. - Domingos y Festivos: 9.00 - 14.00h.

9.30 - 17.30 h. - Sundays and festive: 9.00 - 14.00h.

9.30 - 17.30 h. - Dimanches et Férié: 9.00 - 14.00h.



► **TEATRO REAL:** Realizado en el siglo XIX por López de Aguado se ha vuelto a usar para la representación de acontecimientos operísticos, principalmente. La excelente acústica de la sala italiana, la sitúan entre las mejores del mundo.

► **THE TEATRO REAL (ROYAL OPERA HOUSE):** Built in the nineteenth century by López de Aguado, this has recently started to host operas and other related events once again. The excellent acoustics in this hall are of the best in the world.

► **LE THEATRE ROYAL:** Construit au XIX siècle par López Aguado, actuellement et récemment, il c'est réutiliser principalement pour des événements relatifs à l'opéra. L'excellente acoustique de la salle italienne en fait l'une des meilleures du monde.



Calle: Plaza de Oriente, s/n

Opera - líneas 2,5



3 - 25 - 39 y 148.



► **CATEDRAL DE LA ALMUDENA:** Al lado del Palacio Real, debe su nombre a la patrona de Madrid. Fue inaugurada en 1993 por el recientemente desaparecido Papa Juan Pablo II. A su lado nos encontramos con el Viaducto y la Cuesta de la Vega, en cuyo inicio se construyó una muralla para proteger a La Catedral en el año 865. De la antigua muralla tan sólo queda en pie una zona de unos 156 metros, que fue declarada monumento histórico en 1954.

► **THE ALMUDENA CATHEDRAL:** Situated next to the Royal Palace and inaugurated by Jean Paul II in 1993, the cathedral takes its name from the patron Virgin of Madrid. Alongside it you can find the “Viaducto” and “Cuesta de la Vega”, where a wall was built in 865 AD to protect the cathedral. Just 156 metres of this wall remain and it was declared a historical monument in 1954.

► **CATHEDRALE DE LA ALMUDENA:** A côté du Palais Royal, elle doit son nom à la patronne de Madrid. Elle fut inaugurée en 1993 par Jean Paul II. Également à côté nous pouvons trouver la Cuesta de La Vega (La Pente ou la côte de la Vega), où au début se construisit une muraille pour protéger la Cathédrale, en 865 dont il ne reste qu’une zone de 156 mètres qui fut déclarée monument historique en 1954.

Calle: Bailén, 2



Opera - líneas 2, 5



3 – 25 – 148 – C 1 y C2.

► **BASILICA DE SAN FRANCISCO EL GRANDE:** Edificio del S. XVIII, su enorme cúpula, 33 metros, está considerada de las más grandes del mundo. Su planta fue diseñada por fray Francisco Cabezas bajo la dirección de Sabatini.

► **THE BASILICA OF SAINT FRANCIS THE GREAT:** This building dating back to the XVIII century with its enormous dome of 33 meters is considered the biggest in the world. The interior was designed by Brother Francisco Cabezas under direction of Sabatini.

► **L'EGLISE DE SAINT- FRANÇOIS LE GRAND:** Bâtiment du XVIII^e siècle dont l'énorme coupole (33 mètres) est considérée comme l'une des plus grandes du monde. Frère Francisco Cabezas en a dessiné le plan sous la direction de Sabatini.



Calle: Pza. de San Francisco, s/n
 La Latina - línea 5

 3 - 60 - 148 - C 1 y C 2.

► **SAN JERONIMO EL REAL:** Conjunto eclesiástico, situado en pleno centro, entre el Museo del Prado y el Parque del Buen Retiro, fue mandado construir por los Reyes Católicos en el año 1505 y su estado actual se los debemos a las reformas efectuadas durante la segunda mitad del siglo XIX.

► **SAN JERONIMO EL REAL (SAINT JEROME'S):** Close to the Paseo del Prado, this was built for the Spanish Catholic Monarchs in 1505 and owes its present condition to renovations carried out in the second half of the nineteenth century.

► **SANJERONIMOELREAL(SAINT-JEROME):** Près du Paseo del Prado, il fut fait construire par les Rois Catholiques. En 1505 et nous devons son aspect actuel aux réformes effectuées durant la seconde moitié du XIX^e siècle.



Calle: Ruiz de Alarcón, 19
 Banco de España - línea 2

 14 - 19 - 27 y 45.



fotografía Felipe J. Alcoceba

► **PLAZA MAYOR:** Su urbanización comenzó en 1665 y fue encargado el trabajo a Juan Gómez de Mora, el cual proyectó un recinto de 120 metros de largo por 94 de ancho. Zona turística por antonomasia, nos encontramos con la Casa de la Panadería, con artistas callejeros y multitud de terrazas, sobre todo cuando el tiempo acompaña. Además en Diciembre puedes disfrutar de un mercadillo navideño.

► **THE PLAZA MAYOR (MAIN SQUARE):** Development of this area began in 1665 under the direction of Juan Gómez de Mora, who planned to build an enclosure of 120 by 94 metres. This is a tourist attraction par excellence, boasting the 'Casa de la Panadería' (Baker's), street artists and a multitude of terraces - perfect when the weather is good. During December enjoy a winter market!

► **LA PLAZA MAYOR:** l'aménagement commença en 1665 et les travaux furent commander à Juan Gómez de Mora, lequel envisagea une enceinte de 120 mètres de longueur et de 94 mètres de largeur. Lieu touristique par antonomase, nous nous trouvons avec la Maison de la Boulangerie ("Casa de la Panadería") avec des artistes de la rue, et une multitude de terrasses, surtout lorsque le temps est au beau. En décembre vous pourrez également y profiter d'un marché de Noël.

Calle: Plaza Mayor
 Sol - líneas 1, 2, 3

 3 - 5 - 50 y 150.



► **PUERTA DEL SOL:** También conocida como el Km. 0. De aquí parten calles tan importantes como, Preciados, Mayor, Arenal, Cª de San Jerónimo..., en donde encontrarás multitud de tiendas, restaurantes... Podrás ver el Oso y el Madroño, símbolo de Madrid y lugar de reunión para mucha gente. En Nochevieja, podrás tomarte las uvas de la suerte a medianoche.

► **THE PUERTA DEL SOL:** Also known as Kilometre Zero, this is the starting point for important streets like Preciados, Mayor, Arenal and the Carrera de San Jerónimo, where you will find a multitude of shops and restaurants. In Sol you can find the statue of the bear with the strawberry tree ('el Oso y el Madroño'), the symbol of Madrid and a meeting place for many people. On New Year's Eve people come here to eat the traditional twelve grapes, one for each chime of the clock at midnight.

► **PUERTA DEL SOL:** Elle est également connue comme le kilomètre 0. De là partent des rues aussi importantes que Preciados, Mayor, Arenal, Carrera de San Jerónimo, ... où vous pourrez trouver une multitude de boutiques, restaurants, etc. Vous pourrez voir el Oso y el Madroño (l'Ours et l'arbusier), symbole de la ville de Madrid et lieu de réunion pour beaucoup de gens. La nuit de la Saint Sylvestre, vous pourrez ,à minuit prendre 12 raisins car cela porte chance.(1raison à chaque coup de cloche).

▼
Calle: Puerta del Sol, s/n
Sol - líneas 1, 2, 3

  3 - 5 - 50 - 51 y 150.



► **TEMPLO DE DEBOD:** Monumento regalado por los egipcios a los españoles en 1968. Es un pequeño templo ptolomeico que fue traído a Madrid piedra a piedra. Construido en 2200 a. de C., es sin duda, el monumento más antiguo de Madrid.

► **THE TEMPLE OF DEBOD:** This monument is a gift from the Egyptians to the Spanish in 1968. This is a small ptolomeic temple that was brought to Madrid stone by stone. Constructed in 2200 BC it is without doubt the oldest monument in Madrid.

► **TEMPLE DE DEBOD:** Monument offert par l'Égypte à l'Espagne en 1968. C'est un petit temple ptolomeico qui fut apporter à Madrid pierre par pierre. Construit en 2200 av. J.-C., il s'agit sans doute du monument le plus ancien de Madrid.

Calle: Ferraz, s/n



Ventura Rodríguez - línea 3



21 - 74 - 138 - C 1 y C 2.



► **PALACIO DE CORREOS Y COMUNICACIONES:** Situado en la Plaza de Cibeles, se construyó entre los años 1906 y 1919, aconsejamos entrar y ver su interior. Sede del Ayuntamiento de Madrid.

► **THE MAIN POST OFFICE (PALAIS DE LA POSTE ET DES COMMUNICATIONS):** Situated in Plaza Cibeles, this was built between 1906 and 1919. We recommend that you go inside and see its interior. Seat of the Municipality of Madrid.

► **PALACIO DE CORREOS Y COMUNICACIONES (LE PALAIS DE LA POSTE ET DES COMMUNICATIONS):** Situé en la Plaza de Cibeles, il se construisit entre 1906 et 1919, nous vous conseillons d'y entrer et de voir l'intérieur. Siège de la mairie de Madrid.

Calle: Pza. de Cibeles, s/n



Banco de España - línea 2



5 - 14 - 27 - 51 y Expres Aeropuerto.

Museo Tiflológico

un museo
para ver y tocar



En 1992, la ONCE pone en marcha el MUSEO TIFLOLÓGICO, una experiencia única e inolvidable donde podrás “ver y tocar”. Pensado para ciegos y deficientes visuales, pero sin dejar de lado a nadie, el MUSEO TIFLOLÓGICO es más que recomendable para todos los públicos.

Paredes de colores, sonidos y otros elementos arquitectónicos nos ayudan a situarnos en cada momento en cualquier punto del Museo.



