

VIRTUOSO LIFE

EN ESPAÑOL

SABORES
QUE BIEN
VALEN UN
VIAJE
P.XV

PAELLA EN ESPAÑA

SUSHI EN JAPÓN

FISH-AND-CHIPS EN LONDRES

TAJINE EN MARRAKECH

Y MÁS

ALREDEDOR DEL MUNDO EN 9 PLATOS

Bienvenidos a esta edición de *Virtuoso Life en Español*, presentada por las agencias afiliadas a Virtuoso en América Latina.

VIRTUOSO: TU VENTAJA PARA VIAJAR

Comparte tus sueños de viaje con un agente Virtuoso y elaboren un plan juntos. Ya sea que tengas un destino en mente o estés buscando recomendaciones, los agentes de viajes Virtuoso están para servirte. Con ellos formas parte de la máxima comunidad de viajes global, que comprende tanto a las agencias de Virtuoso como a proveedores preferidos y viajeros. En cada viaje largo o corto, ellos son tu mayor ventaja y marcan la diferencia en la forma en que vives tu viaje.

Como cliente de un agente Virtuoso, tienes derecho a disfrutar de las siguientes ventajas Virtuoso:

- Vacaciones a la medida – Diseñadas junto contigo y especialmente para ti
- Tratamiento VIP – Ascensos y servicios gratuitos
- Tranquilidad – Alguien con quien contar 24/7

La red Virtuoso cuenta con más de 340 agencias de viajes en todo el mundo. Si actualmente no cuenta con un asesor de viajes y está interesado en ponerse en contacto con uno, por favor visite www.virtuoso.com.

Las mejores agencias y asesores son Virtuoso.



NOTA IMPORTANTE: Los precios e itinerarios publicados en este folleto están sujetos a cambios o cancelaciones sin previo aviso. Se aplican restricciones. Virtuoso no se hace responsable por cualquier información incorrecta que se publique en *Virtuoso Life en Español*. Para obtener mayores detalles sobre las promociones aquí presentadas consulte directamente al proveedor de los servicios o a su asesor en viajes de Virtuoso. Recuerde que usted se convertirá automáticamente en miembro del Voyager Club al reservar un crucero por medio de su asesor en viajes de Virtuoso. Las ofertas publicadas en *Virtuoso Life en Español* son exclusivamente para los miembros de Virtuoso. ©2014 Virtuoso. Todos los derechos reservados. *Virtuoso Life en Español* es una publicación producida por el equipo de publicidad especializada de la revista Travesías (www.revistatrasvias.com), Amatlán 33, col. Condesa, México, D. F. Las marcas VIRTUOSO, VIRTUOSO LIFE, el logo Globe Swirl, y los eslogans SPECIALISTS IN THE ART OF TRAVEL y RETURN ON LIFE son propiedad de Virtuoso, Ltd., y están registrados en la United States Patent and Trademark Office, así como en varios registros de marcas nacionales alrededor del mundo. Todos los derechos reservados. California CST# 2069091; TA # 808 - Agencia de Viajes de Iowa Registrada; Washington UBI # 601 554 183. El registro como agente de viajes no establece la aprobación por el Estado de California.

VIRTUOSO LIFE

EN ESPAÑOL

DICIEMBRE 2014 | ENERO 2015

www.virtuoso.com



XXX

El restaurante
Do Mo en Lyon.

artículos

XV

LOCATION, LOCATION, LOCATION

Desde paella valenciana hasta pizza en Nueva York, Chicago y Nápoles, hemos buscado los restaurantes que ofrecen las mejores especialidades locales alrededor del mundo.

POR JEFF KOEHLER

XXIV

EL LUGAR MÁS DULCE

Ecuador nos invita a un recorrido siguiendo la ruta del cacao.

POR DAVID HOCHMAN

XXX

¿HABLAS FRAPONÉS?

Cocineros y sabores japoneses le dan un nuevo aire a la gastronomía de Lyon.

POR SETH SHERWOOD

secciones

V PASAPORTE

VIII LA MEJOR HABITACIÓN

XII REPORTE DEL LECTOR

XLI SOUVENIR

EN LA PORTADA

Go deep: Pizza tradicional estilo Chicago en la sucursal de Lou Malnati's.

FOTO POR BOB STEFKO.

Silversea en Alaska

Experimente la Grandeza



Para apreciar en verdad el tamaño de Alaska, la última frontera es mejor hacerlo desde un barco pequeño. En un íntimo crucero de lujo Silversea, podrá apreciar la grandeza de este lugar muy de cerca.

- Suntuosas suites con vista al mar
- Servicio de mayordomo en todas las suites
- Atención personal a los huéspedes
- Vino, champaña y licores de cortesías servidos por todo el barco

San Francisco a Vancouver

Silver Shadow® • 10 días • Sale el 4 de mayo de 2015

San Francisco, California • Astoria, Oregon • Victoria, British Columbia • Prince Rupert, British Columbia • Juneau, Alaska • Skagway, Alaska • Ketchikan, Alaska • Cruce del Pasaje Interior • Vancouver, British Columbia

Tarifas Virtuoso con vista al océano desde \$3,950

Vancouver a Seward

Silver Shadow® • 7 días • Sale el 16 de Julio de 2015

Vancouver, British Columbia • Cruce del Pasaje Interior • Ketchikan, Alaska • Juneau, Alaska • Skagway, Alaska • Sitka, Alaska • Cruce del glaciar Hubbard Glacier • Seward, Alaska

Tarifas Virtuoso con vista al océano desde \$3,850

Seward a Vancouver

Silver Shadow® • 7 días • Sale el 21 de mayo, 4 de junio, 18 de junio, 2 de julio, 20 de agosto y de septiembre de 2015

Seward, Alaska • Cruce del glaciar Hubbard • Sitka, Alaska • Juneau, Alaska • Skagway, Alaska • Ketchikan, Alaska • Cruce del Pasaje Interior • Vancouver, British Columbia

Tarifas Virtuoso con vista al océano desde \$3,250

Contacte a su agente Virtuoso® para disfrutar de los beneficios de **Club Viajero Virtuoso**® para estos paseos y el mejor precio en la mejor suite, garantizado.

 **SILVERSEA**®

Todas las tarifas preferenciales de Silver son sólo para el crucero, en dólares americanos, por persona, basado en ocupación doble. Las tarifas son de capacidad controlada y sujetas a cambios en cualquier momento sin previo aviso. La disponibilidad de todas las categorías en suite no se puede garantizar. Las tarifas para los clientes individuales, están disponibles bajo petición. Pueden aplicarse restricciones adicionales. Todas las tarifas, ahorros, ofertas, itinerarios y programas están sujetos a cambios sin previo aviso. Silversea se reserva el derecho de corregir cualquier error u omisión. Visita Silversea.com para ver los Términos y Condiciones. Registro de los buques: Bahamas. Las tarifas y horarios son exclusivas de Virtuoso, servicios y eventos del Club de Viajero Virtuoso son sujetos a cambios sin previo aviso. Los eventos del Club requieren un número mínimo / máximo de participantes y no son combinables con otras ofertas. El espacio es limitado y los cambios de fecha u otras restricciones pueden aplicar. Consulte a su asesor de viajes Virtuoso para más detalles y restricciones aplicables. Virtuoso no se hace responsable de los posibles errores en el establecimiento de precios. La marca VIRTUOSO, el logotipo Globe Swirl, ESPECIALISTAS EN EL ARTE DE VIAJAR y CLUB VIAJERO son marcas registradas de Virtuoso, Virtuoso Ltd registrado, Ltd. tiene un registro de derechos de autor en Estados Unidos para el logotipo Globe Swirl, © 2000. Todos los derechos reservados. California CST # 2069091; TA # 808 - Agencia de Viajes Registrada en Iowa; Washington UBI # 601 554 183. El registro como vendedor de viajes no constituye la aprobación por el Estado de California.

