

XII Nit del Turisme de Tarragona

El reconocimiento que el Patronato Municipal de Turismo dedica anualmente a la tarea que realizan los profesionales del mundo del turismo de nuestra ciudad se ha llevado a cabo, por primera vez, en el Castell de Tamarit, el pasado día 5 de junio. El acto, presidido por el alcalde de Tarragona, Josep Fèlix Ballesteros, contó con otras autoridades como el Director General de Turismo de Cataluña, Joan Carles Vilalta, el Presidente por delegación del Patronato Municipal de Turismo de Tarragona, Sergi de los Rios, entre otras personalidades del ámbito turístico, empresarial y político de nuestras comarcas y de todo el país.

HOMENAJE A PUERTO TARRACO

La distinción que este año hace el Patronato en la duodécima edición de la Nit del Turisme pretende ser un reconocimiento al esfuerzo, a la ilusión y a la constancia de los profesionales de nuestro territorio que se dedican al mundo del turismo. Un reconocimiento que, en esta ocasión, se ha otorgado a PUERTO TARRACO, a quien se ha galardonado por el hecho de haber instalado en Tarragona una marina de invierno para yates de lujo, con ello otorgando a la ciudad un prestigio añadido y abriendo nuevos segmentos de mercado. El galardón en Puerto Tarraco fue recogido por Xavier Bisbe, consejero delegado de Puerto Tarraco.

TRES DIPLOMAS HONORÍFICOS

El Patronato Municipal de Turismo de Tarragona también distinguió con un diploma honorífico un hotel, un restaurante y una candidatura. El objetivo de estos diplomas es el de reconocer sus iniciativas para la difusión de los valores turísticos de la ciudad de Tarragona con su esfuerzo y dedicación. Los diplomas fueron para:

Hotel AC: en reconocimiento a la tarea desarrollada desde la creación del hotel, adecuándose a las necesidades intrínsecas de una ciudad que acoge turismo urbano y de congresos. Lo recogió Narcís Batlle, director del Hotel AC de Tarragona.

Restaurante Les Coques: en reconocimiento a su trayectoria dentro del mundo de la hostelería, convirtiéndose en un referente en el sector gastronómico tarraconense. Lo recogió Elisenda Coll, copropietaria del restaurante.

Candidatura XVIII Juegos Mediterráneos 2017: por su esfuerzo y entusiasmo en presentar "Tarragona, Candidatura a los XVIII Juegos Mediterráneos 2017," ya que difunde el nombre de nuestra ciudad por todo el mundo. Lo recogió Mario Rigau, presidente ejecutivo de la candidatura.

TEMÁTICA DE LA XII NIT DEL TURISME DE TARRAGONA

La XII edición de la Nit del Turisme de Tarragona coincidió este año con el 25º aniversario del Patronato Municipal de Turismo de Tarragona. Después de este primer cuarto de siglo de trabajo y promoción de Tarragona, el Patronato empieza una etapa de futuro llena de nuevos planteamientos y nuevas perspectivas. Una apuesta para ideas frescas que tienen que traducirse en el desarrollo turístico, social y económico de nuestra ciudad.

Los asistentes a esta Nit del Turisme recibieron un regalo "sorpresa" para celebrar los 25

años del Patronato. En concreto, dos toallitas de mano de dos colores: blanco (como símbolo de hitos alcanzados) y verde (de esperanza, para continuar más años promocionando directamente la ciudad).

EL GALARDÓN

La pieza que recibió Puerto Tarraco durante la XII NIT DEL TURISME DE TARRAGONA es una obra de joyería escultórica exclusiva para este acontecimiento realizada por uno de los máximos exponentes del arte tarraconense, el conocido joyero Joan Serramià. Con esta pieza, el autor ha querido captar el espíritu de Tarragona: la estrecha relación de la ciudad con el mar, el inmenso patrimonio arqueológico legado por los romanos y la Tau emblemática de la ciudad, sin duda los atractivos principales de la Tarragona turística.

La obra en bronce, con un tamaño de unos 25 cm de altura, es por una cara, una especie de roca fósil con conchas en la base, sobreponiéndose el logo del Patronato Municipal de Turismo de Tarragona. Cerrando la parte de arriba, se encuentra la Tau de la ciudad. En la otra cara de la pieza se ha esculpido, huyendo de la imagen típica de un galardón y como si fuera una escultura, la imagen de Júpiter.

Les Terres de l'Ebre, en la "Birdwatching fair", la principal feria ecoturística internacional

El Patronato de Turismo de la Diputación ha estado presente en la British Birdwatching Fair en Inglaterra con el objetivo de promover el turismo ornitológico y natural de Les Terres de l'Ebre. La feria se ha celebrado del 15 al 17 de agosto en Oakham.

Ésta ha sido la vigésima edición de la principal feria ecoturística internacional, conocida popularmente como Birdfair. Con más de 20.000 visitantes, el certamen representa una gran oportunidad para dar a conocer destinos relacionadas con el ecoturismo y la observación de aves. Un público especializado, al cual interesa bastante la riqueza avifaunística de Les Terres de l'Ebre, que ha mostrado su entusiasmo para visitar la zona y profundizar en el conocimiento de sus recursos ornitológicos y naturales.

En el marco de la feria, el Patronato de Turismo de la Diputación de Tarragona ha realizado una presentación de Les Terres de l'Ebre en que ha destacado sus diversos espacios naturales, la oferta turística y las facilidades para acceder a esta destinación desde el Reino Unido, vista la existencia de vuelos directos en el aeropuerto de Reus. Al acto de presentación asistieron más de 100 personas.

El Delta de l'Ebre es la zona por excelencia de Cataluña para la observación de aves. Con más de 350 especies de pájaros, es un espacio de visita obligada para cualquier birdwatcher. Durante la feria, el Patronato de Turismo de la Diputación también ha incidido en la descubierta de las zonas de interior, como el Parc Natural dels Ports, las sierras de Cardó y Boix, la reserva de Sebes y el meandro de Flix, o la sierra de la Fatarella.

La presencia de todos estos recursos ecoturísticos en la Birdfair ha sido un éxito también con respecto al gran interés de los operadores especializados en programar visitas a Les Terres de l'Ebre.

La Costa Daurada y Les Terres de l'Ebre, en "Expovacaciones" de Bilbao

El Patronato de Turismo de la Diputación de Tarragona, mediante las marcas turísticas Costa Daurada y Les Terres de l'Ebre, ha participado un año más a la feria Expovacaciones de Bilbao, que este año ha llegado a su 29ª edición.

Ubicadas dentro del stand de Turismo de Cataluña, las representaciones de la Costa Daurada y de Les Terres de l'Ebre han dispuesto de un espacio propio. 19 son los organismos de la Costa Daurada que, reunidos gracias al convenio córner nacional con permanente participación conjunta en diversas ferias durante este 2008, han participado en Expovacaciones. Estos organismos son: el Patronato de Turismo de la Diputación de Tarragona, los patronatos y oficinas municipales de turismo de Mont-roig del Camp, Miami Playa, Reus, Tarragona, Torredembarra, Cambrils, Salou, Calafell, Altafulla, Vila-seca. El Pinar Playa, Montblanc, Roda de Barà, El Vendrell, Valls, Hospitalet de l'Infant y Creixell, la oficina comarcal de turismo del Priorat, la Ruta del Cister y Port Aventura.

La representación de Les Terres de l'Ebre, que también participaba en Expovacaciones bajo la modalidad de córner nacional, ha sido formada por el Patronato de Turismo de la Diputación y las oficinas municipales de turismo de Alcanar, Tortosa, l'Ametlla de Mar, Amposta, Deltebre, Sant Carles de la Ràpita y l'Ampolla. Durante los días de la feria, el espacio de la Costa Daurada ha contado con la animación infantil de la mascota femenina de Port Aventura, Winnie.

Expovacaciones se ha consolidado como el certamen turístico más importante del norte del Estado español. El año pasado esta feria recibió a 267.469 visitantes, con presencia de 750 expositores del sector turístico y con representación de 17 países.