Dividido en 3 áreas, en la **Sala de Maquetas** nos encontramos diversos monumentos arquitectónicos, tanto españoles (Dama de Elche, Toledo, Avila, Puerta de Alcalá...) como extranjeros (Torre Eiffel, Torre de Pisa, El Partenón, Estatua de la Libertad...); de dimensiones asequibles para todos y con la característica añadida de ofrecer la posibilidad de examinarlos en todo su detalle y esplendor. Además de “ver y tocar”, cada monumento se acompaña de un complejo equipo de sonido que nos da toda la información necesaria para conocerlo más en profundidad.

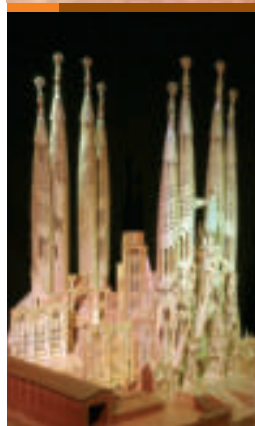
Pero el Museo Tifológico, además, expone de manera permanente obras de artistas ciegos y deficientes visuales en otra de sus Salas, ayudando, de esta manera, a su incorporación al mundo de las artes plásticas.

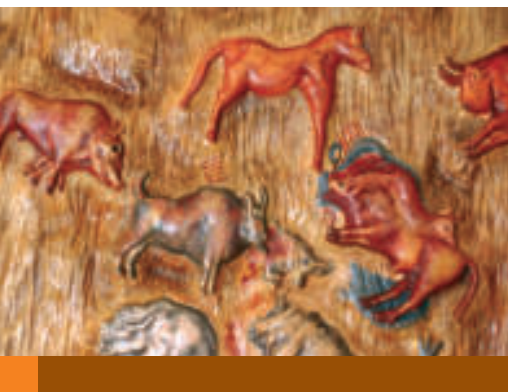
Por último, nos encontramos la **Sala de Material Tifológico** en donde nos muestran aquellos objetos usados por los ciegos en el acceso a la cultura, la vida laboral y la vida cotidiana.

Como datos más relevantes podemos apuntar la posibilidad de realizar fotos y tomas de vídeo en su interior, siempre para uso NO comercial y la plena movilidad para cualquier persona con discapacidad. El Museo, además, pone a disposición del que quiera, su archivo documental que puede ser consultado, previa petición.

The Typhlological Museum. a see and touch museum.

In 1992 the ONCE started the TYPHLOLOGICAL MUSEUM, a unique and unforgettable experience where you can “see and touch”. Aimed at the blind and visually handicapped but open to all, the TYPHLOLOGICAL MUSEUM is highly recommended for all publics.





Colored walls, sounds and other architectural elements help us to know at all times where we are within the Museum.

It is divided into 3 areas: in the **Scale Model Room** we find various architectural monuments, both Spanish (Dama de Elche, Toledo, Avila, Puerta de Alcalá...) and foreign (Eiffel Tower, Tower of Pisa, The Parthenon, the Statue of Liberty...) in a size accessible to all and with the added value of giving everyone the chance to examine them in all their detail

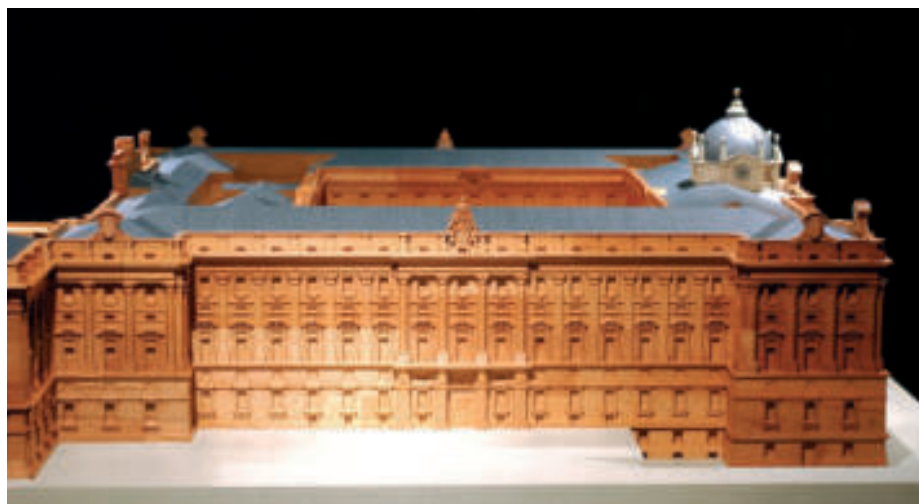
and splendour. Besides being able to “see and touch”, each monument comes with a sophisticated sound equipment that gives us all the information needed for a more in-depth knowledge.

In addition, the Typhological Museum houses in one of its **Rooms** a permanent exhibition of artwork of blind and visually handicapped artists, thus cooperating to incorporate them into the world of plastic arts.

Finally, in the **Typhological Material Room**, we find the objects used by the blind in their access to culture, work and everyday life.

As more relevant data, it is allowed to take pictures and film videos inside - for **non-commercial** use only - and it allows complete mobility for any handicapped person. In addition, the Museum offers its archive which is open for research on request.

For all these reasons, a visit to the TYPHOLOGICAL MUSEUM is highly recommended. You can't see anything like it and the experience will be extremely gratifying.



GRUPOS: 91 523 87 90 · grupos@peritacm.com

Diez razones para un amor a primera vista

Ten reasons for love at first sight

1

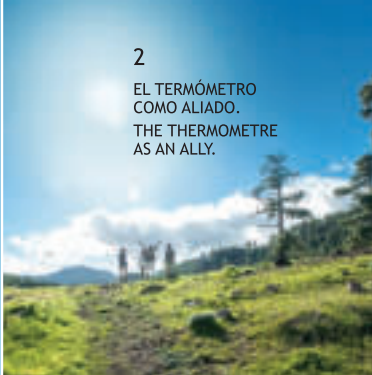
LA PLAYA COMO
FORMA DE VIDA.

THE BEACH AS
A WAY OF LIFE.



2

EL TERMÓMETRO
COMO ALIADO.
THE THERMOMETRE
AS AN ALLY.



3

UN ESPECTACULAR
DECORADO NATURAL.
A STUNNING NATURAL
SETTING.



4

EL HOGAR DE
LOS DEPORTISTAS.
A HAVEN FOR
SPORT LOVERS.



5

UN LUGAR PARA
DISFRUTAR DE LA FAMILIA.
A PLACE FOR THE WHOLE
FAMILY TO ENJOY.



6

TIERRA DE HISTORIA,
CULTURA Y OCIO.
A LAND OF HISTORY,
CULTURE AND LEISURE.



7

UN EXQUISITO
MAR DE SABORES.
AN EXQUISITE
SEA OF FLAVOURS.



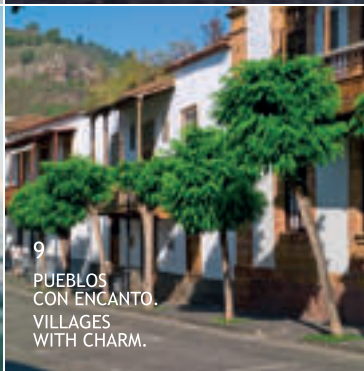
8

HAZ UNA PAUSA
EN TU VIDA.
TAKE TIME OUT FROM
YOUR BUSY LIFE.



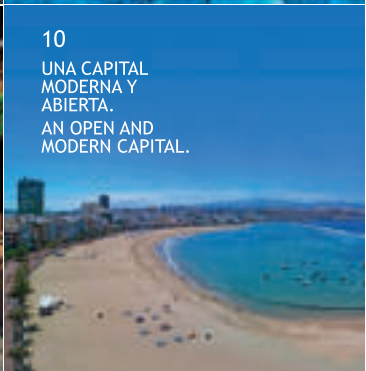
9

PUEBLOS
CON ENCANTO.
VILLAGES
WITH CHARM.



10

UNA CAPITAL
MODERNA Y
ABIERTA.
AN OPEN AND
MODERN CAPITAL.



Gran Canaria es un lugar cautivador.
Un pequeño edén en medio del océano
Atlántico que enamora a sus visitantes.
En este decálogo te contamos los motivos por
los que estás a punto de sufrir un flechazo.

Gran Canaria is a captivating place, a little
Garden of Eden in the middle of the Atlantic
Ocean, which woos its visitors. In this
decalogue we will give you all the reasons
why you are about to suffer love at first sight.

Descubre/Discover Gran Canaria



24°

El Océano Atlántico es el escenario sobre el que se presenta en todo su esplendor Gran Canaria, una isla llena de contrastes que ofrece a sus visitantes la posibilidad de disfrutar de sus kilométricas playas de arena fina y a pocos minutos de camino desde el mar, dejarse sorprender con los fascinantes paisajes que nos regalan sus majestuosas montañas y escarpados acantilados.

Ubicada justo en el centro del archipiélago de las Islas Canarias, su privilegiada localización geográfica le permite recibir todos los días la visita de los vientos alisios. Bajo su influjo, la vida se extiende por todos los rincones de la isla, propiciando además un clima primaveral durante los 365 días de año.

Los 24 grados centígrados que marcan de media los termómetros en Gran Canaria durante las cuatro estaciones, convierten a la isla en un destino turístico de primer nivel, mundialmente reconocido como un “Continente en Miniatura” por sus microclimas, peculiar naturaleza y sorprendentes paisajes de origen volcánico. Esta compleja diversidad le ha servido para ser declarado Reserva Mundial de la Biosfera por la UNESCO.

The Atlantic Ocean is the setting for Gran Canaria, for it to display all its magical splendour. It is an island full of contrasts, that offers its visitors the chance to enjoy its many kilometres of fine, sandy beaches, while a short walk from the sea, be captivated by the fascinating landscapes afforded by its majestic mountains and steep cliffs.