Madrid apetece

Para quienes buscan sabores con fuertes raíces, para los que prefieren la cocina de autor y de vanguardia, para los amantes de la tapa, para los buscadores de delicias gourmet... En Madrid, hay propuestas para todos los paladares, no solo en sus más de 3.000 restaurantes. También, en sus mercados y nuevos espacios que se reinventan para ofrecer un innovador ocio gastronómico.



David Muñoz

combina oferta culinaria y espectáculo. Tapas, copas y un restaurante de Ramón Freixa, dos estrellas Michelin, se dan cita en este espacio.

EXPERIENCIAS CULINARIAS

Para vivir experiencias únicas, tienes una cita a finales de enero con el Gastrofestival, un evento que se celebra coincidiendo con la cumbre Madrid Fusión y en el que restaurantes, coctelerías, escuelas de cocina, tiendas gourmet, tiendas de ropa, instituciones, galerías de arte y museos organizan actividades que ponen en relación la gastronomía con disciplinas como la cultura, la moda o la salud. Una original manera de rendir homenaje a la Gastronomía, que tiene en Madrid su capital. Madrid apetece!

AVENTURAS GOURMET

Déjate sorprender y saborea los platos de tradición centenaria que encontrarás en restaurantes como Botín, el más antiguo del mundo, o atrévete con las originales creaciones de chefs, como David Muñoz, tres estrellas Michelin. Madrid te ofrece la posibilidad de vivir una apasionante aventura culinaria de la mañana a la noche. Puedes empezar con un chocolate con churros y terminar la jornada con un innovador coctel. No te pierdas platos genuinamente madrileños, como el cocido o las tapas y, si quieres un reto apasionante, prueba a buscar el mejor bocadillo de calamares por las tabernas y locales de La Latina, el Madrid de los Austrias o el Barrio de las Letras.

PARA COMPRAR Y DEGUSTAR

Una de las experiencias más fascinantes vinculadas a la gastronomía es también la ruta por los mercados gourmet como los de San Miguel, junto a la Plaza Mayor, San Antón, en pleno barrio de Chueca, San Ildefonso, inspirado en el concepto *Street Food Market* o el Huerto de Lucas, dedicado a la cocina orgánica.

OCIO GASTRONÓMICO

Si quieres hacer planes apetitosos tienes, además, templos gastronómicos como el *Gourmet Experience* en El Corte Inglés y tiendas delicatessen en las que conseguir el mejor jamón ibérico o el aceite de oliva. Y, si quieres novedades, no te pierdas Platea, un centro de ocio gastronómico ubicado en un antiguo cine, que



{ DESTINOS, TENDENCIAS, CULTURA Y ESTILO }

Pasaporte

Maestro DE CEREMONIAS

Hay un gran proyecto que queremos ver despegar: las **paredes de champagne**, una idea original del hotel Shangri-La, Toronto. La pared de cinco metros, adornada de proverbios chinos que hablan de los efectos mágicos del vino, sirve para enfriar **960 botellas de más de 60 etiquetas distintas**, que van desde una Champagne Perrier-Jouët hasta una Dom Pérignon Oenothèque vintage o una Krug Clos d'Ambonnay 1995. Haz una parada y pide una copa o la botella completa, si quieres comienza una fiesta con la Nebuchadnezzar de 15 litros.

PASAPORTE ES PRESENTADO POR COSTAS CHRIST Y ELAINE GLUSAC

Pasaporte

COMER Y BEBER

TIEMPO DEL ESTE

Las trattorias italianas, los bistrós franceses y los bares de tapas españoles no se han ido pero hay una avalancha de nuevos restaurantes de países europeos menos conocidos que sugieren que hay un público ansioso de probar sabores de otras naciones. El chef Jimmy Papadopoulos ofrece platillos caseros centroeuropeos como pato y dumplings a la checa en un acogedor salón de madera y ladrillos en **Bohemian House** en Chicago. En Portland, Oregon, las mesas de **Kachka** se llenan de lengua crujiente de res, eperlano frito y otros zakuski (aperitivos) rusos para acompañar con rusos negros o shoots de vodka. Este movimiento también ha echado raíz en Londres, donde el dúo de restauranteros de moda formado por Chris Corbin y Jeremy King acaba de abrir **Fischer's**, un café y restaurante estilo vienés en Marylebone que ofrece a sus sofisticados comensales gulasch, salchichas y strudel. *Bohemian House, 11 W. Illinois Street, 312/955-0439, www.bohochicago.com; Kachka, 720 SE Grand Avenue, 503/235-0059, www.kachkapdx.com; Fischer's, 50 Marylebone High Street, 44-20/7466-5501, www.fischers.co.uk.*



"Herring under a fur coat" en Kachka y un pollo al grill en Bohemian House (izquierda).

Historia en crudo

California se encuentra con Cerdeña y Sicilia en el nuevo **Olio Crudo Bar** de Santa Bárbara, junto al Olio e Limone Ristorante. Este espacio íntimo para 24 comensales se especializa en *crudo* (pescado), finamente rebanado y con un ligero toque de limón, aceite de oliva y sal de mar. Las opciones de sashimi a la italiana van de un atún salvaje a un gustoso pez limón. También hay opciones cocidas como el pulpo o panza de cordero braseada en pequeñas porciones. *Victoria Street, 805/899-2699, www.olioelimone.com.*



EMIRATO ITALIANO

El chef sardo Corrado Pani y el sommelier Luca Gagliardi acaban de abrir **Solo Dubai**, en el interior del hotel Raffles Dubai, de 252 habitaciones. La trattoria y bar de vinos ofrece platillos regionales italianos y botellas de vinos en un espacio con pisos de madera, paredes de ladrillo y una iluminación suave. *Sheikh Zayed Road, Wafi; 971-4/380-4166; www.solodubai.ae.*



El lounge de Solo Dubai.



La antropóloga y cineasta Pegi Vail. Abajo: Fredo, un viajero *Gringo Trails*, y el salar de Uyuni en Bolivia.

VIAJE VERDE

CONOCER EL CAMINO

Haciendo del mundo un lugar mejor, un viaje a la vez.

El año pasado, más de un billón de personas, viajaron al extranjero: desde backpackers hasta jetseteros de primera clase. La Organización Mundial del Turismo ha predicho que para el 2030 esta cifra se duplicará. Lo que nos lleva a una pregunta complicada, ¿cuál es el impacto en los lugares que visitamos? **Gringo Trails**, el nuevo documental de la antropóloga y cineasta Pegi Vail, arroja un poco de luz sobre esta cuestión. Filmada en cuatro países, la película sigue a viajeros y locales, incluyendo al director de sustentabilidad de Virtuoso, Costas Christ, cuya incursión en Tailandia, antes de su explosión turística, ofrece algunas de las tomas más dramáticas. **Gringo Trails** ha conseguido varios premios en festivales internacionales y recientemente se presentó ante un nutrido público en Nueva York. *Virtuoso Life* platicó con Vail entre presentaciones.

¿CÓMO EVOLUCIONÓ LA PELÍCULA, DE UN TEMA ENFOCADO EN LA CULTURA BACKPACKER A UNA DISCUSIÓN SOBRE EL IMPACTO DEL TURISMO GLOBAL?

"Mi interés por lo que yo llamo globalización del turismo fue creciendo, algo que yo comparo con la gentrificación. Después de regresar de nuestras primeras filmaciones y de presenciar los cambios dramáticos durante el transcurso de una década decidí que necesitaba ver más allá de los backpackers, quienes suelen ser los que le abren la puerta al resto de la industria, e incluir al turista clase media y a los viajeros de lujo, considerando que el turismo en general crece. Lo más importante que cuenta la historia es el punto al que hemos llegado con el crecimiento del turismo y sus efectos en todo el mundo, tanto positivos como negativos".