Visitas a las bodegas del Priorat: Ferrer Bobet

Un grupo de buenos gourmands y amantes de los buenos vinos liderado por Emili Mateu, presidente de la Asociación de Gourmets de Tarragona y con la experta docencia del presidente de la DOQ Priorat, Salus Álvarez, visitan periódicamente las bodegas del Priorat, la Toscana catalana. Últimamente han ido a conocer la Bodega Ferrer Bobet.

BODEGA FERRER BOBET

La bodega Ferrer Bobet es el fruto de la pasión por el mundo y la cultura del vino de dos viejos amigos: Sergi Ferrer-Salat y Raül Bobet. Es también un compromiso firme con el desarrollo económico y social de la comarca del Priorat donde estos dos personajes han podido desplegar conocimientos, experiencia e ilusiones.

El año 2002 se inició esta aventura, que finalmente ha visto la luz en 2008, con los dos primeros vinos: Ferrer Bobet 2005 y Ferrer Bobet Selección Especial 2005.

Las tierras de Ferrer Bobet, entre Porrera y Falset, tienen un conjunto de características que confieren en esta finca vitivinícola un gran potencial. Se tratan de tierras que se componen, de forma casi exclusiva, de pizarra (roca pizarrea), una calidad que sólo los mejores terrenos de la comarca tienen. Los viñedos se encuentran en una de las áreas más frescas y con más elevación y

pendiente de la DOQ; y las múltiples orientaciones del terreno conforman una rica diversidad de mesoclimas que permiten crear vinos de una particular complejidad. Se han plantado Syrah, Garnacha negra, Cariñena, Cabernet Sauvignon y Viognier.

La bodega funciona como un barco botado entre viñas que repone su precario equilibrio en el paisaje salvaje de este rincón escondido del Priorat. El edificio, ideado por el arquitecto Miquel Espinet del despacho Espinet-Ubach, tiene un espacio notablemente sumergido, al abrigo de la vista, que ofrece cabida en las zonas de elaboración del vino y a las instalaciones técnicas. Sólo en el recinto superior donde se disponen los espacios de acceso, de embotellado y de expedición, así como el área de visitas se hace presente encima del horizonte montañoso. El mimetismo con el paisaje, el dinamismo tecnológico y la ligereza de la cubierta, son los rasgos definidores de la Bodega Ferrer Bobet.

La mañana concluyó con una espléndida comida en la Bodega de l'Aspic, uno de los mejores restaurantes del Priorat, donde saboreamos unos magníficos arroces elaborados por el chef Antoni Brú y regados con vinos de la comarca.

Música en los castillos castells: Tamarit Verano 2008

Dentro del XVIII Ciclo de Música en los Castillos, que este verano 2008 promueve la Fundación Castillos Culturales de Cataluña (entidad que trabaja por los Castillos de la Franja en el Rosselló), se celebró, un año más, la noche del 30 de julio el concierto del Castell de Tamarit.

El acto se inició, como es habitual, con una cena-buffet en el restaurante Brisa de Tamarit Park, en el cual se pudo degustar, después de un cóctel de bienvenida, diferentes especialidades de este acreditado restaurante ubicado dentro de uno de los mejores campings de la costa Mediterránea, en el lado mismo de la playa y bajo el acantilado del Castell.

Seguidamente, los numerosos asistentes se trasladaron al patio del Castell para disfrutar del concierto de Ignasi Terraza Trio con Pierrick Pedron & Ramón Fossati. El jazz fue el protagonista de la noche. Una vez finalizado el concierto se podía tomar una copa y comer canapés en otro agradable lugar del Castell.

Recordamos, finalmente, que el Castell de Tamarit está enclavado cerca del mar, en un paraje rodeado de montaña y playa, que constituyó un elemento defensivo de los condados catalanes en el siglo XI frente los musulmanes. Actualmente pertenece al municipio de Tamarit, anexionado a Tarragona el año 1950.

La Asociación Balnearia promueve sus establecimientos

La Asociación Balnearia ha celebrado una jornada de promoción de sus establecimientos a los medios informativos especializados. Los actos promocionales tuvieron lugar en el balneario Termes La Garriga y fueron presididos por el presidente de la Asociación, el director comercial de Termes de Montbrí, Àlex, y el director de Termes La Garriga.

Los periodistas visitaron y disfrutaron de las instalaciones termales y comprobaron que su res-

tauración es muy buena. Igualmente contrastaron que si hace unas décadas los balnearios eran para gente mayor con enfermedades, hoy en día son para gente de todas las edades que disfrutan de todo tipo de tratamientos, de las aguas, de los masajes, de la tranquilidad y de las fórmulas antiestrés.

TERMES LA GARRIGA

Situado en el centro de la población, a tan sólo 20 minutos de Barcelona, el balneario y el comfortable hotel empezaron a funcionar en 1874, ocupando un singular edificio noucentista totalmente restaurado. Hay que destacar sus magníficas instalaciones termales (forfaits antiestrés, adelgazamiento, belleza, etc.). El aroma de la naturaleza y el fluido constante de las aguas hipertermales crean una atmósfera relajante, una gran sensación de paz y tranquilidad que invade aquellos que lo visitan.

Dispone de 22 habitaciones con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, Canal +, alborno y secador. El precio de la habitación doble es de 212/278 euros/día (con desayuno). Lo dirige Eduard Vila. Ha sido el primer balneario de España en obtener el certificado ISO:9002 como reconocimiento a la calidad de las instalaciones hoteleras y servicios termales.

Cuenta también con aparcamiento, servicio de aparcacoches, jardín, piscina climatizada cubierta y piscina exterior, gimnasio, sauna, jacuzzi, peluquería, sala de convenciones y restaurante.

El restaurante del hotel balneario Termes La Garriga, abierto desde el año 1992, ofrece una esmerada gastronomía, dentro de una línea de cocina dietética, mediterránea y de mercado, que elabora con acierto el chef Josep Cabanas. El comedor, bajo la dirección de Dolores Sánchez, tiene una decoración rústica provenzal. La carta de vinos contiene unas 10 variedades de vinos y cavas.

Noches de verano gastronómicas en Bonmont

El complejo Bonmont, situado en el término municipal de Mont-roig del Camp, ha organizado para las noches de este verano 4 noches gastronómicas y temáticas muy especiales al aire libre.

La primera se desarrolló el viernes, día 1 de agosto, en el marco incomparable del jardín de la Casa Club, donde se encuentra el restaurante del complejo, que lleva por nombre Les Vistes, nombre totalmente acertado, ya que la visión que se contempla desde este lugar es realmente extraordinaria.

Esta primera noche temática se inspiró en la gastronomía, la música y la fiesta de Andalucía. Entorno de las mesas, un amplio bufete de elaboraciones culinarias artesanales, frías y calientes, típicas y tradicionales del país andaluz era la oferta para cenar, acompañadas de manzanilla, fino, vinos de Andalucía y, quien lo prefiera, cava catalán.

Gazpacho, ajoblanco, gambas saladas, boquerones, tapas, un excelente jamón de Huelva cortado al momento por un experto en la materia, y lógicamente, pescado frito, chipirones y repostería permitieron a las más de un centenar de personas que llenaban los jardines disfrutar

de la buena cocina andaluza, en una agradable noche, donde no faltaron de fondo el sonido de las guitarras flamencas, culminando con un colorista y vibrante espectáculo andaluz.

El viernes día 8 se celebró la noche gastronómica dedicada a los mariscos y el pasado viernes, día 15, la noche de la ópera y del Moët, siendo pues, el protagonista de la cena esta acreditada marca de champán francés.

La última noche gastronómica tendrá lugar el próximo viernes, día 22 de agosto, y estará dedicada a la cocina italiana.

Recordamos finalmente que el complejo Bonmont, además del campo de golf, del restaurante Les Vistes, de la comunidad residencial, del bar, de las instalaciones deportivas y del hotel Sheraton (actualmente en construcción) cuenta también con alojamiento vacacional en Les Suites del Golf, con un gran jardín comunitario y piscina.

Bonmont Costa Daurada es un proyecto gestionado por Med Group, empresa pionera y líder en el desarrollo de comunidades residenciales que actúa como plataforma de las inversiones inmobiliarias del grupo Soros en nuestro país.