Set right in the heart of the Canary Islands, its privileged geographical position allows the trade winds to blow in every day. Under its gentle breeze, life bursts forth all around the island, providing as it does a Spring-like climate 365 days a year.

In Gran Canaria, the average 24 degree centigrade temperature on the thermometers over the four seasons make the island a first rate tourist destination. It is famous the world over as a “Miniature Continent” for its microclimates, its own peculiar natural setting and amazing volcanic skylines. This complex diversity has led it to be declared a World Biosphere Reserve by UNESCO.

Gran Canaria ha sido históricamente un emplazamiento estratégico para navegantes, siendo privilegiado testigo del descubrimiento de América. El paso de Cristóbal Colón por la isla sirvió para establecer una ruta comercial que hoy por hoy sigue siendo clave para unir Europa, África y América.

Gran Canaria has historically been a strategic stop off place for sailors, and was a privileged witness to the discovery of America. The passing of Christopher Columbus through the island served to set up trade routes which today are still key to the unification of Europe, Africa and America.

The cultural wealth that this bridging location between three continents provides, shines through in the pleasant and cosmopolitan manner of its people, as they make visitors feel very much at home. The city of Las Palmas de Gran Canaria is the finest example of this cultural blend. Its cobbled streets with their colonial architecture have been witness to over 500 years of history, in which the Canary people have been able to forge their own traditions and customs.



La riqueza cultural que supone servir de puente entre los tres continentes se deja notar en el carácter amable y cosmopolita de sus gentes, capaces de hacer sentir al visitante como si estuviera en casa. La ciudad de Las Palmas de Gran Canaria es el mejor ejemplo de ese mestizaje cultural. Sus calles adoquinadas y arquitectura colonial han sido testigos de más de 500 años de historia, en los que el pueblo canario ha sido capaz de crear sus propias tradiciones y costumbres.

El importante legado histórico de Gran Canaria tiene su origen en los antiguos pobladores de la isla, cuyos restos arqueológicos complementan la oferta cultural que los visitantes pueden encontrar, entre los que destaca la cueva pintada de Gáldar, ejemplo insuperable de arte rupestre en Canarias.

Los productos llegados desde Europa, África y América se han mezclado en nuestra gastronomía, creando una nueva paleta de sabores capaces de sorprender hasta a los

Gran Canaria's important historical legacy has its origins in the ancient inhabitants of the island, whose archaeological remains complement the cultural choices on offer to its visitors, including the remarkable Painted Cave in Gáldar, an unrivalled example of wall painting in the Canaries.

The foods that have been brought in from Europe, Africa and America, have all fused together in our cuisine, creating a whole new range of flavours that will provide a pleasant surprise to even the most demanding of palates. And there is nothing better to accompany these delicious dishes than with a good local wine and some of the award-winning cheeses made here in Gran Canaria.



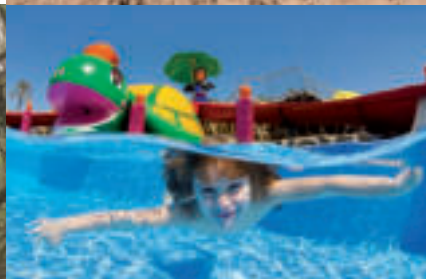


paladares más exigentes. Y no hay nada mejor para acompañar a estos deliciosos platos que un buen vino de la tierra y alguno de los premiados quesos que se producen en Gran Canaria.

La calidad también es el sello de identidad de nuestra amplia oferta alojativa, que va desde las aisladas y tranquilas villas rurales, a los más modernos y espectaculares complejos hoteleros. Esta variedad proporciona a nuestros visitantes la posibilidad de diseñar sus vacaciones a la carta, pudiendo complementar su estancia con alguno de los circuitos de spa, talasoterapia y wellness que se incluyen en los mejores hoteles.

Quality is also the seal of identity for our wide choice of accommodation, which ranges from isolated and peaceful rural villas to the most modern and spectacular hotel complexes. This variety provides our visitors with the opportunity to design à la carte holidays, allowing them to complement their stay with any one of the spa, thalassotherapy and wellness circuits available at the finest hotels.

Enjoying the sun at our safe beaches is one of the great attractions Gran Canaria offers, nevertheless the island is also a truly great theme park, thanks to its shopping centres, water parks, camel rides, submarines, pirate ships and an endless etcetera that will guarantee fun for young and old alike.





Disfrutar del Sol y de nuestras seguras playas es uno de los grandes atractivos que ofrece Gran Canaria, sin embargo la isla es además un auténtico parque temático gracias a sus centros comerciales, parques acuáticos, rutas en camello, submarinos, barcos piratas y un sinfín de posibilidades que garantizan la diversión de pequeños y mayores.

Gran Canaria es elegida todos los años por turistas que buscan unas vacaciones tranquilas y relajantes en familia, pero también es el marco perfecto para todos los amantes del deporte al aire libre. La oferta que ofrece la isla es de lo mas variada: rutas para bicicletas de montaña y carretera, senderistas que aprovechan la interminable red de caminos para descubrir nuestros barrancos o golfistas que incrementan su nivel en los mejores campos cerca del mar. El Océano Atlántico está presente en la vida de todos los grancanarios y los deportes náuticos son uno de los principales reclamos de la isla, siendo además cuna de grandes campeones en pesca deportiva, submarinismo, vela, surf o windsurfing.

Gran Canaria is the choice year after year for tourists looking for peaceful and restful family holidays, but it is also the perfect spot for open air sports enthusiasts. The range of options on the island couldn't be wider: mountain and road bike routes, hikers that make the most of the endless network of footpaths to delve into our ravines, or golfers looking to improve their game at the finest golf links by the sea. The Atlantic Ocean is ever present in the life of the Gran Canarians, while water sports are one of the island's main attractions too, as it is home for great champions in sports fishing, diving, sailing, surfing and windsurfing.



Para más información / More information at:
www.grancanaria.com

GRAN CANARIA un tesoro arqueológico por descubrir.

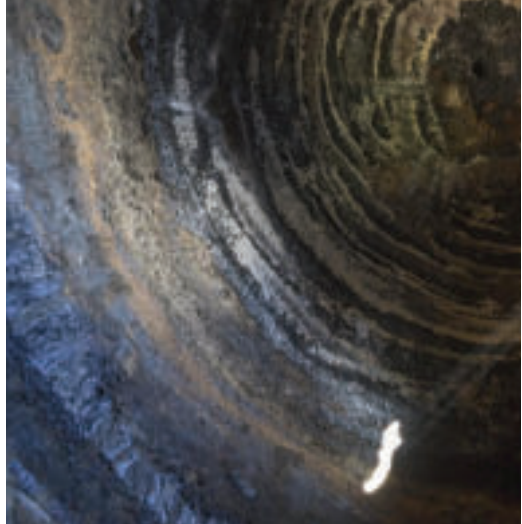
GRAN CANARIA
an archaeological treasure
waiting to be discovered.

Aún hoy guardamos mil preguntas sin contestar alrededor de la sociedad aborigen que habitó el Archipiélago Canario. Son enigmas de un tiempo antiguo, previo a la llegada de los europeos, cuando Gran Canaria parecía vivir en el mismo borde del mundo.

El estudio de la Prehistoria de las islas va deshilachando el nudo de preguntas abiertas en torno a sus primeros habitantes. El empeño de los expertos, el esfuerzo de las instituciones públicas y las nuevas técnicas han ido abriendo una nueva etapa. Una etapa decisiva en la que la Arqueología irá borrando el halo de misterio que envuelve la cultura aborigen para desvelar la riqueza de las relaciones sociales y políticas de los antiguos canarios así como el universo de sus creencias mágico-religiosas y la profundidad del conocimiento de su entorno y de los ciclos de la naturaleza que los acogía, conocimiento imprescindible para sobrevivir para un pueblo que dependía de la agricultura. Gran Canaria impulsa la recuperación y puesta en valor de todo este legado, mediante la Red de Espacios Arqueológicos de la isla. Nuestro puente directo al pasado de Gran Canaria. Entre esas joyas arqueológicas ya consagradas destacan La Cueva Pintada, El Cenobio de Valeron, La Necrópolis de Arteara, Cuatro Puertas que jalonan la geografía de Temarán, la antigua Gran Canaria, de norte a sur.



Cenobio de Valerón



A esas maravillas con que la población ancestral obsequió a Gran Canaria, se suma recientemente la puesta en valor del Yacimiento de Risco Caído y las Montañas Sagradas de Gran Canaria. En 1996 se descubre en las montañas de Gran Canaria el almogarén o centro ceremonial de Risco Caído, un singular y excepcional complejo arqueológico de carácter religioso y astronómico de los antiguos canarios.

Tal hallazgo representó el redescubrimiento de un espacio de excepcional importancia simbólica para los aborígenes de Gran Canaria. En estos parajes, acogidos en la colosal Caldera de Tejeda, se localizan algunos de los santuarios de montaña más espectaculares de aquellos pobladores insulares, así como una serie de originales construcciones excavadas y realizadas en lugares casi inaccesibles.

El colosal escenario geológico y los paisajes naturales se fusionan con los asentamientos de cuevas rupestres, obras y bancales, creando un auténtico “paisaje cultural” que aún mantiene sus connotaciones simbólicas y cosmológicas.

En el interior de la cueva del Risco Caído se produce un fenómeno óptico en el que se observa como un rayo de luz de forma piramidal incide sobre un determinado punto en las paredes de la cueva en la que los antiguos canarios había esculpido una triángulos invertidos en clara referencia a ritos de fertilidad y abundancia en las cosechas. Todo este conjunto es candidato a ser declarado Patrimonio cultural de la Humanidad en el año 2018.