ALGUNOS DE LOS MOMENTOS MÁS DRAMÁTICOS SON LOS CONTRASTES ENTRE LAS FOTOS DE ARCHIVO DE COSTAS CHRIST QUE MUESTRA TAILANDIA EN LOS 70 CON CLIPS DE

ESOS MISMOS LUGARES, UNA DÉCADA MÁS TARDE. ¿QUÉ ESPERAS QUE LOS VIAJEROS ENTIENDAN CON ESTO?

"Que la planeación y el manejo cuidadoso son críticos en las primeras etapas, cuando es evidente que el flujo de turistas está creciendo. Las imágenes del sur de Tailandia sirven como una advertencia para otros sitios y comunidades que podrían enfrentar los mismos retos. Con suerte podremos crecer hacia un desarrollo turístico que beneficie a todos los actores involucrados, tanto locales como visitantes. También quiero que el público piense en la responsabilidad individual como viajeros y que entienda las motivaciones de viajar a un lugar en específico. Si se trata nada más de tachar el destino de una lista o de tener un paisaje exótico para una fiesta, como sugieren algunos de los turistas que aparecen en la película, entonces es momento de repensar cómo viajamos".

GRINGO TRAILS PLANTEA LA PREGUNTA, "¿ESTÁ EL TURISMO DESTRUYENDO O SALVANDO AL PLANETA?" ¿CUÁL ES EL VEREDICTO?

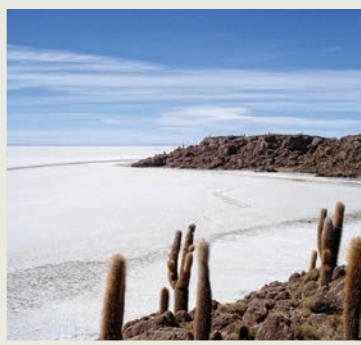
"En realidad, creo que cruza todo el espectro de estos polos opuestos. Creo firmemente que viajar es uno de los caminos más importantes para crear conciencia cultural y un medio para aprender sobre la herencia cultural y a la naturaleza. Es una manera de darle a las economías y a las comunidades un crecimiento económico pero los turistas —y la industria turística— necesitan más educación y una conducta responsable antes de llegar a los destinos, un tema que muchos locales señalan en la película. Quería mostrar estas advertencias y señales para que "destruir" no se convierta en algo más notorio que "salvar". Viajar es un privilegio y como alguien con la fortuna de poder hacer, abrir esta conversación es mi manera de regresar algo al mundo".

Visita www.gringotrails.com para obtener más información.

La playa Haad Rin en 1979



y en 1990, como un destino de backpacker para las fiestas de luna llena



La mejor habitación



Desde arriba: la sala de estar del Tribeca Penthouse, el comedor y el baño principal.



EL CHECK-IN

Vive a lo grande en Manhattan



NUEVA YORK

El nuevo Tribeca Penthouse, de 2000 metros cuadrados, el tercero en el **Greenwich Hotel**, de 88 habitaciones, es su habitación más grande hasta ahora. Tal vez lo más impresionante para esta casa de ciudad es que la suite ofrece más espacio en el exterior que en el interior, con una hermosa terraza que ofrece un área para comer donde caben 12 comensales, con grill de gas, **una chimenea de leña** y jacuzzi. Utilizando el concepto japonés de diseño wabi-sabi, que se inspira en la naturaleza y en la asimetría, el diseño de la planta ofrece tres habitaciones, una cocina completa, y una chimenea de piedra en cada habitación. *Penthouse desde 15 mil dólares, incluye desayuno diario para cinco huéspedes, una dotación de abarrotes, dos tratamientos de 60 minutos en el spa o un entrenador personal diario, servicio de planchado, seis horas de auto privado y transporte redondo desde el aeropuerto.*

RENOVACIÓN MIGRATORIA

Justo a tiempo para la migración de invierno en la zona de Palm Springs, **La Quinta Resort & Club** acaba de remodelar las 718 villas y casitas de su propiedad de 18 hectáreas. El resort de 1926 agregó amenidades contemporáneas, como estaciones de carga USB, HDTV y mini refrigeradores así como coloridos azulejos mexicanos que alegran el espacio. *Habitación doble desde 179 dólares, incluye desayuno diario y 100 dólares de crédito para el resort.*

¿QUÉ SE ESTÁ COCINANDO EN BALI?

En la nueva Jimbaran Bay Cooking academy los huéspedes de las 156 villas y residencias de **Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay** aprenden a cocinar con hojas de pandan, tamarindo y jengibre mientras preparan auténticos platos indonesios. Con un límite de 10 estudiantes, las clases que duran medio día cubren **5 tiempos provenientes de 6 regiones distintas**, y concluyen con un festín de satays, pato rostizado y postres de tapioca. Hay la opción de hacer un tour pre clase por el mercado con un chef. *Habitación doble desde 649 dólares, incluye desayuno diario y 100 dólares de crédito en el spa. Clases de cocina desde 80 dólares.*



Jengibre



Hojas de pandan



Tamarindo

FOR SHOPPING LOVERS



CASTELLANA STORE MADRID

SERVICIOS EXCLUSIVOS PARA LOS MIEMBROS VIRTUOSO



CONTACTE CON SU AGENTE VIRTUOSO PARA PLANIFICAR ESTA EXPERIENCIA ÚNICA DE SHOPPING

La mejor habitación

RENACIMIENTO FRANCÉS

En París, el hotel de 101 años **Plaza Athénée** acaba de reabrir sus puertas después de una remodelación de un año, con la adición de tres edificios vecinos a la construcción original con sus famosas macetas de flores, en el octavo arrondissement. Son 14 habitaciones adicionales, para completar las 208, con más iluminación y decoradas con espejos dorados, candelabros y pinturas al óleo. El chef Alain Ducasse supervisa los 5 restaurantes y bares, incluyendo su servicio enfocado en pescados y vegetales. *Habitación doble desde 1160 dólares, incluye desayuno diario y 110 de crédito en el spa.*



Suite Prestige con vista a Avenue Montaigne.



CAMINATA DE ARTE

Los nuevos tours de arte que organiza **Brown's Hotel** de Rocco Forte en Londres—de 117 habitaciones—los sábados por Mayfair explora cuatro barrios y sus galerías seguido de una comida de tres tiempos en el restaurante HIX Mayfair. *Habitaciones dobles desde 854 dólares, incluyendo desayuno diario, 100 dólares de crédito para comidas y Wi Fi Tour de galerías de 100 dólares incluyendo la comida.*



La recién remodelada Ocean Tower del Fairmont Miramar.

CALIFORNIA DREAMING

El modernismo de medio siglo se encuentra con la playa en esta renovación con espíritu de los cincuenta de la Ocean Tower del **Fairmont Miramar Hotel & Bungalows** de 302 habitaciones en Santa Mónica. El edificio de 10 pisos ofrece 196 habitaciones (la mayoría con balcones que miran al mar) con escritorios, vestidores y estanterías de nogal, papel tapiz de pasto japonés y fotos históricas a color de la región que le dan un toque costero californiano. *Habitaciones dobles en el Ocean Tower desde 439 dólares, incluyendo desayuno diario y 100 dólares de crédito para comidas.*

(ICONO) STEFAN SPIELER/THE NOUJN PROJECT



OCEANIA CRUISES®
Your World. Your Way.®



Sabores

UN LUJO A SU ALCANZE



PUNTOS DE DISTINCION

- Barcos medianos elegantes que atienden solo 684 o 1,250 huéspedes
- La mejor cocina en el mar, servida en una variedad de restaurantes distintivos con asientos no asignados, *sin cargo adicional*
- Programa culinario gourmet creado por el renombrado máster chef internacional Jacques Pépin
- Itinerarios intensivos en puertos que ofrecen más pernotas y estadías prolongadas en puertos de noche
- Ambiente informal estilo country club; esmóquines y trajes largos nunca son obligatorios

EL MEJOR VALOR EN CRUCEROS DE LUJO

PARA MAS INFORMACION LLAME A SU CONSULTOR DE VIAJES VIRTUOSO

Reporte del lector

Todo queda EN FAMILIA

**Una reunión a la italiana
con Julie La Barba Miggins.**

COMO LE FUE CONTADA A DAVID HOCHMAN



Desde la izquierda: Julie La Barba Miggins y su marido, Robert, en Capri, y los papás de Julie, Carla y Sherman La Barba.