Lumine

Continuando con la celebración del 10º aniversario, la Asociación de los Gourmets de Tarragona visitó, este año 2008, los 10 restaurantes ganadores del Gastronia durante la década de su historia, los mejores de cada año, para buscar el mejor de los mejores.

En esta búsqueda, la cena del mes de junio de la entidad gastronómica tarraconense se ha celebrado al restaurante Lumine, situado en el Bach Club de Port Aventura en Salou, ganador del Gastronia del año 2007.

La cena, elaborada por el chef Eduardo Cuesta para esta especial ocasión, se inició con Cortesías Lumine.

Entrante frío: carpaccio de presa ibérica con tomate sazonado y virutas de queso de cabra. Entrante caliente: raviolis de ceps y langostines con crema de trufa y aire de remolacha con infusión de manzanilla.

Principal pescado: lubina con parmentier de anchoas y salsa ligera de perejil con regaliz.

Principal carne: cola de toro desmenuzado con corazón de foie braseado y velo de remolacha.

Prepostre: sopa fría de piña con espuma de cítricos y frutos rojos.

Postre: crema de chocolate blanco con esponjoso de pistacho y helado de yogur griego.

Petits fours: piruleta de 2 chocolates. Macarrón de café. Bombón de chocolate con xocopie.

Bodega: Cava Codorniu Pinot Noir. Vino blanco Les Brugueres DO Priorat. Vino tinto Barón de Ley Finca Monasterio DO Rioja. Vino dulce de Naranja DO Condado de Huelva.

Acabada la cena, el chef, Eduardo Cuesta, acompañado del jefe de sala, Jordi Diéguez, recibió el recuerdo del paso de los Gourmets en esta especial ocasión.

Los 10 mejores de los Gourmets: Termes de Montbrí

Continuando con la búsqueda de los 10 restaurantes mejores, la cena del mes de julio de la Asociación de los Gourmets se ha celebrado en el restaurante del hotel Termes de Montbrí,

ubicado a las afueras de Montbrí del Camp y ganador del Gastronomía del año 2005.

El menú, elaborado por el chef del restaurante Rudolphe Jean Zielski, consistió en los siguientes platos: porción de mango cocido a 70°C, salteados de ceps, queso de cabra, dados de foie y crujiente de sésamo. Canales de cola de toro y espinacas, parmentier de patata en aceite de trufa blanca y salsa de vino DO Montsant, acabado con un escalope de foie. Semifrió de queso fresco, helado de higos Coll de Dama y omres de Rasquera. Cafés.

Bodega: Vino blanco Anna de Vallformosa. DO Penedès. Cellers Vallformosa.

Vino tinto: Premium Vitae crianza Magnum. DOQ Rioja. Cellers Vallformosa.

Cava: Carla de Vallformosa. DO Cava. Cellers Vallformosa. Aguas minerales.

Acabada la cena, el director del hotel, Miguel Ángel Marco, acompañado por el chef y el director de comedor, recibió de manos de Josep Maria Rosell, expresidente de la Asociación Europea de Campings y expresidente de la Feria de Turismo de Barcelona, invitado de honor de esta cena, una placa de plata conmemorativa, diseñada por Joan Blázquez, de este acto del 10º aniversario de los Gourmets.

Fiesta de verano de los Gourmets en los jardines de Blázquez

Una vez más el prestigioso joyero tarraconense Joan Blázquez, autor del diseño del Gastronomía, entre otras preciosas esculturas, ha cedido los magníficos jardines de su casa en Altafulla para hacer los Gourmets la fiesta de verano.

La noche acompañó y bajo un cielo estrellado, en este marco idílico, rodeado de árboles y piezas de arte, más de un centenar de personas disfrutaron de una inolvidable noche de verano, saboreando una buena cena elaborada por un catering y escuchando en directo la música tropical de un cuarteto cubano. También hubo, después de la cena, un rato para bailar y probar cócteles caribeños, entre los cuales triunfó por goleada el mojito.

Como invitado de honor, acompañó a los gourmets en su fiesta de verano, y en representación del alcalde de Altafulla, el concejal de turismo, que pronunció una pequeña charla sobre la tarea que desarrollan los Gourmets en pro del turismo gastronómico, haciendo a la vez referencias también al turismo de Altafulla. Todos los asistentes recibieron el último número (129) de la revista Gastronomía y Turismo, así como un recuerdo de la creatividad de Joan Blázquez.

Viaje por la Selva Negra y Alsacia

Aunque parezca difícil, un viaje de 4 días puede ser, eso sí exprimiéndolo al máximo, suficiente para conocer y disfrutar de un territorio de gran belleza y singulares parajes como es la Selva Negra (Alemania) y la vecina Alsacia (francesa). Las excelentes comunicaciones por autopistas, o buenas carreteras entre ambos países, permite al turista adentrarse en uno u otro territorio y vivir unos días de grandes placeres ante aquella naturaleza privilegiada, ciudades medievales llenas de encantos, catedrales, monumentos, castillos, gastronomía y hoteles maravillosos para hospedarse.

Nuestra sugerencia viajera parte del aeropuerto de Reus, desde donde se puede coger un vuelo de la aerolínea Ryanair y volar hasta el aeropuerto de Hahn (Frankfurt). Una vez allí, recomendamos alquilar un coche y empezar la apasionante ruta hacia la Selva Negra. Este territorio de leyenda, en otra época poblado por leñadores, osos y lobos, es hoy en día un país que ofrece multitud de curas termales, estaciones de invierno y de verano, prestigiosos hoteles y restaurantes, en una cadena de montañas, senderos forestales y valles verdes donde se emplazan los pueblos tranquilos, ordenados, pintorescos... sencillamente encantadores.

La ruta nos llevará a la cosmopolita y reconocida Baden Baden, la simpática Freudenstadt y la cautivadora Friburg. De retorno, pasaremos por Francia y visitaremos Colmar, Sélestat y, naturalmente, la capital de la Alsacia, Estrasburgo.

BADEN BADEN

La que fue la capital de veranos de Europa continúa igual que a finales del siglo XIX y hay que perderse por la zona para peatones y admirando edificios y establecimientos; monumentos, plazas y fuentes. Hay que acercarse a la Kurhaus, situada donde antes había un gran palacio neoclásico. Allí se encuentra el famoso casino con el se que inspiró Dostoievski para escribir la novela *El Jugador*, el año 1867. Delante está la fuente de aguas termales y un auditorio al aire libre donde se hacen conciertos en verano.

Hay que dedicar también un tiempo a Les Termes de Friedrichsbad, la Casa de Brahms, el Castillo Nuevo y la avenida Lichtentaler. Ya en los alrededores de la ciudad, el Castillo de la Favorita (12 km) y las viñas badenses son dignos para visitar.

FREUDENSTADT

Unos 65 km separan Baden Baden de Freudenstadt, tanto si se va por la ruta de las viñas, como si se coge la ruta de las crestas. Las dos son singularmente interesantes. La Ciudad de la Alegría, traducción de su nombre alemán, fue arrasada en la Segunda Guerra Mundial y reconstruida todavía no en 10 años. Actualmente es una importante estación termal y punto de salida fundamental para las excursiones por la Selva Negra. Acoge en el centro de la ciudad una de las mayores plazas de Europa, 210x216 metros, creada en sus orígenes para acoger un palacio que nunca se construyó. Encontramos las arcadas, el ayuntamiento y la iglesia parroquial. En el centro, juegos de agua.

FRIBURG

Al pie de su soberbia catedral, rodeada de una plaza, se encuentra Friburg, una de las ciudades más encantadoras de la región de Baden-Wurtemberg. Se trata de un importante centro universitario desde hace más de quinientos años, dinámico centro de cultura y cien por ciento ecológica, la ciudad conserva muchas zonas para peatones, con calles y callejones que mantienen los adoquines, con unos canales de agua por los lados (tened cuidado si ponéis un pie!) que en otros siglos servían, dicen, para apagar incendios. Los grandes protagonistas de las ciudades son las bicicletas y los tranvías.

COLMAR

El gran encanto de Colmar radica en el carácter puramente alsaciano de las pequeñas calles llenas

de casas preciosas, típicas de antes, esculpidas y ornamentadas, entre los canales de agua que recuerdan Venecia (la zona más turística se la conoce como la Petite Venice). Aquí no hay una ruta, ya que hay que perderse por sus calles mirando a derecha e izquierda, pensando que el tiempo se ha detenido, que no hay relojes... haciendo un paseo con barca.