Risco Caído

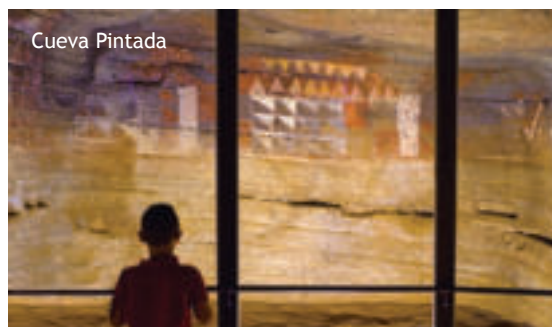
Today there are a thousand questions that go unanswered concerning the aboriginal society that used to inhabit the Canary Archipelago. They are enigmas of a bygone age, prior to the arrival of the European settlers, at a time when Gran Canaria was deemed to be located right on the edge of the world.

The study of the pre-Historic period on the islands is gradually throwing up answers to the web of questions surrounding its first inhabitants. Considerable efforts made by experts and public institutions, together with new technology, have opened up a whole new era, a decisive one indeed in which archaeological breakthroughs will start slowly lifting the shroud of mystery enveloping aboriginal culture, to reveal the true richness of social and political relations the ancient Canarians enjoyed, along with their universe of magical and religious beliefs and the extent of their knowledge of their natural surroundings and the natural cycles that went on around them, essential knowledge in fact that enabled these people, who were highly dependent on agriculture, to survive.

Gran Canaria is pushing through with the recuperation and heightening of awareness of this whole legacy, via its Network of Archaeological Sites on the island. It is our direct link to Gran Canaria's past. Among these acclaimed archaeological jewels are the The Painted Cave, Cenobio de Valeron, Necropolis of Arteara, Cuatro Puertas that marked the geography around Tamarán, representing an age-old Gran Canaria, from north to south.

Alongside these wonderful sites left behind by the ancestral population in Gran Canaria, is the recent highlighting of the importance of the Settlement of Risco Caído and the Sacred Mountains of Gran Canaria. 1996, in the mountains of Gran Canaria, brought the discovery of the almogarén or ceremonial centre of Risco Caído, a quite unique and exceptional religious and astronomical archaeological complex built by the ancient Canarians.

This finding represented the rediscovery of an area of exceptional symbolic importance for the aborigenes of Gran Canaria. Around these parts, nestling in the colossal Crater of Tejeda, are some of the most spectacular mountain sanctuaries of the early island dwellers, plus a series of original constructions dug out of virtually inaccessible spots.



The massive geological area and its natural settings blend in with settlements of caves with paintings, farmland constructions and terracing, creating an authentic "cultural landscape" which maintains its symbolic and cosmological connotations to this day.

In the interior of the cave of Risco Caído an optical illusion occurs in which a pyramid-shaped ray of light hits a certain point of the cave walls carved out in the shape of upside down triangles. The ancient Canarians had sculptured these in a clear reference to fertility rites and abundant harvests. The complex as a whole is set to be declared a World Heritage Site in 2018.

 **GranCanaria**

Más información en www.grancanaria.com



GASTRONOMÍA A LA ÚLTIMA

ULTIMATE CUISINE

LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

EL EQUILIBRISTA 33.

Hay restaurantes que dejan huella, que marcan tu memoria y a los que quieres regresar una y mil veces. Este es el caso de El Equilibrista 33. Su cuidada cocina de mercado con toques de vanguardia y guiños al producto canario, su estética de lo más visual y la gran materia prima seleccionada con la que Carmelo Florido hace filigranas de ensueño, lo han convertido en sus casi 7 años de historia, en un referente en Las Palmas de Gran Canaria. El Equilibrista 33 sorprende desde el minuto uno por su originalidad y la exclusividad que reina en cada una de las creaciones que podemos degustar. La personalidad arrolladora y el "savoir faire" de este chef inunda todo un espacio de lo más acogedor. En El Equilibrista 33, todo se elabora al momento y el producto de temporada es el protagonista indiscutible de una película cuya línea argumental es claramente de Óscar. La decoración de este restaurante está plagada de blancos, grises, marrones, metales en un local no muy grande pero sí, muy coqueto. Entre sus propuestas puedes encontrar platos tan interesantes como: Makis de calabacín o atún con gofio, Carpaccio de Angus con helado de frambuesa, Bife loncheado con trigueros, chips de papa y salsa

Romescu, Tartar de atún con huevas de pez volador, Lomito de cherne templado con azafrán y hierbabuena, Arroz con langostinos, cilantro y lima o Mousse de yogur con sopa de tuno indio o maracuyá, Su carta de vinos es atrevida a la par que sólida (te recomiendo armonices con algún vino canario). Una gran experiencia que no has de perderte si viajas a Gran Canaria.

There are restaurants that make a lasting impression, that leave an imprint and to which you want to return a thousand times. This is the case of El Equilibrista 33. It is renowned for carefully prepared market cuisine with touches of the avant-garde and a nod to Canarian produce. The visual aesthetics and the great selection of ingredients with which Carmelo Florido makes fantastic creations have made it a reference point in Las Palmas de Gran Canaria in its almost seven year history. The Equilibrista 33 amazes us from the very first moment because of its originality and the exclusivity that characterizes each of the creations we can savour. The overwhelming personality and the "savoir faire" of the chef is everywhere to be found in this welcoming restaurant. In El Equilibrista 33, everything is prepared on the spot and the sea-



sonal products are the undisputed stars of a film with Oscar like performances. The decoration of this restaurant is made up of white, grey, brown and metal in a not very big but very charming establishment. Among the dishes, you can find interesting ones such as: Zucchini or tuna

makis with gofio, Angus carpaccio with raspberry ice cream, sliced steak with wheat, potato chips and Romesco sauce, tuna tartar with flying fish roe, temperate herb and saffron fillet with mint, Rice with prawns, coriander and lime or yoghurt mousse with Indian tuno or passion fruit soup. The wine list is bold yet sound (I re-

commend you try some great Canerian wine). A great experience that you should not miss if you travel to Gran Canaria.

— restauranteequilibrista33.es

RIBERA DEL RIO MIÑO.

Y, de un restaurante creativo y vanguardista, nos vamos a otro fantástico en el que la tradición y el producto de excelencia van de la mano en una carta solvente plagada de sabores marinos, jugosas carnes o sabrosos arroces. El que fue su propietario, Rafael Pulido (ahora lo dirige su sobrino Miguel), regentó durante 30 años la Casa de Galicia de Gran Canaria y, fundó este restaurante siguiendo los cánones de calidad y exigencia que siempre guiaron su trayectoria. Ubicado en un local amplio y sofisticado que rinde homenaje a Galicia de principio a fin, este restaurante es claro ejemplo de cocina de 'sabores de siempre'. Diferentes espacios, en los que la barra cobra especial protagonismo, y varios salones

decorados elegantemente, son el escenario perfecto para vivir una jornada exclusiva. La Carta es amplia y su cocina es limpia, sin aderezos ni alharacas (no le hace falta), es esmerada y en ella, los pescados y mariscos son los grandes protagonistas (Merluza, Gamba de Huelva, Langostas del Cantábrico, Bogavante, Cigalas, las Ostras de Napoleón, los Percebes de Roncudo, la Lamprea). Su carta de vinos alberga referencias de todas las partes del España y del mundo (USA, Francia, Sudáfrica...) y podrás escoger de entre todas ellas con sólo mirar su estupenda vinoteca o dejarte asesorar por Lavinia, su experta sumiller. Mención aparte merece el personal de sala. Capitaneado por Tero Afonso, el equipo es eficaz, formal, atento...en definitiva, de Sobresaliente. Un gran lugar donde la GASTRONOMÍA se escribe con mayúsculas.



And, from a creative and avant-garde restaurant, we go to another fantastic one where tradition and excellent produce go hand in hand with a well-established menu full of seafood flavours, succulent meats and tasty rice dishes. The owner, Rafael Pulido (now managed by his nephew Miguel), ran the Casa de Galicia de Gran Canaria for 30 years and founded this restaurant following the principles of quality and excellence that have always guided his career. Located in spacious and sophisticated premises that pay homage to Galicia, this restaurant is a clear example of cuisine with 'traditional flavours'. Different spaces, in which the bar is especially prominent, and several elegantly decorated rooms, make for the perfect setting to have a unique experience. The menu

is extensive and the cuisine is simple, without seasoning or fuss (as there is no need). Fish and seafood are the main attractions (hake, Huelva shrimp, Cantabrian lobsters, lobster, crayfish, Napoleon's oysters, Roncudo's barnacles and the lamprey). The wine list contains wines from all regions of Spain and the world (USA, France, South Africa...) and you can choose from their wonderful wine list or by letting Lavinia, their expert wine-master, advise you. A special mention should be made of the staff in the dining room. Captained by Tero Afonso, the team is efficient, professional, attentive... in short, outstanding. A great place where GASTRONOMY is written in capital letters.

—
riberadelriomino.com

MERCADO DEL PUERTO.

Seguimos en Las Palmas y nos vamos a conocer el Mercado del Puerto, un proyecto de lo más interesante ubicado en un edificio declarado *Bien de Interés Cultural* y primer mercado de Canarias en añadir Gastronomía a su oferta. En él se mezclan puestos de toda la vida con otros gastronómicos que lo con-

vierten un lugar de parada y fonda con un toque casual en los que poder degustar cocina de lo más variada: mejicana, griega, italiana, brasileña y, por supuesto, canaria entre otras y, en el que poder comprar producto autóctono de lo más selecto y, todo ello, aderezado con un sinfín de actividades culturales, música en directo, Festivales. Un lugar de encuentro de lo más interesante al lado de la playa de las Canteras.