MI PAPÁ CUMPLIÓ 70 EL AÑO PASADO. NUNCA había visitado el pueblo de su familia en Sicilia, y yo sabía que era el momento. Uno siempre dice, “un día” voy a hacerlo pero yo no quería esperar más. Al final, no sabemos qué va a pasar mañana.

Mis papás no son grandes viajeros y prefieren las vacaciones sencillas antes que volar a grandes aventuras, así que yo quería que todo fuera perfecto —vuelos cómodos, hoteles hermosos y buenisísima comida. Trabajamos mucho: mi esposo se dedica al negocio de la tecnología en San Antonio y yo soy pediatra. Tenemos cuatro hijos pero este viaje se trataba de celebrar con mis papas, así que dejamos a los niños en buenas manos, unimos fuerzas y partimos como un grupo por 11 días. Fue como escaparse con amigos.

Para organizar el viaje investigué bastante en colaboración con nuestra asesora Virtuoso en British Columbia, Mylen Gagnon, quién entendió exactamente: choferes esperándonos, amenidades especiales en las habitaciones, todo para hacer de este viaje algo súper memorable y feliz. Cuando vi a mis papás en los asientos de piel del avión, con sus audífonos, jugando con todos los ajustes, me di cuenta, ¡esto está pasando de verdad!

Cuando el abuelo de mi papá vino de Italia tenía un pequeño carrito con productos que la familia convirtió en un exitoso negocio de comida y vinos. En otras palabras, la vida de mi papá gira en torno a la comida, así que nuestras vacaciones también lo hicieron. Uno de nuestros primeros días en Positano fuimos a un pequeño local en la playa llamado Da Adolfo. Hay que tomar un barco para llegar. Todo el mundo usa sandalias y está en traje de baño pero es bastante chic. Hay un hombre ya mayor al que llaman Nonno, que significa abuelo, y él es el encargado de pescar los mariscos mientras uno lo mira desde su silla rentada. Dentro, el más hermoso caos con meseros descalzos que corren a la cocina para conseguirle a su mesa el último besugo. ¡Increíble, increíble! Mi papá nunca

nada, pero después de comer decidió meterse al agua, luego se sentó en la playa con sus audífonos, a escuchar Motown. Al poco tiempo era ya la hora de los cocteles en bar de Champagne y Ostras de Le Sirenuse, seguidos de la cena en La Sponda, el restaurante con estrellas Michelin del hotel.

QUERÍA SORPRENDER A MIS PAPÁS CON ALGO MUY especial para celebrar sus 45 años de casados, así que Mylen usó sus conexiones para conseguirnos un barco a Capri. Nos encontramos en el muelle, cerca de Le Sirenuse, donde el capitán nos esperaba con un letrero junto a su barco de 38 pies. Recorrimos toda la costa y paramos a almorzar en La Conca del Sogno en Nerano, mi papá con su polo rosa y su sombrero blanco bebiendo vino blanco con duraznos frescos, viendo los yates que llegaban. Nunca lo vi tan feliz.

Finalmente seguimos al sur, a Sicilia, a encontrarnos con la familia en el pequeño pueblo de Campofelice y un chofer nos llevó por las colinas. El primo debe de haberle contado a todo el mundo porque después de verlo en la alcaldía del pueblo nos llevó a una casa donde había 40 parientes lejanos esperando. Yo hablo italiano bastante bien pero ellos hablaban el dialecto siciliano, lo que significa que para comunicarse hay que hacer muchos gestos, abrazos y compartir fotos. Hay una calle en Dallas que lleva el nombre de nuestra familia, La Barba, y les enseñé el letrero. No lo podían creer. “*Non è vero!*” decían. “*Daverre?*” (¡No es cierto! ¿Es real?). Nos quedamos muchas horas, riendo, abrazándonos, comiendo una increíble comida y ricota fresco que habían hecho ese día y simplemente sonriendo —especialmente mi padre. Estaban sorprendidos de que nada más nos quedáramos unas cuantas horas y querían que nos quedáramos semanas. Mi papá está a punto de retirarse y esta experiencia le dio una perspectiva muy real de su pasado y de dónde ha conseguido llegar. Un viaje para recordar, siempre. VI.

ESTÁ EN

NUESTRA

NATURALEZA

HACER QUE SE SIENTA ESPECIAL
DESDE EL PRIMER MOMENTO.

A sus pies, la metrópoli bulle llena de vida, pero 81 plantas por encima de todo, hay un santuario. Un manantial de serenidad donde relajarse e inspirarse. Un lugar donde la amabilidad y los cuidados detalles le harán sentirse como en casa. Bienvenido a China World Summit Wing en Beijing.



China World Summit Wing
BEIJING

AT CHINA WORLD TRADE CENTER
A SHANGRI-LA HOTEL

Comuníquese con su asesor de viajes de Virtuoso y descubra mucho más.

REALMENTE SE PUEDE DISFRUTAR DE TODO

*Cada deseo...
cada capricho...
cada gusto...*



**LA MAS COMPLETA EXPERIENCIA
TODO INCLUIDO EN CRUCEROS DE LUJO™**

*Elegida como la mejor linea de cruceros de lujo en 2013
por los consultores de viajes Virtuoso*

DUBAI A BARCELONA

Destacando: Emiratos Árabes Unidos, Omán, Egipto, Jordania, Israel, Chipre, Grecia, Malta y España

MAYO 03, 2015 | 20 NOCHES

Seven Seas Voyager®

HASTA 62 EXCURSIONES INCLUIDAS

VENECIA A BARCELONA

Destacando: Italia, Croacia, Montenegro, Grecia, Mónaco, Francia y España

JUNIO 21, 2015 | 11 NOCHES

Seven Seas Mariner®

HASTA 46 EXCURSIONES INCLUIDAS

Disfrute de las Amenidades del Virtuoso Club en salidas selectas:

VOYAGER CLUB HOST, COCKTEL DE BIENVENIDA PRIVADO Y UN EVENTO EXCLUSIVO EN TIERRA

**PARA OBTENER INFORMACION ADICIONAL SOBRE OTRAS PROMOCIONES,
POR FAVOR CONSULTE A SU ASESOR DE VIAJES VIRTUOSO**

Regent

SEVEN SEAS CRUISES®

TODO ESTÁ INCLUIDO

EXCURSIONES GRATUITAS
ILIMITADAS EN TODOS LOS PUERTOS

UNA NOCHE DE HOSPEDAJE*
PRE-CRUCERO EN HOTEL DE LUJO,
SIN COSTO (INCLUYE DESAYUNO,
TRASLADO HOTEL-MUELLE
Y MANEJO DE EQUIPAJE)

RESTAURANTES DE ESPECIALIDAD
SIN CARGO ADICIONAL

WiFi INTERNET*
INCLUIDO EN TODO EL BARCO

BEBIDAS INCLUIDAS
(VINOS, CERVEZAS, LICORES, REFRESCOS,
AGUA EMBOTELLADA, CAFÉS Y TÉS)

PROPINAS PRE-PAGADAS

Para todos los Terminos y Condiciones
que aplican contacte a su consultor
de viajes Virtuoso.