ESTRASBURGO

Rica ciudad moderna construida entorno a una monumental catedral (actualmente en obras), metrópoli intelectual y económica de la Alsacia, tiene puerto fluvial y una internacionalmente reconocida universidad. Desde 1949 es la capital de Europa, donde reside su Consejo. Conserva los tranvías y es una sede gastronómica importante.

La visita más obligada es la Catedral Notre-Dame, una de las más bellas y originales del arte gótico, empezada a construir el año 1015 y acabada en 1284. Después conviene pasear por los alrededores de la catedral, la antigua ciudad y la Pequeña France, uno de los lugares más curiosos y mejor conservados del viejo Estrasburgo, con las casas que se reflejan en el agua del canal.

El Hotel Bareiss, una maravilla en la Selva Negra

Situado en el corazón de la Selva Negra se ha convertido a lo largo de los últimos años en uno en los referentes en Europa entre los diez mejores hoteles. Bajo la dirección del propietario, Herman Bareiss, y su familia, el hotel combina bellísimos dormitorios y una cocina excepcional, conjuntamente, con un amplio abanico de actividades de deporte y ocio. Con gran eficacia y un trato cordial, los clientes son tratados como en casa.

Disfrutar de unos días en este hotel es realmente una experiencia inolvidable. Inaugurado en 1951 por la madre del actual propietario, Hermine Bareiss, con el nombre Kur Hotel Mittelal desde 1973 está dirigido por su hijo, Herman Bareiss, un gran personaje de la hostelería alemana. El hotel tiene un total de 230 empleados que cuidan de las 99 habitaciones que hay en el establecimiento. Todas ellas decoradas al estilo de la región, combina la delicadeza de los tonos pastel con elegancia y jovialidad. En el hotel se puede disfrutar de una excelente y variada gastronomía, ya que dispone de tres restaurantes con características bien diferenciadas.

El Bareiss: bajo la dirección de Peter Lumpp, con un currículum excelente porque ha trabajado en muchos de los más prestigiosos restaurantes de Europa, ofrece una cocina clásica pero actualizada y exquisitamente elaborada en un marco incomparable. Tiene 3 estrellas Michelin. La bodega del hotel cuenta con 1.000 marcas diferentes: 220 disponibles en media botella, así como 70 champagnes y 65 digestivos.

Kaminstube: este restaurante ofrece las especialidades de la zona acompañado de los mejores vinos de la Alsacia. En invierno, los clientes disfrutan del fuego de la chimenea y en verano pueden disfrutar de una terraza cubierta.

Dorfstuben: ofrece platos regionales en un entorno rústico del siglo XIX. Una bella colección de relojes de pared ambientan este lugar donde parece que el paso del tiempo se haya detenido.

Bareiss Hotel: ofrece un mundo de placeres además del gusto por la buena mesa. Se puede escoger entre 9 piscinas y saunas de interior o de exterior (en este caso, rodeado por el paisaje imponente de la Selva Negra).

Beauty & Spa del hotel Bareiss: ofrece un gran surtido de tratamientos y programas ejecutados por manos expertas y primeras firmas (Sisley, Thalgo, Gertrand Gruber...).

El hotel dispone, en edificaciones próximas, de servicios especializados dirigidos a niños, adolescentes y adultos: salas de juego, de vídeo, etc.

El cliente tiene las 24 horas del día ocupadas sin necesidad de dejar este paraíso.

Der Morlokhof: Esta reciente adquisición hecha por Herr Bareiss es una granja que remonta sus orígenes 300 años atrás (Guerra de los Treinta Años). Propiedad de la familia Morlok, de aquí su nombre, ha sido rehabilitada con el objetivo de preservarla como testimonio cultural y tradicional de esta zona. Allí se han encontrado valiosos documentos del siglo XVIII que contienen fórmulas y oraciones para curar enfermos, así como el certificado original de compra de la granja por parte de Johann Georg Morlok. La granja está abierta a todos los clientes del hotel que aprecien la historia del país y las raíces.

Hostellerie Abbaye de la Pommerai, un excelente Relais & Châteaux en Alsacia

En el corazón de la localidad de Sélestat, capital humanista del centro de Alsacia, a sólo 15 km de Colmar, una de las más bellas ciudades medievales de Europa, con aeropuerto, descubrimos el Hostellerie Abbaye de la Pommerai, una antigua dependencia cisterciense convertida en un excelente hotel para la familia propietaria, Pascal y Christiane Funaro, que pertenece a la prestigiosa cadena hotelera internacional Relays & Châteaux.

Sorprende gratamente al viajero su hermosa fachada y la calidez del recibimiento, característica singular de la hospitalidad alsaciana.

Dispone de 10 habitaciones espaciales y confortables que dan a la antigua ciudad o al jardín, además de 4 magníficas suites. El precio de la habitación doble oscila según temporada entre los 140/246 euros/día. Las suites oscilan los 290/316 euros/día.

A destacar el restaurante gastronómico Prieuré (cierra el domingo noche y el lunes mediodía).

También cuenta con el restaurante Apfelstuebel, que ofrece una cocina elaborada respetando los sabores de los productos regionales.

Mas Figueres, enoturismo en el corazón del Priorat

En el corazón de la comarca del Priorat, a sólo dos kilómetros de la capital, en Falset encontramos un pequeño pueblecito denominado Marçà. Poco antes de llegar, muy cerca de la estación, descubrimos Mas Figueres, un alojamiento rural con bodega o si lo prefieren, una bodega con alojamiento rural, pensado muy especialmente para los amantes del enoturismo que quieran conocer la comarca considerada la Toscana catalana.

En la bodega elaboran los vinos Dosterras (100% Garnacha), proveniente de viñas centenarias de la DO Montsant, y se hacen degustaciones, cursos de cata y divulgación, en definitiva, de la cultura del vino.

Rodeado de viñas y de árboles, de los cuales destaca un grandioso cedro situado delante mismo del establecimiento, Mas Figueres comprende una antigua masía cuidadosamente restaurada, de color exterior salmón y de arquitectura de regusto indiano, que cuenta con jardín, pérgola, huerto y piscina de época.

Su peculiaridad arquitectónica responde a la manía de un científico influyente a finales del siglo XIX, Federico de la Fuente, fundador de la Sociedad Española de Física y Química, que encontró en el Priorat el lugar ideal para reponer y alejado del ruido y las conspiraciones de la Villa y Corte.

El alojamiento ofrece un total de seis habitaciones dobles y una de triple; son habitaciones confortables y cálidas, con sus baños respectivos y calefacción. El precio de las habitaciones dobles es de 90 euros por día y el de la triple, 110 euros; se incluye el desayuno, de tenedor y cuchillo, elaborado a partir de productos artesanales de los elaboradores de la comarca del Priorat. Tienen una tienda donde adquirir una selección de productos locales hechos con cuidado y pasión.

Hay que destacar el entorno natural de Mas Figueres, ya que éste es su auténtico lujo, con la sierra de Llaberia y la Mola a tocar y con unas posibilidades de numerosos paseos y excursiones de todo tipo. Hay que dejarse aconsejar por Paco Batllell y Joaquina Pellisé, que conocen todos los rincones de las tierras tarraconenses y, muy especialmente, los buenos restaurantes.

Este establecimiento rural es un lugar privilegiado para recorrer las cavas de las denominaciones de origen vinícolas de la comarca (DOQ Priorat y DO Montsant) o hacer salidas de un día, que pueden traer desde el Parc Natural de la Serra del Montsant hasta navegar por el río Ebre. Y es un lugar privilegiado para disfrutar de la tranquilidad y el reposo, despertándose cada mañana escuchando los moixonets y rodeado por la naturaleza.

Balneario Vichy Catalan, más de cien años de prestigio y tradición

Prestigioso balneario, cuya andadura arranca el año 1891. El edificio centenario, debidamente renovado, conserva el aire romántico y está situado en la entrada de la población, rodeado de frondosos bosques. Muy tranquilo y relajante, cuenta con un departamento de balneoterapia, bien equipado y con servicios hidrotermales, en constante innovación. Condiciones especiales para jugadores de golf de la PGA Golf de Cataluña.