We continue in Las Palmas and we are going to get to know the Mercado del Puerto, a most interesting project located in a building declared a Cultural Interest Site and the first market in the Canary Islands to add Gastronomy to its offer. In it, traditional stalls are mixed with other gastronomic ones making it a place to stop and have a meal with a casual touch. Here you can taste a wide variety of cuisine: Mexican, Greek, Italian, Brazilian and, of course, Canarian among others, and where you can buy the most delicious local products and, all of it seasoned with a lot of cultural activities, live music and festivals. A very special meeting place next to Las Canteras beach.

— mercadodelpuerto.net

LA HIGUERA MAYOR.

Y no podemos hablar de gastronomía y no mencionar algún vino que armonice con nuestros platos. Para mí, La Higuera Mayor es uno de los vinos más personales de Gran Canaria. Esta bodega artesana de 3,5 Ha, comenzó su andadura en 2003. El sueño de Luis López se

hizo realidad y plantó en espaldera, en los terrenos que su abuelo había adquirido en los años 40 del pasado siglo, diferentes viñedos de las variedades **Listán Negro**, **Catellana**, **Tintilla** y **Negramol** que dieron como resultado unos vinos con personalidad y claras raíces canarias. La elaboración del vino tinto en La Higuera Mayor comienza con la esmerada se-

lección de las uvas procedentes en su totalidad de viñedos propios, cultivados en ladera de tierra apiconada; el trabajo por la búsqueda de la excelencia da como resultado dos vinos únicos:

La Higuera Mayor: Color rojo intenso, de capa alta. Su aroma es complejo, resultado de la mezcla de diferentes tipos de fruta madura, tales como higos, moras, cerezas... Al estar 8 meses en barrica de roble francés, se aprecia un suave toque de vainilla.

La Higuera Mayor Vendimia: Vino tinto de capa media-alta, con aromas que recuerdan a diversos frutos rojos, entre los que destacan las moras y las ciruelas negras, con taninos pulidos. Vino elaborado solamente con una crianza en depósito de acero inoxidable.

Un vinazo auténtico, único, que armoniza de pleno con la gastronomía de una isla que has de descubrir.

¿Saboreamos Gran Canaria?

And we cannot mention gastronomy and not include some wines that blend in with the cuisine. For me, La Higuera Mayor is one of the most distinctive wines of Gran Canaria. This 3.5-hectare artisan winery began its work in 2003. Luis López's dream came true when he planted different vineyards of the varieties Listán Negro, Catellana, Tintilla and Negramol on the land that his grandfather had acquired in the 1940s, resulting in wines with personality and clear Canarian roots.

The production of red wine in La Higuera Mayor begins with the careful selection of grapes from their own vineyards, grown on the hillsides of Apiconada land. The pursuit of excellence results in two unique wines:

La Higuera Mayor: Intense red color, high layer. Its aroma is complex, the result of the mixture of different types of ripe fruit, such as figs, blackberries, cherries... After 8 months in French oak barrels, a soft touch of vanilla can be appreciated.

La Higuera Mayor Vendimia: A red wine of medium-high intensity, with aromas reminiscent of various red fruits, including blackberries and black plums, with smooth tannins. Wine made only through aging in stainless steel barrels. An authentic, unique wine that harmonizes fully with the gastronomy of an island you have to discover.

Shall we taste Gran Canaria?

bodegalahigueramayor.com





GranCanaria

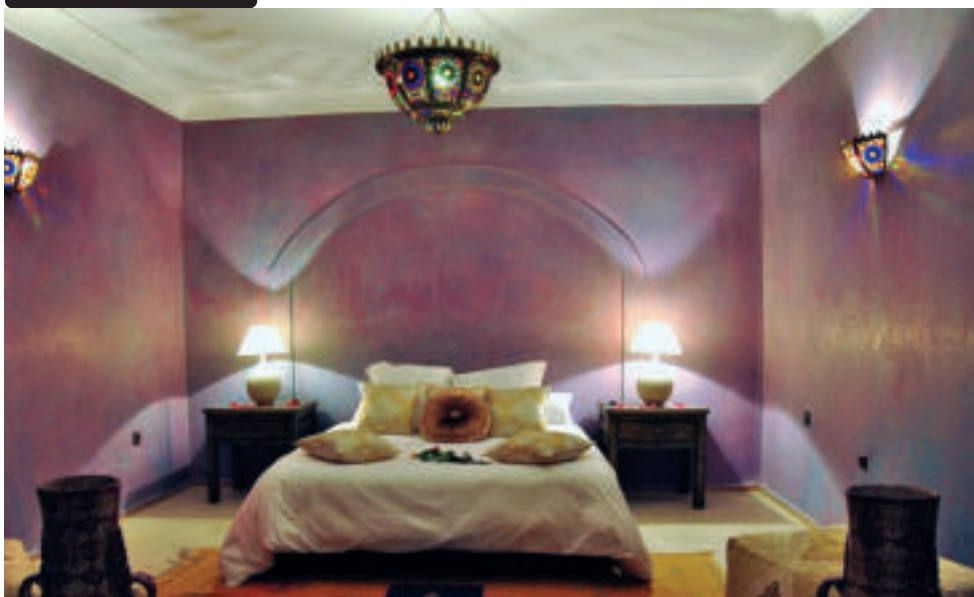
#GranCanaria #GreatDestination



GranCanaria

 mygrancanaria
 turismogc
 visitgrancanaria

www.grancanaria.com | www.grancanaria.com/blog



Riad Imilchil

DONDE LOS SUEÑOS SE HACEN REALIDAD

A HISTORICAL RETREAT

Siempre me habían hablado de lo maravilloso que es **Marrakech**. De sus colores, sus sabores, sus murallas rosas de adobe, sus muros cubiertos de Buganvillas, sus gentes, sus palacios, sus especias, sus plazas, sus callejuelas... Marrakech es esa ciudad mítica, capital cultural, inspiradora de artistas, modas y acontecimientos, donde reina una intensa actividad de día y de noche. Capital turística desde hace más de un siglo, ofrece un inteligente equilibrio entre los tesoros del pasado y la modernidad más actual. En Marrakech conviven dos ciudades: la ciudad antigua en sus murallas y la ciudad nueva con barrios como *Guéliz*, *Hivernage* y *la Avda. Mo-*

I've always been told how magnificent Marrakech is. Its colours, flavours, pink clay walls covered with Buganvillas, the people, palaces, spices, squares, alleys... Marrakech is that mythical city and cultural capital, inspiring artists, fashion and events, where intense activity dominates both day and night. Having been a tourist capital for more than a century, it offers an astute balance between the treasures of the past and the most contemporary modernity. In Marrakech two cities coexist: the old walled city and the modern city with neighbourhoods like Guéliz, Hivernage and Mohamed VI Avenue. The size of the city is ideal for excursions, on foot, by bicycle or in a hor-

hamed VI. El tamaño de la ciudad se presta a las excursiones, a pie, en bicicleta o en cale-sa (yo recomiendo la primera y en compañía de un buen guía). Los *Jardines Majorelle*, los *Jardines del Palacio Bahía*, los vergeles de *La Menara* y del *Agdal*, son algunos de los lugares en la ciudad que invitan al relax y, la *Plaza Jemaa el Fna*, es si embargo, el centro neurálgico de la vida de la metrópoli donde poder encontrar lugar para las compras, el regateo, y el street food más emblemático de la ciudad.

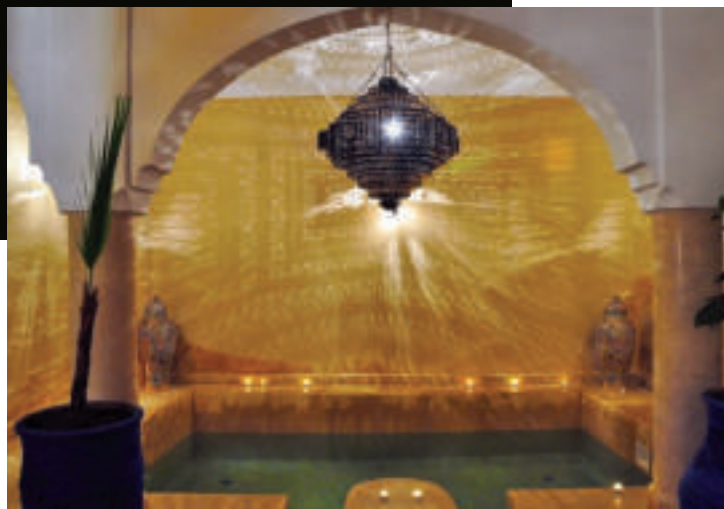
Situado en el corazón de la Medina junto al Palacio de la Bahía, nos encontramos el **Riad Imilichil**. Tres mil riads pueblan la ciudad de Marrakech pero Imilichil es un reducto de hospitalidad tan pleno, que he hará sentir como en casa. Posee espectaculares vistas a la Medina y a las montañas del Atlas y, desde su terraza podrás disfrutar de los mejores atardeceres.

Dispone de **7 confortables habitaciones y una Suite** con baño, wifi, caja fuerte, secador, aire acondicionado, calefacción; el Riad, además, cuenta con sala de masaje, hamman, piscina, patio con fuente, salón de té con chimenea, biblioteca y ofrece traslados al aeropuerto. Todo ello a precios muy competitivos.

La **gastronomía marroquí** ocupa un lugar importante en este riad. Puedes disfrutar de la auténtica coci-

se-drawn carriage (I recommend the first and in the company of a good guide). *The Majorelle Gardens, the Bahia Palace Gardens, the orchards of La Menara and Agdal*, are some of the places in the city that encourage you to unwind. *The Jemaa el Fna Square*, is however, the nerve centre of the metropolis where you can find great shopping, bargains, and the most renowned street food in the city.





na del país en el fantástico salón en compañía de otros viajeros. Pero, si algo es destacable en Imilchil es la **hospitalidad**. Punto fuerte de este riad, podemos decir que desde que aterrizas en

Located in the heart of the Medina next to the Bay Palace, we find **Riad Imilchil**. Three thousand riads populate the city of Marrakech but Imilchil is known for its hospitality and makes you feel at home. It has spectacular views of the Medina and the Atlas mountains and from its terrace you can experience the most beautiful sunsets.