*Sólo en categorías Concierge y Superiores

LOCATION, LOCATION, LOCATION!



POR JEFF KOEHLER



Desde pasta en Valencia hasta pizza en Nápoles, Nueva York y Chicago, le damos la vuelta a los restaurantes del mundo para probar auténticas especialidades regionales.

TRES VERSIONES DE PIZZA

Pocos platillos generan tal pasión y opiniones —y en tantos lugares— como la pizza, y no hay más verdad en esto que en Nueva York, Chicago y Nápoles. Cada una ofrece una aproximación particular a este favorito universal cuyos fanáticos, sostienen, es el mejor.

Nueva York

- Se dobla y se come con las manos.
- Generalmente cortada en triángulos amplios.
- Algunos charcos de aceite en la superficie.

DÓNDE:

→ Di Fara Pizza:

1424 Avenue J,
Brooklyn; 718/258-1367;
www.difara.com

Corteza crujiente y delgada

Una capa delgada de salsa de tomate

Ingredientes moderados

Capa delgada de queso mozzarella



Chicago Estilo Deep-dish

- Varios ingredientes —el favorito es la salchicha.
- Una capa generosa de salsa de tomate encima de los ingredientes.
- Se necesita un plato y cubiertos para comerla.

DÓNDE:

→ Lou Malnati's Lincolnwood:

(la sede original):
6649 N. Lincoln Avenue;
847/673-0800;
www.loumalnatis.com



Varios centímetros de profundidad

Corteza gruesa que cubre los bordes del molde

Se prepara en una sartén de aluminio

Nápoles

Corteza suave e inflada

Pocos ingredientes

- La masa se prepara desde el día anterior y se deja reposar varias horas.
- Se cocina en horno de leña.
- Aproximadamente un minuto de cocción.
- La base se llena de hoyos y queda crujiente con un sabor ligeramente quemado.
- Un centro ligeramente líquido.

DÓNDE:

→ L'Antica Pizzeria Port'Alba:

Via Port'Alba 18, Naples; 39-81/459-713;
www.anticapizzeriaristoranteportalba.com



FISH-AND-CHIPS

en Inglaterra

Los National Fish & Chip Awards son como los Oscars del mundo crujiente. En 2014, el honor al Mejor Servicio a Domicilio Independiente en Inglaterra se los llevó **Quayside**, un negocio familiar en el puerto de Whitby, un pequeño pueblo pesquero en Yorkshire. El bacalao, la merluza y la solla se fríen a la perfección —ligero y crujiente por fuera, hojaldrado en el interior. Para mejor restaurante, el premio se lo llevó **Poppies** en el East End de Londres donde Pops Newland ha estado friendo pescado por 50 años. Junto a las clásicas papas fritas y a la vinagrosa salsa tártara, en Poppies ofrecen una cucharada de chícharos.

→ **Quayside:** 7 Pier Road, Whitby, North Yorkshire; 44-19/4782-5346; www.quaysidewhitby.co.uk

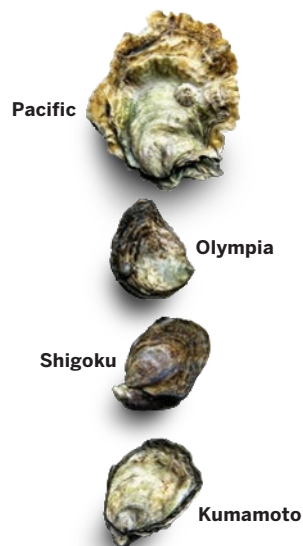
→ **Poppies:** 6-8 Hanbury Street, Spitalfields, London; 44-20/7247-0892; www.poppiesfishandchips.co.uk

Poppies y sus fish-and-chips con chícharo. También en el menú (aunque no salen en la foto): anguilas en gelatina.

OSTRAS en Seattle

Una ostra no es una ostra, no es una ostra. Al menos no lo es en **Taylor Shellfish** en el barrio de Capitol Hill, Seattle, que ofrece cinco variedades del Pacífico Norte que se crían en las granjas de la compañía. Las aguas frescas y limpias del Pacífico le dan a estos moluscos sus sublimes sabores y textura ideal. No se trata de sorber y tragar estas deliciosas ostras: hay que masticarlas algunas veces antes de que liberen su fuerza y su sabor completo.

CONOCE LAS OSTRAS



• **PACIFIC:** Frescas y dulces con un encantador toque a mar. Las conchas de unas tres pulgadas son puntiagudas y con picos pronunciados.

• **OLYMPIA:** No es mucho más grande que una moneda, pero esta ostra local tiene un sabor intenso y una dulzura metálica con un toque de cobre.

• **SHIGOKU:** Pequeña y densa, sabor medio y limpio, con un toque a pepino y sal.

• **KUMAMOTO:** El sabor dulce de esta ostra suele compararse con el sabor fresco y salado de los pepinos. Es pequeña, con una concha amplia y bastante rugosa.

• **VIRGINICA:** La versión de la Costa Oeste de una Atlantic Bluepoint o de una Wellfleet. En forma de pera, con una carne cremosa; su dulzura tiene tonos minerales y un toque de salmuera.

➔ **Taylor Shellfish Capitol Hill:** 1521 Melrose Avenue; 206/501-4321; www.tayloroysterbars.com



OSTRAS: CHARITY BURGRAAF. (PAELLA) KEVIN J. MIYAZAKI

PAELLA EN VALENCIA

La parada gastronómica obligada en España, con más de una docena de ingredientes en un recipiente totalmente icónico es, de origen, un plato de campo que viene de los huertos y arrozales alrededor de la laguna de la Albufera, en el sur de Valencia. Hacer paella es primero y sobre todo el arroz: todo se hace para darle sabor a estos granos cortos y gruesos que se cultivan en la zona y que funcionan como un vehículo para absorber todos los sabores del resto de ingredientes. Mientras que la paella de mariscos es la más popular a lo largo de la costa mediterránea, la auténtica paella española lleva pollo, conejo, caracoles y tres tipos de legumbres locales. No es de sorprender que las mejores arrocerías de Valencia —incluida la incomparable **Casa Salvador**— se encuentren cerca de la Albufera.

➔ **Casa Salvador:** Carrer Accés a l'Estany, Cullera; 34-96/172-0136; www.casasalvador.com

PHO EN VIETNAM

Pho es un plato favorito para el desayuno y que suele comerse con prisa. Estaciona tu moto afuera del viejo **Phở Hòa Pasteur** y pide un tazón de pho con res o pollo. Para comérselo como un local, levanta los palillos con una mano (para los noodles) y una cuchara en la otra (para el aromático caldo). Acércate lo suficiente para poder atrapar los acompañantes —brotes, albahaca tailandesa, menta y otras hierbas— que se agregan a la sopa caliente. Se puede sorber, e incluso está bien visto hacerlo.

→ **Phở Hòa Pasteur:** 260C Pasteur, District 3, Ho Chi Minh City; 84-8/3829-794



MEJILLONES en Bélgica

Desde septiembre y hasta febrero, los mejillones que se cosechan en el Mar de Norte llegan a los mercados belgas en grandes cantidades. Los cocineros los preparan de muchas maneras, incluyendo la clásica *marinière* (en vino blanco con chalotes, perejil y mantequilla), con vino blanco y crema. Para una olla de moules, las papas fritas caseras acompañadas de mayonesa son la pareja obligada. Pocas comidas son tan reconfortantes una tarde fría de invierno con un vaso de vino blanco en la elegante y acogedora brasserie 1921 **Aux Armes de Bruxelles**.