Dispone de 82 habitaciones y 2 suites con teléfono directo, televisión vía satélite y albornoz. El precio de la habitación doble es de 140/183 euros/día. Desde hace unos años, el establecimiento dispone, en una zona anexa, de salones de congresos, convenciones y banquetes, dotados con las últimas tecnologías. Lo dirige M. Eugènia Borràs. Dispone también de aparcamiento, jardines, piscina exterior cubierta y climatizada en invierno, tenis, gimnasio, sauna, billar, ping-pong, salones de convenciones, sala de fiestas, sala de juegos y capilla; Restaurant Delicius.

Restaurant Delicius tiene al frente de la cocina el prestigioso chef Pere Vilalta, que elabora platos de cocina mediterránea basada en el agua termal. Dispone de un amplio comedor clásico y muy luminoso, que dirige Antoni Vilanova. La carta de vinos tiene más de 60 referencias.

Guitart Gran Hotel Monterrey, la distinción en Lloret

Inaugurado en 1958, este hotel se ha ido renovando, especialmente durante la temporada 2004 y las sucesivas, con la incorporación en la cadena Guitart Hotels. La cadena realizó una segunda fase de remodelación durante el año 2007 con la intención de obtener las cinco estrellas y ubicar el nuevo Casino de Lloret.

Reabierto este verano, tiene 208 habitaciones y 16 suites con aire acondicionado, caja fuerte, teléfono directo, televisión vía satélite, secador y cerradura electrónica. Admite perros. El precio de la habitación doble es de 80/180 euros/día. Cuenta con unas grandes instalaciones y buenos servicios, así como bellos y amplios jardines en un parque privado de 50.000 m². Presta especial dedicación a los niños. Disfruta también de un moderno Spa para el relax y para estar en forma. Lo dirige Alex Pallarès.

Dispone también de aparcamiento, jardín, tenis, piscina climatizada cubierta, piscina exterior, sauna, jacuzzi, voleibol, petanca, terreno para prácticas de golf, salones de convenciones, tienda y restaurante Freu.

La gastronomía como fuente de placer y sana alimentación es el punto de partida de la original propuesta de los chefs Paula Casanovas y Flyp Planas en el restaurante Freu, del Guitart Gran Hotel Monterrey. Contemporáneo y atrevido, ofrece una cocina de autor con raíces catalanas, influenciada por diferentes culturas gastronómicas, que apuesta por un retorno a la alimentación natural y sencilla. El restaurante, cuya forma orgánica recuerda la Costa Brava, desprende un ambiente genuinamente marino; su nombre en catalán se refiere a las rocas que caen hacia el mar. La decoración es vanguardista; el ambiente es acogedor e informal. La bodega tiene unas 65 referencias.

Silken Park Hotel San Jorge, una de las mejores calas de la Costa Brava

Construido el año 1957, al lado de dos preciosas calas a las cuales tiene acceso directo, está rodeado de pinos y jardines, y disfruta de una privilegiada e inmejorable situación, a un kilómetro de la cosmopolita población de Platja d'Aro. Tiene 112 habitaciones y 7 suites, con aire acondicionado, minibar, caja fuerte, teléfono directo, hilo musical, televisión vía satélite y Canal +, cerradura electrónica y secador. Admite perros. Precio de la habitación doble es de 125/205 euros/día con desayuno.

Todas las habitaciones se han renovado, de la misma manera que el aparcamiento, totalmente asfaltado e iluminado. Dispone de buenas instalaciones y es tranquilo y confortable. Es miembro de la Asociación Campos de Golf Costa Brava. Lo dirige Jaume Donjó. Aparcamiento, jardín, piscina, gimnasio, jacuzzi, sauna, salones de convenciones y banquetes y restaurante La Cala.

La Cala es el restaurante gastronómico del hotel Silken Park Hotel San Jorge, que disfruta de unas vistas espléndidas de la Costa Brava. Ofrece cocina catalana, mediterránea e internacional, que elabora con acierto el chef José Esteve. Dirige el amplio comedor Dino Jodar con el apoyo de Santiago Pagès. Bodega bastante amplia con unas 70 referencias. Especialidades y precios: ensalada

tibia de tres lechugas con bogavante y vinagreta, 15,00; suprema de lubina a la sal con puré de mango y calabaza, 21,00; lllomillet con salsa de vino y chalotes en el foie, 21,50; tatin de manzana con crema de caramelo y leche de canela, 6,00. Vino de la casa: No tiene.

Hostal de la Gavina, un dels millors hotels de Catalunya

Considerado como uno de los mejores hoteles de Cataluña, el Hostal de la Gavina es un 5 estrellas Gran Lujo, miembro de Leading Hotels of the World, que disfruta de una localización privilegiada a primera línea de mar en un entorno exclusivo porque está situado en una urbanización privada, de acceso restringido.

Fue inaugurado en 1932 y hace 2 años estrenó el Spa Kanebo Beauty Club. Dispone de 57 habitaciones y 17 suites, todas ellas con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, albornoz, secador de pelo, servicio de habitaciones 24 horas y cerradura electrónica. El precio de la habitación doble oscila, según temporada, entre 190/280 euros/día.

Cuenta también con aparcamiento, garaje, aparcamiento, jardín, piscina, piscina cubierta climatizada, tenis, salones de convenciones, peluquería, gimnasio, sauna, paddle, jacuzzi, tiendas y restaurante.

Siguiendo la tónica del establecimiento de esta categoría, el restaurante de este hotel está a la altura, tanto desde el punto gastronómico como de servicio, el marco y la bodega. El chef Enrique Campos elabora una línea de cocina mediterránea con excelentes productos y creaciones muy sugestivas. Al frente del comedor está José Salas. La carta de vinos contiene más de 200 referencias de vinos, cavas y champagnes y ejerce de sommelier Carmelo Marcos. La terraza de verano, con pianista incluido, resulta una delicia para las cenas, con un ambiente muy exclusivo y lleno de encanto. Toda una referencia a tener en cuenta.

Mas de Torrent, un lugar de sueño para disfrutar de la hostelería

Joan Figueras convirtió en 1988 una vieja masía ampurdanesa del año 1751 en uno de los más encantadores y sugestivos hoteles de lujo del país. Situado en pleno campo, a 4 km de Pals y a 9 km del mar, es un auténtico lugar de paz y belleza. La reconstrucción al estilo rural se ha conjugado perfectamente con el gran confort. Cuenta con 3 habitaciones y 36 suites, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, albornoz, secador y servicio 24 horas. Admite perros en las habitaciones del jardín. El precio de la habitación doble es de 257/363 euros/día (desayuno incluido). Tiene también 10 suites y 20 bungalows, con jardín privado de moderna construcción al lado de la piscina. Galardonado con el Welcome Trophy 1996. Lo dirige Vikki Benito. Es un Relays & Châteaux. Hay que destacar la apertura de un Spa durante la primavera de 2007. Dispone de aparcamiento, aparcacoches, jardín, tenis, paddle, frontón, piscina, salones de convenciones, billar, bicicletas y restaurante.

Excelente cocina de línea mediterránea, ampurdanesa y de temporada, con platos muy bien elaborados, es la que ofrece actualmente el restaurante Mas de Torrent, de la mano de los chefs Blai Florensa y Héctor Costa, en un marco realmente excepcional. El servicio, muy profesional y amable, está dirigido por Pere Palmada. La bodega es muy extensa, con más de 300 referencias, y está al cuidado del sommelier Ricardo Medina. Las cenas de verano en la terraza resultan ciertamente una delicia que justifica plenamente el viaje.