It has **7 comfortable rooms and one suite** with a bathroom, wifi, safe, hairdryer, air conditioning, heating; the Riad also has a massage room, hammam, swimming pool,



in & out > dentro y fuera

patio with a fountain, tea room with a fireplace, library and offers transfers to the airport. All this at very competitive rates.

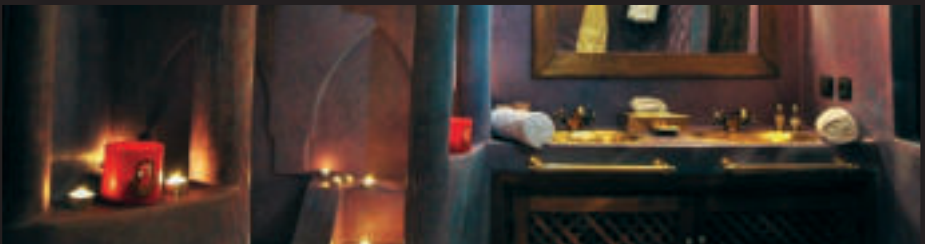
Moroccan gastronomy plays an important role in this riad. You can enjoy the authentic cuisine of the country in the fantastic lounge in the company of other guests. But if there is one thing that stands out in Imilchil it is the **hospitality**. A key element of this riad

el aeropuerto comienza una experiencia sensorial que no te abandona durante todo el viaje. Atentos a todas las necesidades que el cliente pueda tener y que éste se sienta como en casa, es leit motiv de un riad que destaca por su exclusividad y por la consecución de momentos únicos e inolvidables.

Si deseas conocer otros destinos cercanos, ya sean las montañas o bien ciudades como Essaouira, desde Imilchil se hacen cargo de prepararte un **viaje a medida**, no tienes más que comentarlo en recepción.

from the moment you land at the airport, is the sensory experience that accompanies you during whole trip. Attentive to all the needs that the guest may have and that they feel at home, is the leitmotiv of a riad that is known for its exclusivity and for the creation of unique and unforgettable moments.

If you want to discover other nearby destinations, either the mountains or cities like Essaouira, Imilchil can organize a tailor made **trip especially for you**, just ask at reception.



riadimilchil.com - info@riadimilchil.com



GASTRONOMÍA A LA ÚLTIMA
ULTIMATE CUISINE

Marrakech

Dar Moha. darmoha.ma

La cocina marroquí tiene el sabor de la tradición, pero desde hace unos años la vanguardia y cierto 'atreimiento' se están instalando en algunos de los restaurantes del país, como por ejemplo Dar Moha. Moha Fedal es el artífice de una revolución culinaria, y es el impulsor de la nueva cocina marroquí. Formado en la prestigiosa École Hôtelière de Ginebra, y tras pasar más de una década trabajando en destacados hoteles y restaurantes suizos y estadounidenses, Moha Fedal regresó a Marrakech, su ciudad natal dispuesto a situar la cocina marroquí en lo más alto del podium gastronómico mundial.

El precioso riad donde se asienta el restaurante, otrora residencia de Pierre Balmain, fue ad-

Moroccan cuisine has always had a traditional flavour, but for some years now, avant-garde and 'daring' dishes have been appearing in some of the country's restaurants, such as Dar Moha. MohaFedal is the architect of a culinary revolution, and is the driving force behind new Moroccan cuisine. Trained at the prestigious École Hôtelière in Geneva, and after spending more than a decade working in leading Swiss and American hotels and restaurants, Moha-Fedal returned to Marrakech, his hometown, ready to put Moroccan gastronomy at the top of the world gastronomic podium.

The beautiful riad where the restaurant is located, once the residence of Pierre Balmain, was

quirido por Moha en 1998. Transformó el patio central en un precioso jardín con una elegante piscina y colocó alrededor mesas, fuentes y estatuas, dotando al espacio de una atmósfera única en la que disfrutar de una experiencia gastronómica exclusiva.

Tradición y modernidad van de la mano. Los sabores de la tierra van ligados a texturas y aromas de otras partes del mundo y, Moha Fedal, los combina con acierto y técnica imponente. En su carta podemos encontrar platos de la cocina marroquí con toque renovado y, recetas milenarias que conviven con platos modernos, creativos, repletos de 'savoir faire'. Productos de calidad, de kilómetro cero y un equipo de sala eficiente al máximo son las claves del éxito de Dar Moha, el mejor embajador de la cocina marroquí.

Si eres más de vivir la naturaleza en su máxima expresión, Moha dispone de **Le Bled (lebledmarrakech.com/bled)**, un hotel rural (Maison d'hôtes desde 2004) en el que la gastronomía tradicional también alcanza cotas interesantes

acquired by Moha in 1998. He transformed the central patio into a beautiful garden with an elegant swimming pool and surrounded it with tables, fountains and statues, giving the space a unique atmosphere in which to enjoy an exclusive gastronomic experience.

Tradition and modernity blend together perfectly. The flavours of the country are linked to textures and aromas from other parts of the world and MohaFedal combines them with skill and impeccable technique. On the menu you can find Moroccan cuisine with a new twist, and age-old recipes that coexist with modern, creative dishes, full of 'savoir faire'. Quality products, local produce and an excellent team of chefs are the keys to the success of Dar Moha, the greatest ambassador of Moroccan cuisine.

If you are more of a nature lover, Moha has **Le Bled (lebledmarrakech.com/bled)**, a rural hotel (Maison d'hôtes since 2004) where traditional gastronomy also reaches new and interesting heights, and where some of the in-



y en la que parte de la materia prima procede de su huerto o corral. Producto de cercanía cuidado al máximo. En un terreno de 3 hectáreas encontramos naranjos, almendros, albaricoqueros, 2 piscinas (una de ellas de 100 m²), un hammam y 20 elegantes habitaciones (6 standar, 4 suites con chimenea y terraza privada y 10 Suites de Lujo con terraza al jardín Aromático) en las que hospedarse y vivir la naturaleza a tope se convierte en un gran plan a sólo 15 minutos en coche de la ciudad.

Ingredients come from its orchard or farmyard. Local produce that has been carefully selected. On a 3-hectare plot of land there are orange, almond and apricot trees, two pools (one of them a 100 m²), a hammam and 20 elegant rooms (6 standard and 4 suites with fireplace and private terrace and 10 Luxury Suites with terrace to the Aromatic garden) where staying and experiencing nature at its best makes it an unforgettable experience just 15 minutes drive from town.



Dar Essalam. daressalam.com

En el corazón de la medina, donde se mezclan la tradición y la modernidad, encontramos un palacio que alberga uno de los restaurantes más interesantes de la ciudad. Winston Churchill, Charles Trenet y Alfred Hitchcock disfrutaron de los refinamientos de la cocina marroquí, salpicada de canciones y bailes orientales.

Diferentes salones, lujosamente decorados, diferentes particularidades arquitectónicas, repletos de historia, son el escenario ideal

In the heart of the medina, where tradition and modernity are combined, we find a palace that houses one of the most interesting restaurants in the city. Here Winston Churchill, Charles Trenet and Alfred Hitchcock enjoyed the sophistication of Moroccan cuisine, flavored with oriental songs and dances.

Different rooms, luxuriously decorated, distinct architectural features full of history make for the ideal setting to taste authentic and colorful Moroccan cuisine, seasoned

para degustar auténtica y colorida cocina marroquí aderezada con espectáculos musicales de lo más vistosos: La **sala K'Dim** es la más antigua y refinada, data del siglo XVII, es excepcional tanto por sus grandes estándares de arte islámico como por la riqueza de sus techos y puertas. En ella se filmó la película de Alfred Hitchcock «El hombre que sabía demasiado»; la **sala Royal** es un típico salón árabe-andaluz, que se caracteriza por su enorme cúpula y su espléndida fuente; la **sala Marjane** con su impresionante decoración en madera, cobre y mosaico tradicional, te permite pasar un momento agradable de relajación, solo o con amigos, en un ambiente cálido y acogedor; y, el encanto de la **sala Bahja** del siglo XVIII, reside en la belleza de sus paredes y techos.

El restaurante Dar Essalam es el lugar ideal para sus noches únicas repletas de gastronomía y espectáculos únicos.

with colourful musical performances: **The K'DimRoom** is the oldest and most refined, dating from the seventeenth century and is exceptional both for its high standards of Islamic art and for the beauty of its ceilings and doors. It was here that Alfred Hitchcock's film "The Man Who Knew Too Much" was filmed; **Royal Room** is a typical Arab-Andalusian hall, characterized by its enormous dome and splendid fountain; **the Marjane Room**, with its impressive decoration in wood, copper and traditional mosaic, allows you to enjoy a moment of relaxation, alone or with friends, in a warm and welcoming atmosphere; and the charm of the 18th century **Bajha Room** can be seen in the beauty of the walls and ceilings.

The Dar Essalam restaurant is the ideal venue where you will discover wonderful nights full of gastronomy and unique shows.



GASTRO- NOMÍA A LA ÚLTIMA: MADRID



ROOSTIQ.

Con un concepto sencillo pero de lo más eficaz, materia prima de calidad cocinada a fuego lento, nació este restaurante que ya se ha consolidado en la cartelera gastronómica de la ciudad. Productos frescos, muchos de ellos como los pollos de corral, las hortalizas o los cerdos de bellota, traídos de su finca de Ávila cada día, conforman parte de una carta variada, con precios razonables en las que además puedes encontrar Pizzas artesanas elaboradas en su horno napolitano o pescados de lo más frescos. La cocina vista cobra especial protagonismo, y el local, dividido en diferentes espacios, es perfecto aliado de una propuesta en la que las carnes son claro referente (Entrecot de vaca a la brasa, Hamburguesa de buey o los Torreznos con Moët&Chandon, que se sirve bajo el sobrenombre de Bella y Bestia). En la carta líquida encontramos 78 referencias de vinos (algunas servidas por copas).