→ **Aux Armes de Bruxelles:**
13 rue des Bouchers;
32-2/511-5550;
www.auxarmesdebruxelles.com

CEVICHE en Perú

La comida peruana está teniendo un gran momento, con Lima a la cabeza de la gastronomía Latinoamericana. Pero con todas esas novedades y ruido, hay un plato peruano que sigue siendo el favorito: el ceviche. Trozos de pescado fresco —desde un delicado robalo hasta un bonito o algún marisco— que se marinan en una ácida mezcla de limón, ajo, chiles, cebollas y sal, un proceso que cuece la carne y la deja firme pero conservando los sabores del mar. El ceviche debe ser simple y fresco, adornado con elote cocido, elote tostado y rebanadas frías de camote. Las mejores cevicherías de Lima están en el barrio de Miraflores, con **La Mar** de Gastón Acurio y **El Mercado** del chef Rafael Osterling luchando por el primer puesto entre los aficionados locales.

→ **Cebichería La Mar:**
Avenida La Mar 770,
Miraflores, Lima; 51-1/421-3365;
www.lamarcebicheria.com/lima

→ **El Mercado:** Hipólito Unanue 203,
Miraflores, Lima; 51-1/221-1322;
www.rafaelosterling.com

TIP
Empieza con un vaso de leche de tigre, una mezcla de los jugos del ceviche con pisco.



Los básicos del menú (desde la izquierda): un pho de pollo en Phở Hòa Pasteur, moules marinière con frites en Bélgica y un menú muestra de ceviches en La Mar.

El desayuno
más fresco en
Daiwa Sushi.

SUSHI EN JAPÓN

Aquí manejan unas 2000 toneladas de mariscos cada día, y es que el Mercado de Tsukiji es el más grande comercializador de pescado del mundo. Una visita antes del amanecer a la subasta de atunes es uno de los paseos obligados en Tokio —especialmente si después viene un desayuno en uno de sus puestos tradicionales de sushi. **Daiwa Sushi** y el vecino **Sushi Dai**, ofrecen uno de los mejores de Japón —para un pescado más fresco habría que subirse al barco. Hay que ir hoy, antes de que cambien su ubicación en 2016.

→ **Daiwa Sushi:** Mercado de Tsukiji Part 6 Bldg. 5-2-1 Tsukiji, Chuo-ku, Tokio; 81-3/3547-6807

→ **Sushi Dai:** Mercado de Tsukiji Part 6 Bldg. 5-2-1 Tsukiji, Chuo-ku, Tokio; 81-3/3547-6797

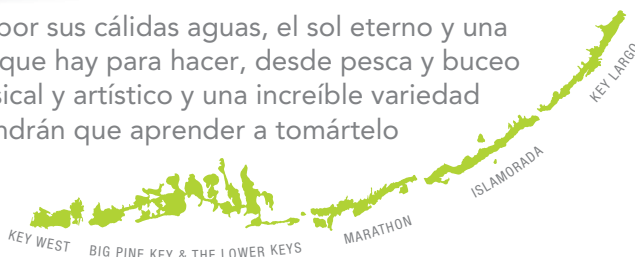
TIP

La subasta de atún abre la puerta a los visitantes de las 5:25 a las 6:15. El registro, para los 120 espacios disponibles, empieza a las 5:00 —la alternativa es tomar un tour de Tsukiji con un chef Michelin organizado por un on-site Virtuoso en Japón. El plan es perfecto para la primera noche, sacándole provecho al jetlag.

Da un
paso atrás.

The
Florida Keys
& Key West
come as you are®

Los Cayos de la Florida son conocidos por sus cálidas aguas, el sol eterno y una actitud muy relajada. Pero con todo lo que hay para hacer, desde pesca y buceo de primera, un próspero escenario musical y artístico y una increíble variedad de bares y restaurantes, sus clientes tendrán que aprender a tomárselo con calma. Para reservaciones llama a tu agente de viajes Virtuoso.
fla-keys.com





Los sunstuosos alrededores de La Maison Arabe.



TAJINE

EN MARRAKECH

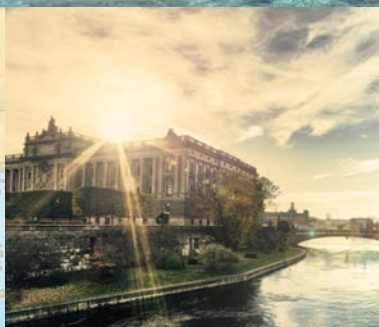
La Maison Arabe, en el borde de la antigua Medina, explica por qué el tajine —llamado así por la cerámica de terracota en la que se cocina— es un plato tan sensacional. La carne se cuece lentamente debajo de la tapa en forma de domo hasta que se separa del hueso, con una sinfonía de especias y un contrapunto de sabor; ya sea dulce por los frutos secos como membrillo, peras o jitomate confitado con jengibre y canela, o ácido, como el pollo con limones en conserva

y aceitunas verdes. El tajine debe comerse con pan fresco que sale de los hornos y es suave para poder usarlo como una tortilla, absorbiendo el sabor del plato. La salsa es la particularidad, y un símbolo de triunfo. En La Maison Arabe los tajines regresan a la cocina totalmente limpios.

➔ **La Maison Arabe:** 1 Derb Assehbé, Bab Doukkala; 212-5/2438-7010; www.lamaisonarabe.com VI.



El mundo es un deleite
con ahorros extraordinarios.



TAPIZ MEDITERRÁNEO

desde \$3,999

Pireo(Atenas) a Monte Carlo • 7 días • 18 de abril, 2015

EL BÁLTICO Y SAN PETERSBURGO

desde \$4,699

Copenhague a Estocolmo • 7 días • 30 de mayo • 25 de julio, 2015



Contacte a su Asesor de Viajes Virtuoso para empezar su travesía a bordo de La Mejor Línea de Cruceros Pequeños del Mundo. Disfrute de amenidades exclusivas para el Voyager Club, incluyendo un coctel de recepción a bordo, eventos en tierra o crédito a bordo en algunos recorridos.



*Tarifas basadas en las fechas específicas de salida. Todas las tarifas son en dólares americanos, para nuevas reservas solamente, por huésped, en ocupación doble y sujeta a disponibilidad. Impuestos, comisiones y tarifas portuarias de \$136.76 a \$343.99 por persona, adicionales. La información aquí contenida es correcta en el momento de la impresión y esta sujeta a cambios sin previo aviso. Seabourn se reserva el derecho de corregir errores u omisiones. Registro de los barcos: Bahamas. ©2014 Seabourn.



EL LUGAR MÁS DULCE

**ECUADOR OFRECE UN DELICIOSO
RECORRIDO CON SABOR A CHOCOLATE.**

Ingredientes de la tentación
en Chez Tiff en Quito.

POR DAVID HOCHMAN
FOTOS DE LUIS GARCÍA



Desde la izquierda: chocolates Cyril, cacao crudo, un café con chocolate estilo Quito y Santiago Peralta, de Pacari, conduciendo una cata en Casa Gangotena.

EL FABRICANTE DE CHOCOLATE MÁS reconocido de Ecuador evita la mirada mientras con un suspiro dramático entrega con la mano una delicia en forma de cuadrado. Claramente, a Santiago Peralta le cuesta compartir su menguante suministro de chocolate Nube, una barra orgánica de color caoba que ha ganado premios y que es parte de la colección Pacari. Quedan solamente 400 barras de esta excepcional producción, “es como nuestro Lonseome George”, dice Peralta durante una cata privada en nuestro hotel en Quito. Se refiere a la tortuga, última de su especie que murió en Galápagos en 2012 y que ha quedado como un símbolo de todo lo que es único Ecuador. “Tal vez nunca más tengas una oportunidad como esta”.