Cala del Pi, un hotel encantador en la Costa Brava

Situado en la salida de Playa del Cercle, en dirección a Palamós, en una zona tranquila, este hotel de cinco estrellas fue inaugurado en julio de 2006 y es un establecimiento hotelero lujoso, con vistas al mar y ambiente muy mediterráneo y con acceso directo a una pequeña cala. Muy tranquilo, es ideal para el descanso y disfruta de una decoración muy cuidada y elegante. En total ofrece 40 habitaciones y 12 suites, con aire acondicionado, minibar, caja fuerte, teléfono directo, Wi-Fi, televisión vía satélite y Canal+, servicio 24 horas, cerradura electrónica, carta de almohadas, albornoz y secador. DVD en las suites. Dispone también de un moderno y selecto Spa y ofrece a sus huéspedes masajes en el exterior, club de niños para el fin de semana, servicios de estética y acontecimientos para empresas. Lo dirige Ramon Ripoll. El complejo cuenta con aparcamiento, garaje, jardín, piscina, Spa con piscina climatizada y cubierta, gimnasio, jacuzzi, sauna, peluquería, salones de convenciones y banquetes y el restaurante Rosa dels Vents. El restaurante está situado dentro de una antigua masía, situada encima de una de las más espléndidas calas de la Costa Brava que da nombre al hotel Cala del Pino. Ofrece un ambiente cálido y acogedor en invierno, con estilo de decoración clásico y, en verano, se puede disfrutar de una maravillosa cena a la terraza delante del mar. El director de sala es Modest El Puig. La cocina es de autor y de mercado. La carta de vinos tiene casi un centenar de referencias.

Aigua-Blava

80 habitaciones y 5 suites con aire acondicionado (el 75%), caja fuerte, minibar, teléfono directo y televisión vía satélite. El precio de una habitación doble (con IVA) es de 164/234 euros/día. Es uno de los más veteranos y acreditados hoteles de la Costa Brava porque empezó su andadura el año 1940 y es toda una institución en el turismo de calidad. En el lado del mar y rodeado de jardines, en un entorno único, cuenta con habitaciones amplias, excelente servicio y buenas instalaciones deportivas. Hay que destacar el trato familiar, muy personalizado, y la atención al detalle. Lo dirige Josep M. de Vehí. Desde el año pasado cuenta con una nueva sala de convenciones y reuniones, con vistas a la bahía de Aiguablava, equipada con las últimas tecnologías. Aparcamiento. Garaje. Jardín. Piscina. Tenis. Salones de convenciones. Peluquería. Tiendas. Restaurante Grill Aiguablava.

Uno de los más tradicionales y destacados hoteles de la Costa Brava no puede tener una mala

cocina y, en consecuencia, en el restaurante del hotel Aiguablava se come bien. Cocina ampurdanesa, regional tradicional e internacional, que elabora con acierto Lluís Ferrès. Los productos son de excelente calidad. Las vistas desde el comedor son espléndidas. Dirige la sala Santiago Regualta. Bodega con un centenar de referencias. Especialidades y precios (con IVA): Rollito de salmón ahumado con tártaro de pescado de roca y caviar de arenque, 15,50; supremas de nero a la parrilla con sus tres berenjenas, 21,50 lllomillet de tenera en la salsa Wellington, 22,00; crujiente de tatin de manzana con helado de nata, 8,50. Menú: 39,00. Vino de la casa: Vinos de Castillo de Peralada, desde 10,00.

Els Tinars

Inaugurado en 1978 por la familia Gascons —ahora ya la segunda generación—, ocupa una confortable masía, a unos 3 km del núcleo urbano, rodeada de jardín y pinos, en un paraje relajante. Ofrece una exquisita cocina de mercado y catalana actualizada, que elaboran los chefs Marc Gascons y Manuel Melero. Anchísima bodega con 450 vinos distintos, de la cual cuida el sommelier Ramon Roca. La pastelería y el pan, 7 variedades, son de elaboración propia. Servicio amable y atento. La nueva opción a la carta es La Cuina de Marc Gascons con sus 35 platos, que equivale a la misma sustancia pero interpretada ya en pleno conocimiento de causa, desde la juventud de este cocinero y las personales maneras de Elena, su hermana que dirige el comedor, junto con Antonio Tudela. Especialidades y precios: Espardenyes a la plancha con aceite de oliva virgen, patatas y huevo frito roto, 24,95; lomo de cordero braseado con patatas, guisantes, setas de primavera en su jugo, 19,55; salmón tibio y crudo con tártaro de ostra y coliflor, 18,30; postres de copa, café y helado de vainilla con tabaco de pipa, 7,10. Menú, 25,70/32,70. Menú degustación, 49,50. Vino de la casa: Luis Cañas crianza 2003, 15,50.

Dénia Marriott i Segaria, dos referencias importantes en la Costa Blanca

La prestigiosa cadena americana Marriott llegó en España el 2003 inaugurando este hotel al lado de un importante campo de golf, La Sella, entorno al Parque Natural de Montgó, con buenas vistas y a sólo 10 minutos del centro de Dénia. Lujosas y modernas instalaciones, en las cuales hay que destacar el Spa completísimo e innovador. El hotel tiene una altura de tres plantas y una arquitectura que se incorpora armónicamente en un bonito paisaje. En total dispone de 178 habitaciones y 8 suites, con todos los complementos de la más moderna hostelería. Lo dirige Hans Pörtzgen. El hotel cuenta también con unas completas instalaciones como aparcamiento, jardín, piscina, gimnasio, peluquería, jacuzzi, sauna, salones de convenciones, tiendas, Spa y golf. Ofrece transporte gratuito en la playa en temporada alta. Finalmente hay que destacar sus dos restaurantes: Segaria y Montgó. Segaria es el restaurante más exclusivo del Resorte Marriott y conocido como uno de los mejores de la zona, gracias a la tarea del chef Nicolás Cedre, protegido por su joven y vanguardista equipo de cocina que apuesta por la gastronomía basada en cartas y menús de temporada y de autor, sacando el máximo rendimiento

a las materias primas de la comarca, sin cerrar ventana a exquisitos platos de la más selecta cocina internacional. Al frente del comedor, encontramos Gonzalo Padilla que cuida a su vez de la importante bodega con unas 100 referencias. Acogedora y romántica terraza. También dispone de un comedor privado para hasta 10 comensales. Se recomienda reservar mesa.

Una gran cocina en Valencia: Torrijos

El que fue el restaurante Óscar Torrijos —inaugurado en 1987 y que durante muchos años ocupó la élite de la gastronomía en esta capital gracias al meritorio trabajo de su propietario delante de los fogones—, desde hace ya unos cuantos años se llama Torrijos y lo llevan, todavía con mayor acierto, su hija, Raquel que es una gran entendida en vinos y ejerce de sommelier y directora de sala, y su yerno Josep Quintana, que es un chef extraordinario con una creatividad magnífica y un gran respeto hacia el producto. El local ha mejorado también muchísimo y ahora respira modernidad por los cuatro lados. Se organizan cursos de cocina y de cata. También hay que destacar la innovación de sus platos cada temporada. Ofrece un menú por 45 euros y un menú degustación por 65. Disfruta de una importante bodega.

Tercer aniversario del Meliá Gadea

El Meliá Gadea ha celebrado este verano su tercer aniversario con una gran fiesta basada en una cena ambientada en el Chicago de los años veinte, con casino de juego incluido. Este prestigioso hotel se encuentra situado en la urbanización Altea Hills. Fue inaugurado el verano del año 2005 y tiene buenas vistas. Disfruta del confort de la hostelería actual, con una arquitectura moderna y esbelta, y mucha luz que entra por sus ventanales y que se funde con el entorno mediterráneo de Altea. Dispone de 203 habitaciones y 3 suites con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite y Canal+, servicio de habitaciones 24 horas, albornoz, bañeras de hidromasaje, secador y cerradura electrónica. Lo dirige Agustín Serrano. Cuenta también con aparcamiento, jardín, piscinas al aire libre y cubierta climatizada, gimnasio, sauna y salones de convenciones.

Montiboli celebra su 40º aniversario

El Hotel Montiboli de La Vila Joiosa celebra este año su 40 aniversario con una larga lista de acontecimientos, fiestas, manifestaciones culturales, artísticas y gastronómicas, etc. Hace falta destacar la fiesta de la noche más corta del año, el 23 de junio, con una programación que hizo las delicias de los visitantes con música, meigas, queimada y conjuro. Para empezar el verano con la mejor suerte posible, una exquisita cena al Minarete, restaurante situado a pie de playa. El Hotel Montiboli, perteneciente a las exclusivas guías Relais & Châteaux y Luxury Alliance, es uno de los más prestigiosos en el ámbito nacional. El hotel de cinco estrellas ha recibido varios galardones al Turismo de la Costa Blanca: premio al carácter arquitectónico y ambiental, distinción de la Guía Michelin “hotel particularmente agradable”, restaurante destacado en la Guía Michelin y premio plata

de oro al chef del restaurante Emperador, entre otras. El restaurante Emperador tiene un 8,5/10 en la Guía Gourmand.