—
Augusto Figueroa, 47. Tfno: 91 853 24 34. roostiqmadrid.com



RESTAURANTE JANOKO.

Propuesta cosmopolita y disímil fundamentada en la tradición popular venezolana que resalta cierta impronta indígena y que se fusiona a la perfección con la sustancial cocina vasca en la que el producto es protagonista indiscutible. Los platos de Janoko evidencian la trayectoria profesional de su chef Luis Vivas. Su reinterpretación de recetas de siempre con tendencias actuales son la clave para entusiasmar a un público que busca algo nuevo en el panorama gastronómico actual. En su vanguardista carta encontramos platos como la *Mini-reina de txangurro, desmigando artesanalmente el centollo y aliñándolo con aguacate y emulsión de cilantro*, la *Quinoa cremosa con setas y chimichurri*, el *Ceviche templado de mejillones o el Muslo de coquelet confitado y crujiente, con pechuga a baja temperatura, mole de cacao y kale frito*. Un gran equipo de sala capitaneado por Daniele Toffani, hacen de la experiencia algo notable.

—
C/ Príncipe de Asturias, 5
Tfno: 91 016 32 22
janoko.es



OLEMOLE.

Los amantes del streetfood mejicano están de enhorabuena. OleMole, el restaurante con alma "Urban-Mex" renueva su carta, incorporando una nueva categoría de *platos de autor*, con recetas gourmet inspiradas en la gastronomía mexicana tradicional en las que intervienen los mejores ingredientes. Tres tipos de tacos (al Pastor, Gobernador, Placeros) y dos alambres (de Pollo y Camarones), entran a formar parte de una propuesta callejera de lo más fresca. Además de estos nuevos platos, en su carta encontramos clásicos como la Cochinita pibil, el Pollo al mole, la Ternera barbacoa, Totopos y Nachos para acompañar y una amplia selección de bebidas, que incluye cervezas mexicanas y nacionales, margaritas frozen y refrescos típicos de México, como Jarritos y aguas frescas de Mango, Guayaba, Tamarindo o Jamaica. Una opción divertida para ser disfrutada al máximo. ¡Ándele!

—
C/ Génova 1. Tfno: 91 015 79 59
olemole.es

IZTAC.

Si eres amante de la cocina mejicana, no puedes perderte Iztac: gastronomía de altura en un local de lo más chic. Disfruta de un viaje repleto de matices y sabores por el territorio azteca sin moverte de tu silla. Un espacio moderno en el que vivir de primera mano una cocina declarada por la Unesco 'Patrimonio Invaluable de la Humanidad' y que en Iztac se convierte en algo único. En su carta nos encontramos propuestas tan interesantes como las Pellizcadas veracruzanas, el Chicharrón en salsa verde o los famosos Tacos. Calidad en el producto y puesta en escena radiante son la base de una cocina viajera que nos ayuda a recorrer el país de la manera más sensacional. Completan tan sabrosa propuesta una carta amplia de cócteles, cervezas del país azteca, micheladas y vinos mexicanos. Si te gusta disfrutar de la terraza en invierno, en Iztac disponen de una perfectamente ataviada para la ocasión: Fuego, chimeneas y suelo radiante.

Plaza de la República del Ecuador, 4
Tfno: 91 009 02 35. iztac.es

EL CLÁSICO.

Taberna de lo más actual situada en pleno centro neurálgico turístico (Sol, Plaza Mayor). 'El Clásico' se divide en tres espacios (planta calle con mesas altas y carta de tapeo; planta alta con un concepto desenfadado de restaurante y el Clandestino, zona de coctelería en la que poder disfrutar de tragos largos, o novedosos cócteles acompañados de un picoteo hasta las 2 de la madrugada). Colores frescos, una decoración moderna y luminosidad a borbotones, convierten el espacio en un entorno cómodo y actual en el que la gastronomía más castiza (callos, patatas bravas) se codea con propuestas andaluzas (frituras), pequeños y jugosos bocados (croquetas) o sabrosos arroces. Una carta ecléctica, producto de calidad y precios muy competitivos (nada habitual en la zona) hacen de El Clásico un lugar de referencia para quedar con amigos, tu pareja, compañeros de la oficina... Los vinos ocupan un lugar predominante en la carta y su bodega contiene referencias de lo más interesantes y solventes.

C/ del Marqués Viudo de Pontejos, 9. Tfno: 91 515 70 38. elclasicomadrid.com





LA BORDA DEL MENTIDERO.

Nada más traspasar el umbral de La Borda del Mentidero las sensaciones afloran. En un espacio acogedor a la par que moderno inspirado en un pajar de los valles del Pirineo

Aragonés, una enorme y elegante barra clama protagonismo; la cocina abierta, la luz natural y la zona de chimenea son actores principales de una película en la que todo puede suceder. Los productos de origen, el huerto y las mejores carnes, tienen especial presencia en una carta de lo más ecléctica. El gran protagonista de La Borda es el solomillo, pero la Vaca vieja, el Tomahawk, o el Steak tartar preparado en mesa, son algunas de las preparaciones y presentaciones estrella. El huerto de La Borda, donde cada día se recogen las hortalizas de primera calidad, es el complemento ideal para esta escapada en medio de la ciudad, al igual que los guisos, sus frescos pescados o sus golosos postres. Nada de esto tendría sentido sin una completa Carta de Bebidas en la que encontramos originalidad y versatilidad.

Ronda de La Comunicación 3. Tfno: 91 394 08 63. mentiderodelavilla.es/la-borda/

LACABÍA CHAMBERÍ.

En un local dividido en tres espacios (Salón, Mesas y Sillas altas y Barra), la propuesta gastro de Lacabía campa a sus anchas. Helena Centeno disfruta cocinando y eso se nota en sus propuestas. Producto estacional y tradición aúnan fuerzas para dar lugar a unos platos que rezuman sabor y que han sido revisados para ofrecer recetas de siempre pero con un claro toque de modernismo. En la carta encontramos Merluza asada a la ondarresa, Bacalao albardado sobre crema de calabaza y naranja, Pimientos de Guernica fritos, Canelón de mollejas de cordero encebolladas o Presa Ibérica en escabeche templado. En la zona de mesas altas, la propuesta es más de picoteo y medias razones y disponen de un menú de medio-día diferente cada semana.

Alonso Cano, 84
Tfno: 91 598 51 60
lacabia.es





Abadía de SAN QUIRCE

UN JOVEN MUY CLÁSICO

Con tan sólo 22 años, Abadía de San Quirce (Bodegas Imperiales) se ha convertido en todo un referente en la Ribera del Duero. La apuesta por la calidad, sus viñedos centenarios, la altura de sus terrenos y las características especiales del suelo, han dado como resultado vinos elegantes, golosos, de gran envergadura y tipicidad única.

21 hectáreas de viñedo propio de la variedad *Tinta Fina* situados en los términos de Aranda de Duero y La Aguilera, a los que se suman otras 80 has de la misma variedad localizadas entre los pueblos de Gumiel de Izán y la Aguilera, gestionadas todas con los mismo estándares de calidad, son el total de viñas de entre 15 a 100 años -estas últimas prefiloxéricas-, de las que disponen para elaborar vinos de raza y muy personales. Todas las plantaciones son en vaso tal y como se hacía tradicional-

A VERY CLASSIC YOUNG MAN

After only 22 years, Abadía de San Quirce (Bodegas Imperiales) has become a reference in Ribera del Duero. A commitment to quality, the hundred-year-old vineyards, the high altitude of the land and the special characteristics of the soil, have resulted in elegant wines of considerable importance and unique character.

21 hectares of vineyards of the *Tinta Fina* variety, located in the areas of Aranda de Duero and La Aguilera, to which another 80 hectares of the same variety are added, located between the towns of Gumiel de Izán and La Aguilera, all managed to the same standards of quality. These are the total number of vineyards between 15 and 100 years old - the latter being pre-phylloxera - which are used to produce very distinctive wines. All the vineyards are goblet shaped, as it was traditionally done in this area, and can be found in different types

mente en esta zona y las encontramos en diferentes tipos de suelos: arenosos, calizos o franco-arcillosos. La poda se elabora de manera manual, por lo que la selección de la uva es extraordinaria, y al tratarse del mismo tipo de uva pero cultivadas en diferentes terrenos, esto proporciona caracteres diferentes y vinos con una idiosincrasia propia.

En su portfolio encontramos grandes vinos como: **Abadía de San Quirce 6 meses** (un vino amable, de color cereza intenso y un toque balsámico y mineral), **Abadía de San Quirce Crianza** (vino potente, de color rojo picota intenso y notas de frutas negras y toques especiados), **Abadía de San Quirce Reserva** (vino muy personal, intenso, con aromas especiados y toques de madera nobles muy bien integrados con notas de fruta madura), **Abadía de San Quirce Gran Reserva** (un vino muy equilibrado, con notas de crianza en maderas finas y un final largo e interesante), **Finca Helena** (elegante, estructurado, de aroma intenso y con los taninos muy bien domados por la crianza).

Cercano al cuarto de siglo, Abadía de San Quirce se presenta como un claro candidato a ser uno de tus vinos favoritos. ¿No crees?

of soils: sandy, limestone or clay. The pruning is done by hand, so the selection of the grapes is extraordinary. As they are the same type but grown in different soils, they have different characters and result in wines with their own distinctive personality.