Afortunadamente, para los amantes del chocolate que siguen el camino del cacao, por decirlo de alguna manera, hay más de una tortuga en el camino. Este país, que produce el 60 por ciento del cacao *premium* del mundo, acaba de superar a Brasil como el exportador sudamericano número uno,

con todo y que Ecuador es 30 veces más pequeño. Lindt, Valrhona, Guittard, Mast Brothers —todos imprimen “Ecuador” en sus envolturas como un sinónimo de calidad. Y hay evidencia bastante convincente de que la semillas —la fruta del cacao en sí— vienen de aquí: el año pasado, en la provincia amazónica, el arqueólogo Francisco Valdez encontró cerámica que contenía restos microscópicos de teobromina, el alcaloide del chocolate, que data de 3300 a.C.

“El chocolate es nuestra historia. Es nuestra tierra, nuestra economía, nuestro placer más puro”, dice Peralta, quien ciertamente parece estar disfrutando a pesar de haber tenido que compartir su Nube. Que alguien tan importante en su campo haga catas para viajeros en sus hoteles habla mucho de su pasión por el cacao y de sus sentido de negocio. Como muchos otros que conocemos el Ecuador, Peralta, que nació y creció en Cuenca, habla del chocolate con la misma intensidad que muchos hablan de fútbol, empanadas o la iglesia.

Tenemos otra misión para este viaje. Mi esposa es chocolatera y hemos venido a Quito a ser testigos (o a devorar, mejor dicho) del proceso de fabricación con un tour de la semilla a la barra. Es perfecto para los profesionales y para los fanáticos del chocolate, una extensión de dos días a un viaje a las Galápagos antes de volver a casa vía Quito. El primer paso: una introducción.

Aunque llegar a Ecuador es relativamente fácil con vuelos directos, puede ser un dolor de cabeza, en parte por la altitud, pues es una ciudad alta que se encuentra a 2850 metros sobre el nivel del mar. Además, el ecuador pasa sobre ella, lo que quiere decir que los músculos se convierten en gelatina en algunos puntos y un huevo se puede balancear en la cabeza de un clavo (más sobre estos fenómenos fantásticos en breve). El limpio centro histórico de Quito —el primero en ser declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, junto con Cracovia— se encuentra en la ladera del Pichincha, un volcán que en octubre de 1999 dejó salir una nube de cenizas tipo bomba.

La combinación de fuerzas —tierra rica en minerales volcánicos, 12 horas de sol todo el año, unas montañas nevadas que dan paso a un bosque tropical biodiverso— ayuda a un crecimiento milagroso. Las semillas de cacao originarias de Ecuador, conocidas como “Arriba Nacional”, son posiblemente las más finas del mundo, algo que se encargan de recordarnos en cada pastelería y dulcería de la ciudad. El nombre viene de un malentendido. La historia cuenta que en el siglo XIX, un chocolatero suizo preguntó

por el origen de unas vainas que venían del río Guayas, cerca de Guayaquil. Le dijeron, “río arriba”. Es así como Arriba se convirtió en el estándar más alto en un mundo del cacao que está lleno de clones e híbridos modernos.

En Chez Tiff, una dulcería en el renovado barrio histórico La Ronda, Cristina Indemini, mitad ecuatoriana mitad suiza, lleva a los visitantes por el proceso de fabricación del chocolate con una presentación tan buena que bien podría convertirse en una TED Talk. Toma seis meses de calor intenso para que el cacao produzca estas vainas en forma de pelota de americano. Las semillas fermentadas se tuestan, muelen y mezclan con azúcar y manteca de cacao para convertirse en barras y bombones. “Hoy en día utilizamos máquinas caras pero la madre de mi abuela ecuatoriana sabía hacer esto a su manera”, dice Indemini, rompiendo los granos a mano con un mortero que le heredaron. La pasta huele al sueño de cualquier niño. “Esta piedra de río es un tesoro de mi familia”, dice refiriéndose a la pieza del mortero, aunque las trufas con fruta de la pasión que generosamente nos ofrece Indemini son legado suficiente.

EN 1920, ECUADOR PRODUJO MÁS cacao que cualquier otro país del mundo. Si uno va a Vinces, un pueblo junto al río, encontrará una mini Torre Eiffel que es una reliquia de cuando las familias de elite del país eran todas trotamundos del cacao. El reino del “Gran Cacao” terminó cuando una plaga invasiva acabó con el 70 por ciento de la pepa de oro, o semilla de oro.

**EL CHOCOLATE ES
NUESTRA HISTORIA.
ES NUESTRA TIERRA,
NUESTRA ECONOMÍA,
NUESTRO PLACER
MÁS PURO.**



Cosechando cacao y (derecha) cacao molido.

Nos encontramos temprano con nuestro guía en el lobby de Casa Gangotena para explorar Quito antes de salir a nuestra gran excursión de cacao. La restauración de esta mansión de los años veinte en la Plaza de San Francisco en un hotel boutique de 31 habitaciones —algunos dicen que es el mejor de Sudamérica— fue parte de un proyecto de recuperación del centro de uno 463 millones de dólares. Sacaron de las calles a los mendigos, los traficantes y las prostitutas, y le dieron dinero a los comerciantes para arreglar las fachadas de sus negocios. Los parques y las plazas brillan de color y de orgullo nacional. Cada lunes, cuando el presidente Rafael Correa está en la ciudad, se dirige al público desde el balcón del Palacio Presidencial mientras los guardias, vestidos con chaquetas azul rey bordadas en oro, hacen el cambio de guardia.

Pero la cosa no siempre fue tan fácil. En el Museo de la Ciudad, hermosamente restaurado en un edificio que por cuatro siglos fue un hospital, escuchamos la historia de Gonzalo Pizarro, el medio hermano más joven de Francisco Pizarro, conquistador del Imperio Inca. En febrero de 1541 Gonzalo salió de Quito

en la búsqueda de canela y la ciudad de oro, El Dorado. No encontró ninguno. En cambio, su grupo de cientos de soldados, vestidos como caballeros y los miles de indios esclavizados fueron víctimas de la malaria, el hambre y los ataques. Eventualmente Pizarro regresó a Quito, mientras que su teniente, Francisco de Orellana, de quién se había separado durante la expedición, descubrió por casualidad el Amazonas y lo navegó completo.

Al día siguiente le seguimos la pista a Pizarro, aunque en una confortable camioneta con GPS, rumbo a una granja de cacao de primera en la zona del Amazonas. Es fácil entender por qué los exploradores se perdían. Nuestro trayecto de cuatro horas, a lo largo de la Avenida de los Volcanes, nos tiene temblando en un camino sinuoso a 4200 metros. Pero pronto podemos empezar a quitarnos capas de ropa mientras nos vamos acercando a los 35°C de la selva. En la plantación, Bolívar, el jefe del cacao, utiliza el machete para bajar las vainas de los árboles y luego las abre para dejarnos probar las semillas y la pulpa del interior. Son más carnosas y más ácidas que un



El postre en Casa Gangotena.

tip

"A menos que seas de los que duermen temprano, las mejores habitaciones de Casa Gangotena están en las terrazas de las esquinas, mirando hacia la plaza, desde donde puedes disfrutar de una serenata nocturna. Si no te gusta madrugar, pide un cuarto lejos de la iglesia, cada mañana las campanas suenan bien temprano"

— Marilyn McCourt,
agente Virtuoso



Explore un mundo que es únicamente Holland America Line

Le llevamos a lugares extraordinarios con comodidad incomparable.