La Seu, en Dénia

Situado en el casco antiguo de la capital de la Marina Alta, cerca del ayuntamiento, en la emblemática calle Loreto, La Seu ocupa un edificio de finales del siglo XVI totalmente renovado en su interior, con espacios abiertos, llenos de luz. Ejerce uno de los más prestigiosos chefs de las comarcas alicantinas, Miquel Ruiz, que ya nos demostró toda su valía al frente de los fogones de La Seu en Moraira, restaurante que tuvo una estrella en la guía Michelin. A la planta baja del restaurante, la propuesta gastronómica es más informal y adquiere la forma de taller, con barra larga y mesas. A la primera planta se encuentra propiamente el restaurante con la cocina del paladar de Miquel Ruiz. Esta buena cocina de siempre es reinventada para los nuevos tiempos, mediterránea valenciana, basada en materias primeras de excelente calidad y mantiene sus sabores autóctonos y productos recién llegados del mar.

El Rodat Village & Spa

Situado en una urbanización a poco más de un kilómetro de la playa, encontramos este hotel rodeado de pinos y con una singular arquitectura adaptada en el paisaje y en armonía con el entorno. Tranquilo y muy agradable, sus habitaciones son amplias y confortables.

Cuenta con 8 habitaciones y 34 suites, todas ellas con aire acondicionado, caja fuerte, teléfono directo, televisión vía satélite, servicio de habitaciones 24 horas, secador y cerradura electrónica. El precio de la habitación doble es de 116/212 euros/día. Tiene Wi-Fi. Disfruta de excelentes instalaciones; destaca el centro Spa que ofrece masajes de relajación y terapéuticos, y que hace dos años se reformó para adaptarse a las nuevas tendencias y tratamientos de estética y belleza (baño turco, romano, ducha térmica, solárium, etc.). Lo dirige José Manuel Piña.

Dispone también de aparcamiento, jardín, tenis, piscina climatizada cubierta y otra descubierta, gimnasio, sauna, salones de convenciones y restaurante.

El restaurante del hotel El Rodat, situado en una tranquila urbanización próxima en la playa de Xàbia, nos ofrece, desde la incorporación del chef Sergio Torres, una línea de cocina creativa, mediterránea y de autor.

Hotel L'Hort de l'Àvia, en Banyeres del Penedès

Se trata de una masía del siglo XVIII reformada en 1890 y actualmente, desde el año 2004, reconvertida en un pequeño hotel singular, situado en el corazón de las viñas del Penedès y los pinares del Mediterráneo donde se puede disfrutar de inolvidables panorámicas, rodeado de los monasterios cistercienses más notables de Europa; y también de una buena cocina tradicional.

Un encuentro de 300 años de historia concentrados en la masía donde coexisten elementos de confort y tecnología actual y decoración modernista con el valor cultural de la tradición, de manera que ofrece al huésped un trato individualizado y

único. El tiempo se ha detenido en este hotel para que cuando se recorren sus estancias se tenga la sensación de vivir en un cuadro modernista, como los de Ramon Casas. El edificio dispone de 16 habitaciones decoradas con muebles y cuadros de valor artísticos, una amplia terraza que invita al descanso y a la meditación, a la lectura y a la charla sosegada, o bien a contemplar las bellas puestas de sol entre las viñas.

Un acogedor comedor que ofrece una cocina tradicional de la comarca muy cuidada, donde las recetas del patrimonio culinario del Penedès son rehabilitadas para el gusto actual y la dieta mediterránea.

Para reuniones de grupos de empresas y convenciones que necesitan de una concentración y recogimiento para ser eficientes, el hotel dispone de aulas de formación y diversos salones acondicionados para este motivo.

Y si queremos que el tiempo se detenga para nosotros, no tenemos que hacer nada más que sentarnos en el centenario jardín y escuchar el agua brotar, el vuelo de los pájaros y el cimbrear de los árboles. Y sino, nos deleitaremos con una velada musical o disfrutaremos de un refrescante baño a la piscina. Un marco de recuerdo inolvidable para una estancia agradable y tranquila para cualquier celebración o acontecimiento.

El Hotel L'Hort de l'Àvia, integrado a Alberga Hoteles, está adscrito a la Ruta del Xató (plato típico del Penedès), en Pequeños Grandes Hoteles de Cataluña, agrupación de hoteles que quieren encontrar el ambiente y el confort necesarios para disfrutar de una feliz estancia, proporcionando pequeños grandes placeres de la vida... Seleccionado por la Guía Gourmand 2009 (18ª edición) de restaurantes y hoteles de Cataluña y otros lugares de interés.

Nueva dirección en el restaurante De Vins de Tarragona

El restaurante De Vins de la calle Méndez Núñez de Tarragona, a dos pasos de la Rambla Nueva, hace unas semanas ha reabierto sus puertas con nueva dirección.

El conocido restaurador y gran profesional de la gastronomía Francisco Requena, que durante muchos años dirigió con acierto el Fortí de la Reina, se ha hecho cargo de este pequeño establecimiento en el corazón de la ciudad para ofrecer cocina de producto.

El comedor es estrecho y alargado, sólo para 25 personas y se ha redecorado parcialmente. Entrando a mano derecha encuentro la barra, sobre la cual cuelga una buena colección de jamones ibéricos. Detrás encontramos unas pizarras que muestran la oferta culinaria del día. En la barra, unas 10 personas pueden degustar los pinchos. En la izquierda, las mesas; y en el fondo, la cocina bajo la batuta del chef Carles Trillo, que anteriormente había también trabajado en el Fortí de la Reina.

La carta se estructura en cuatro partes: en la primera encontramos las delicatessen, anchoas del Cantábrico con una rebanada de pan con tomate, 6,50; croquetas de bacalao caseras, 3,80; micuit de pato con mermelada de naranja, reducción PX y escamas de sal, 7,90; milfulls de pulpo con patata al rescoldo y pimientos escalivados, 7,25...

La segunda parte es una selección de ibéricos

de bellota y quesos artesanos con dulce de membrillo, que incluye cecina de las valles del Esla (entre 13,50 y 19,65).

La tercera son los platos de carta, donde encontramos risotto de ceps con aroma de trufa y parmesano, 12,50; lomo de bacalao desalado frito con tomate natural y pimientos verdes, 17,85; pato de corral confitado con salsa de Oporto y frutas del bosque, 14,60; ventresca de bonito del norte con pimientos del Piquillo, 14,30.

Finalmente, los postres, con soufflé de chocolate con crema inglesa y helado de leche de almendra; pirámide de turrón con helado de yogur búlgaro y grosellas, 6,35; ensalada de frutas naturales con helado de cactus, 6,75; entre otros.

Es un tipo de cocina que huye de las sofisticaciones, de las elaboraciones cargadas de simple, que parte del buen producto que no disfraza. Cocina siempre apetitosa que no cansa nunca, hecha por un maestro de los fogones, que tiene larga experiencia.

La carta de vinos tiene un total de unas 70 referencias de vinos de diferentes denominaciones de origen, que se ofrecen por copas o en botella.

De Vins inicia, por lo tanto, una nueva etapa con el veterano Francisco Requena basada en la calidad y la excelencia de la materia prima.

Vinos

PAGO DE LOS CAPELLANES JOVEN ROBLE 2007

Pago de los Capellanes ha presentado en el mercado la nueva añada de la Bodega con la denominación Pago de los Capellanes Joven Roble 2007. Es un vino elaborado con tres variedades tratadas por separado: Tinto Fino 80%, Cabernet Sauvignon 10% y Merlot 10%, que después de una breve pre-fermentación en frío, se inicia una fermentación alcohólica espontánea sin adición de levaduras. Después se realiza la fermentación maloláctica, controlando la temperatura en 20°C durante 24 días. Finalmente, sin filtrar ni clarificar ni pasar por frío, se lleva directamente el vino a las botas nuevas de roble francés, donde reposa durante 5 meses. Se lleva al depósito para homogeneizar, se filtra por placas y se embotella. El resultado, un vino excelente.