In its portfolio we find great wines like: **Abadía de San Quirce 6 months** (a pleasant wine, with an intense cherry colour and a balsamic and mineral touch), **Abadía de San Quirce Crianza** (a strong wine, with an intense cherry red colour and hints of black fruits and spicy aromas), **Abadía de San Quirce Reserva** (a very personal, intense wine, with spicy aromas and touches of oak, very well balanced with hints of ripe fruit), **Abadía de San Quirce Gran Reserva** (a very balanced wine, with nuances of ageing in oak barrels and a lingering and interesting aftertaste), **Finca Helena** (elegant, structured, with an intense aroma and perfectly balanced tannins).

Close to a quarter of a century old, Abadía de San Quirce is a clear candidate to be one of your favourite wines, don't you think so?



Abadía de San Quirce

BODEGAS IMPERIALES

—
abadiadesanquirce.com
 Ctra/ Madrid-Irún, Km 171
 Gumiel de Izán, 09370 - Burgos (España)
 947 544 070





EL CINE EN LOS TIEMPOS DEL CÓLERA (O DEL CORONA)

En el delirio que suponen estos días de miedo, dolor y muerte, he llegado a preguntarme si yo tendría el valor que tiene Julie Marsden (Bette Davis) en *Jezabel* (William Wyler, 1938) para acompañar al amor de mi vida a una isla infecta donde se abandona a su suerte a todos los enfermos de fiebre amarilla. Y me temo que la respuesta es no. Al menos la respuesta racional, la pensada. Porque luego están las otras respuestas: las instintivas, las automáticas, las ilógicas, las aprendidas, las responsables, las honorables, las heroicas... ¿Qué explica si no que miles de sanitarios, agentes, camioneros, periodistas, limpiadores y tantos otros se sacrifiquen a diario y ni siquiera lo hagan por el amor de su vida?

El pasado 22 de enero, exactamente el día en que el Gobierno chino declaró la cuarentena en Wuhan y dos ciudades cercanas, Netflix sorprendió a propios y extraños estrenando *Pandemic*, una serie documental sobre pandemias antiguas, presentes y quizá futuras y la gente que lucha contra reloj para combatir las o para dar con la

ansiosa vacuna universal. En algún momento, dice un científico, "habrá un evento en el que un virus emergente, como el de 1918, surgirá y se extenderá por todo el mundo". La serie sigue a los héroes que luchan contra los virus y que nos advertían una y otra vez de que iba a pasar lo que está pasando.

La escasa capacidad de previsión del ser humano llevó a Hollywood a vislumbrar que el cine de catástrofes víricas podía ser un filón. El cine lleva años presagiando la llegada de pandemias ante los escasos pronósticos al respecto, películas que recuerden lo vulnerable, pero a la vez lo persistente que es la humanidad. Ya he hablado de cómo *Jezabel*, en cuyo guion participó un imberbe John



Huston, conseguía introducir como remate de un melodrama sureño los estragos que la fiebre amarilla hizo entre la población de Nueva Orleans a mediados del siglo XIX, incluso entre los estirados miembros de la clase alta.

A veces la maldición de una plaga no necesita aires tan bíblicos. *Pánico en las calles* (1950, Elia Kazan) también retrata una amenaza sobre Nueva Orleans, pero en esta ocasión el miedo se aviva siguiendo la tradición del cine 'noir'. Una noche el rufián Blackie y sus amigos matan a un inmigrante que les había ganado jugando al póker. A la mañana siguiente, el doctor Clint Reed (Richard Widmark) del Servicio de Salud Pública confirma que el muerto tenía la peste neumónica, muy contagiosa y mortal. Para evitar una epidemia que tendría efectos catastróficos, Clint y un policía tratan de encontrar y aislar a todos los que han estado en contacto con el infectado antes de que se propague sin solución la epidemia en 48 horas.

La Peste, la novela de Albert Camus publicada en 1947 y que vive un resurgir de ventas en

Europa en este momento, tuvo su versión cinematográfica en 1992 bajo la batuta de Luis Puenzo. Protagonizada por William Hurt, Sandrine Bonnaire, Robert Duvall y Raúl Juliá, cuenta la vida del médico Bernard Rieux durante una epidemia de cólera en la entonces colonia francesa Orán (Argelia). Pero va mucho más allá y refleja cómo el desastre y la desgracia pueden hacer aflorar los mejores sentimientos y actitudes de las personas para luchar y lograr sobreponerse no solo a la pandemia, también a los gobiernos autoritarios que se aprovechan de ella para reforzar la opresión. La misma enfermedad, la peste, la vimos también en *Muerte en Venecia*, la adaptación que hizo Luchino Visconti en 1971 de la novela de Thomas Mann, como metáfora de la decadencia de las clases altas y de la propia ciudad italiana.

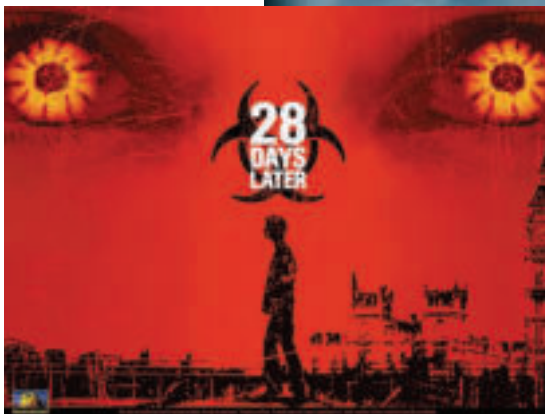
En 1976 se detectó por primera vez un nuevo virus en dos brotes epidémicos simultáneos ocurridos en Nzara (Sudán) y Yambuku (Congo). Se trataba del ébola, un patógeno con una tasa de letalidad de hasta el 90%. Y ya





se sabe, nuevas enfermedades provocan nuevos miedos. *Estallido*, el filme que Wolfgang Petersen dirigió en 1995, nos muestra cómo un virus letal originario de África se extiende dramáticamente por Estados Unidos a través de un mono. Un grupo de científicos (Hoffman, Russo, Spacey) tratará de encontrar una cura antes de que el ejército, comandado por dos generales (Freeman y Sutherland), lance una bomba que haga estallar la zona de conflicto para evitar que se propague, como ellos mismos se encargaron de hacer en una misión similar en El Zaire en 1967.

“Una persona se toca la cara, en promedio, de 3 a 5 veces por minuto. Y cuando no, estamos tocando pomos, vasos o a otras personas”: así arranca el tráiler de *Contagio*, una película de 2011 de Steven Soderbergh protagonizada por estrellas como Matt Damon, Kate Winslet o Jude Law sobre un virus global ficticio y que se ha convertido en una de las más descargadas del momento. Lo más escalofriante del film es que contiene escenas que parecen sacadas de ayer mismo. Una tos que parece fruto de



un simple resfriado; noticias que vemos por la televisión, oímos en la radio o leemos en la prensa; reuniones entre autoridades médicas y políticos; ciudades vacías, aeropuertos cerrados, trajes especiales, guantes de látex, mascarillas... Su argumento está inspirado en el Nipah, un virus que saltó de los murciélagos a los cerdos y de ahí a los humanos y del que hay brotes epidémicos en distintos lugares de Asia desde 1998.

En *Perfect Sense* (David Mackenzie, 2011) no hay gobiernos dictando órdenes, ni ejércitos dispuestos a morir o matar, ni un héroe que consigue la fórmula mágica para salvar a la humanidad, ni una familia que sobrevive milagrosamente al desastre. Se centra en las personas, en el efecto que produce en ellos



una epidemia, en su manera de levantarse y volver a empezar siendo un nuevo tú menos tú. Un extraño virus provoca que la humanidad, en total sincronía, vaya perdiendo, una a una, sus capacidades sensoriales. Primero el olfato, luego el gusto, el oído y finalmente la vista. Ni siquiera Saramago fue capaz de imaginar tamaña desgracia. En tal torbellino los dos personajes protagonistas entran en contacto. Él, Michael (Ewan McGregor), un chef, y ella, Susan (Eva Green), una científica que investiga la enfermedad, viven su particular historia de amor. El mundo se derrumba y ellos se enamoran, que dirían en *Casablanca*.

Peor aún es que el virus no afecte a tus sentidos pero te desposea completamente de humanidad convirtiéndote en una bestia, un vampiro o un zombi. En *Soy leyenda* (Francis Lawrence, 2007), la situación posapocalíptica está generada por la propagación de una mutación del virus de la viruela a través de una supuesta vacuna para el cáncer. Solo ha sobrevivido un hombre. Los demás se han convertido en vampiros y todos ansían beber su sangre. En *28 días después* (Danny Boyle, 2002) un joven despierta de un coma para descubrir que una variante del virus de la rabia ha sumido a Inglaterra en el caos y el país se ha llenado de zombis. Algo parecido a lo que

ocurre en *Guerra Mundial Z* (Marc Forster, 2013) en la que un experto investigador de las Naciones Unidas, Brad Pitt, intentará evitar el fin de la civilización en una carrera contra el tiempo y el destino. Más realista y creíble que la mayoría de terrores víricos, *Infectados* (2009) el debut largo de los hermanos Àlex y David Pastor, sigue la fuga desesperada por carretera de cuatro amigos (entre ellos, Chris Pine) que intentan huir de una enfermedad contagiosa que ha eliminado a casi toda la población. Por el camino descubrirán un universo aterrador donde la confianza, la solidaridad y la compasión son conceptos que llevan largo tiempo enterrados.

Sabemos que las películas suelen tener un final feliz y seguro que la pandemia del coronavirus también lo tendrá (otra cosa serán las secuelas emocionales, económicas y sociales que nos queden). Así que, no caigan en el derrotismo. Esto pasará y tal vez dentro de unos meses la visionaria Netflix estrene un documental llamado *Resistir, Sobrevivir, Aprender*. Yo le cedo la idea.

Descubre/Discover GranCanaria



Para más información / More information at:
www.grancanaria.com