MONTESIERRA TINTO 2007

Bodega Pirineos ha sacado su vino joven más emblemático, correspondiendo a la añada 2007, el Montesierra Tinto. Un vino que supera las expectativas de calidad y que se puede considerar un referente de las variedades más internacionales de Somontano. El Cabernet Sauvignon y el Tempranillo se unen a la variedad más tradicional de Somontano, la Moristel, para obtener un vino joven, de taninos agradables, un intenso perfume y una boca deliciosa. Un vino en sabor pleno de fruta, de tonos violetas y sutilmente sazonados, que acompaña muy bien todo tipo de tapas, asados y platos micológicos.

También Bodega Pirineos ha presentado la nueva añada del Mesache Tinto 2007, otro gran vino a tener mucho en cuenta.

AÑADAS 2007 DE HERETAT MAS TINELL

Ya se pueden degustar los tres vinos jóvenes de gran calidad con DO Penedès, de Heretat Mas Tinell, que definen perfectamente el estilo de esta bodega: son Alba, Gisele y Chardonnay

añada 2007. Una de las virtudes de estos vinos es la complejidad y madurez de aromas, junto con su estructura en boca, que ellos hacen unos buenos compañeros a la hora de pensar en platos frescos, carnes blancas de ave o pescado azul. Fácilmente reconocidos por su melosidad y vía acidez, estos vinos se tienen que tomar a la temperatura de 6-8°C para encontrar toda su frescura en plenitud. Alba es el más juvenil de los blancos, fresco y vibrante. Gisele es un clásico, floral y armonioso. Y el Chardonnay es el más premiado, perfumado y conjugado. Destacamos finalmente que la Bodega ha incorporado recientemente en su equipo Blanca Ozcáriz Raventós como directora técnica y enóloga.

PAZO PONDAL, ALBARIÑO CON BACCHUS DE PLATA

El albariño Pazo Pondal añada 2007 ha ganado al VIII Concurso Internacional de Vinos correspondiendo al año 2008, celebrado en Madrid, el Bacchus de plata. Un galardón más para este vino de la Denominación de Origen Rías Baixas, embotellado por Pazo Pondal, S.L., de Pontevedra, que se suma a las muchas otras distinciones que en los últimos años han prestigiado esta bodega.

Recordamos que el año pasado obtuvo el Zorzillo de plata 2007; el año anterior otro Bacchus de plata, etc.

CASTILLO DE SAJAZARRA: SOLAR DE LÍBANO

Las Bodegas Castillo de Sajazarra han sacado en el mercado Solar de Libano Reserva 2003, un vino que ha ganado en expresividad y estructura, un vino con elegancia y carácter que ha evolucionado año tras año convirtiéndose en un clásico de la Rioja, ya que refleja lo mejor de la uva (Tempranillo 97%, Garnacha y Graciano 3%) y aporta nuevos matices. Todo eso, junto con la correcta relación calidad/precio, lo convierte en uno de los vinos más deseados. Hay que destacar la tarea del enólogo Jabier Marquínez que es el responsable de situar esta viña como una de las mejores de la zona, combinando métodos artesanales y las últimas tecnologías en viticultura.

TORRES PRESENTA NATUREO

Bodegas Torres presenta Natureo, el primer vino sin alcohol en nuestro país con tan sólo 0,5 grados. Partiendo de un vino blanco aromático que ha fermentado durante dos semanas, se desalcoholiza mediante métodos puramente físicos, hasta llegar a sólo 0,5% de alcohol, a través del sistema conocido como Spinning Cone Column (sistema de evaporación al ocho con columnas de conos rodans). La uva utilizada es el moscatel y se ha conseguido un vino que en la nariz destaca por los aromas florales de manzanas verdes, melocotones y cítricos y en la boca resulta fresco y alegre.

TRES GRANDES VINOS: BODEGA VALL-LLACH

Del corazón del Priorat, de Porrera, nos han llegado tres grandes vinos de una misma bodega: el Vall-Llach, altamente calificado por uno de los críticos de vinos más prestigiosos del país, Penín, en su Guía 2008. El Valle-Llach 2005, hecho con Cariñena 62%, Merlot 25% y Cabernet Sauvignon 13%, potente a la boca, concentrado, carnoso y con sabor de fruta madura, 92/100 en la Peñin. Embrui de Vall-Llach 2005, elaborado con Cariñena 30%; Cabernet-Sauvignon 28%,

Garnacha, 25%, Surah 15% y Merlot 5%, elegante a la boca, equilibrado, redondo, persistente, sazonado y balsámico, 91/100 en la Peñin. Y finalmente el Idus de Vall-Llach 2005, coupage de Cariñena 31%, Merlot 22%, Garnacha 22%, Syrah 15% y Cabernet Sauvignon 10%, 91/100 en la Peñin.

Tres grande vinos de la DOQ Priorat para saborear en buenas carnes, recordando las canciones antológicas de Lluís Llach, propietario de la bodega, que cuenta a su personal bodega con importantes expertos del vino como Salus Álvarez, presidente de la mencionada DO.

El Cellar de l'Aspic

Antoni Bru, uno de los más prestigiosos cocineros de las comarcas meridionales de Cataluña, dejó hace muchos años su tierra (Cabacés, en el Priorat) para ir al Montsià y abrir las puertas del restaurante l'Aspic, de Amposta, que pronto ha pasado a ser, sin duda, uno de los mejores restaurantes y con más inquietudes de las Terres de l'Ebre. Dieciséis años más tarde, en el 2003, volvió a su tierra, el Priorat y, como siempre, con el apoyo de su esposa Rosa Borràs, que dirige el comedor, abrió un restaurante en Falset, al lado de la tienda de venta de vinos de la Bodega Cooperativa denominada: La Bodega de l'Aspic.

El local que forma parte del emblemático local de la cooperativa conserva el techo original con vigas de hierro y ladrillos con forma de arcos, mientras que el resto de la decoración es moderna. El comedor es amplio y confortable. Está presidido por un gran ventanal con vistas a la calle y al mismo Falset. Los manteles son de hilo y la vajilla es muy selecta. En este marco espléndido, Antoni Bru nos ofrece su cocina propia y nueva, personal y de autor, fruto de la sabiduría culinaria y que se adapta muy bien a los productos de la zona (Priorat) y a sus vinos, que están muy presentes en esta casa y en diversos rincones del establecimiento.

Entre los platos que encontramos en la carta de este verano, podemos destacar: mesclum de lechuga con fruta, foie y jamón de pato, 9; bacalao con compota de tomate y frijoles del Ganchillo, 13; rape romescot con zanahoria, espárragos y algas, 15; entrecot de ternera ecológica con verduras 16; magret de pato con melocotón y salsa de vino 12; filete de ternera con garnacha y cebollitas al vinagre, 14; chocolate con pan, sal y aceite, 6; cremoso de queso con espuma de frutos rojos, 5; menjarblanc con café, cacao y helado de avellana, 5. El restaurante ofrece también por mesa completa un menú degustación con cuatro platos y postres por 29 euros; y el menú Priorat, que consiste en cuatro degustaciones, más quesos catalanes y unos postres con vino de Montsant y un vino de Priorat, por 39 euros.

La bodega es muy importante y tiene unas 500 referencias de vinos, cavas y champanes; unas 200 son de las denominaciones de origen Priorat y Montsant, y las restantes se reparten entre las diferentes DO de España, Francia, Alemania, Italia y Portugal, principalmente.

Uno de los mejores restaurantes para disfrutar del vino.



en pare



... i en família



Imagina't un lloc on deixar-te seduir per les propostes gastronòmiques més on gaudir en família de la senzillesa de la cuina més tradicional. Imagina't una terra de contrastos que uneix el millor de la terra i del mar, del present i del passat. Imagina't la Costa Daurada.

I tu, com te l'imagines?

Sanas sensacions