14-Day Far East Discovery

Hong Kong to Singapore
ms Volendam

March 2, 2015

Interior
\$1,699*

14-Day Pacific Treasures

Roundtrip Sydney
ms Oosterdam

March 8, 2015

Interior
\$1,599*

12 Day Mediterranean Romance

Venice to Barcelona
ms Nieuw Amsterdam

May 16, 2015

Interior
\$1,999*



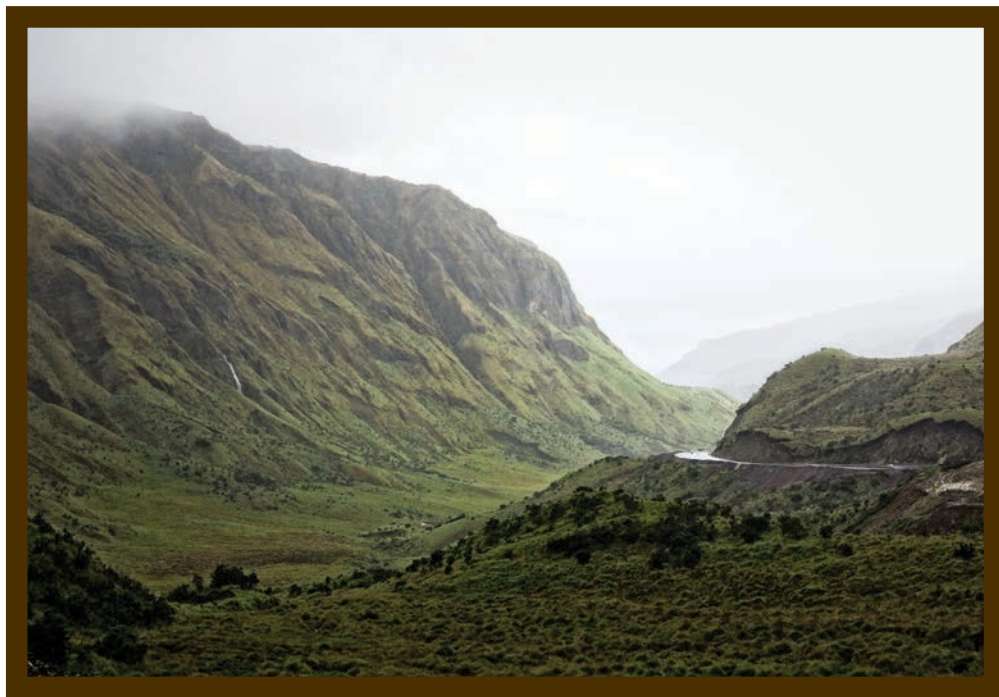
Contacte a su especialista de viajes de Virtuoso para obtener más detalles



BUQUES ESPACIOSOS Y ELEGANTES • SERVICIO AMABLE • ITINERARIOS POR TODO EL MUNDO • ACTIVIDADES INSPIRADAS • SOFISTICADOS RESTAURANTES



Términos y condiciones: * Las tarifas se basan en la Promoción RH. Las tarifas destacadas son por persona para doble ocupancia, solo crucero. Las tarifas son en dólares estadounidenses. Todos los montos de ahorro se incluyen en las tarifas mostradas. Los impuestos, tasas y gastos portuarios son adicionales y van desde \$164.98 a \$ 412.85, son adicionales y están sujetos a cambios. Las tarifas de crucero están sujetas a disponibilidad. Para obtener más información acerca de nuestras categorías de camarotes y descripciones de suites, para ver los planos de cubierta y obtener todos los términos y condiciones aplicables a su crucero, consulte hollandamerica.com o el folleto correspondiente de Holland America. Las ofertas son de capacidad controlada y pueden modificarse o retirarse sin previo aviso. Pueden aplicarse otras restricciones. Registro del barco: Países Bajos.



lichi. Este es el primer paso de un proceso tan complicado como el de hacer vinos. El almuerzo también es una experiencia que se cultiva: tilapia fresca del Amazonas con helechos salvajes y palmitos recién cosechados, todo preparado al vapor dentro de una hoja de bijao. Bolívar es tan amable que nos ofrece primero, como invitados de honor, unas larvas que saca de un tronco caído y que se asan y se sirven en brochetas. Sería maleducado no aceptarlas. Afortunadamente la comida concluye con la taza de chocolate más fresca del mundo y muchas muestras para llevar a casa.

Devorar chocolate en el medio de los dos polos de la tierra tiene sus peculiaridades —el calor que lo derrite es un problema— pero no hay nada mejor que compartir una barra con un granjero productor de quinta generación. También, hay que considerar las ventajas. En el camino de vuelta a Quito paramos en el Museo de Intiñan, un laboratorio de física justo en el ecuador. Los amigables docentes nos enseñan cómo la gravedad y la presión desaparecen a los 0° grados: el agua cae directamente por el desagüe, sin hacer ningún giro en el vortex; un huevo se para sobre su propio eje; los músculos se debilitan. Un efecto sobresale del resto: después de cinco días de catas de chocolate, es bueno saber que una persona pesa 0.25 kilos menos cuando ambos pies están sobre esta línea invisible.



Sólo en Ecuador: Casa Gangotena (derecha) y siguiendo la ruta del conquistador a 4200 metros de altitud, en el Paso de la Virgen.



JUSTO A LA FUENTE

El billete de oro para una aventura chocolatera

CUÁNDO IR Desde el punto de vista del chocolate, los viajeros pueden ver las vainas en los árboles y experimentar la cosecha entre **febrero y julio**. La altitud hace que Quito sea fresca, incluso con el ecuador.

CÓMO LLEGAR Aeromexico, LAN y Avianca ofrecen vuelos directos desde ciudad de México, Santiago, Buenos Aires, Lima, Bogotá y Panamá.

DÓNDE DORMIR Una remodelación de cuatro años y 10 millones de dólares convirtió a **Casa Gangotena**, en

uno de los hoteles boutique más exclusivos del continente. Con 31 habitaciones, una terraza con **vistas al volcán y a la catedral** y rollitos de llama en un innovador menú, esta ex mansión es el mejor lugar de la ciudad. *Habitaciones dobles desde 395 dólares, con desayuno incluido y una cena de seis tiempos con vino.*

IR El onsite Virtuoso en Quito puede organizar itinerarios basados en el chocolate que funcionan como viajes independientes o como componentes de una aventura más amplia en

Ecuador. Para esta historia, el itinerario de tres días empieza con un tour guiado por las iglesias, museos y tiendas de chocolate en el viejo Quito antes de comenzar el camino de la **semilla-a-la-barra**. Los viajeros siguen al este, y en camino a la granja de cacao paran en **aguas termales en los Andes**, en un santuario de colibríes y en el ecuador para hacerse una foto. Hay que dejar un espacio para cantidades bastante serias de chocolate. *Salidas: cualquier día desde el 1 de febrero y hasta el 31 de julio de 2015; desde 1350 dólares.* VI.

www.argentina.travel

Svein, 60, noruego #Mendoza_CapitalMundialDelMalbec Argentina, por vos



¿HABLAS FRAPONÉS?

LOS SABORES Y LOS COCINEROS JAPONESES LE ESTÁN DANDO UN NUEVO AIRE A LA CLÁSICA GASTRONOMÍA DE LYON.

POR SETH SHERWOOD
FOTOS DE PETER FRANK EDWARDS



LA RESTAURANtera YUKO MATSUMOTO SE ACUERDA de cuando era niña en Japón y probó por primera vez la comida francesa. “Mis papás me llevaron a un restaurante francés —entre comillas— cuando tenía 7 u 8 años”, recuerda Matsumoto, hoy en sus treintas. “Comí calamares con salsa de tomate. ¡No era francés realmente pero estaba bien!” De todas maneras, la comida y el ambiente la marcó, inspirando la travesía de Matsumoto desde Tokio hasta Lyon para estudiar gastronomía. Eventualmente llegó al prestigioso restaurante Alain Chapel, en las afueras de la ciudad, donde conoció y se casó con el joven cocinero, Pierre Mercier.

Su retoño de cuatro años es el **Saveurs de PY**, en el bohemio barrio de Croix-Rousse en Lyon. Los visitantes que llegan a almorzar se topan con paredes decoradas en rojos cereza y verdes wasabi y disfrutan de un pato con berenjena marinada en miso, un rape en caldo de mariscos y otras especialidades del día. Matsumoto está encargada del servicio mientras que Mercier cocina esta versión ligeramente nipona de clásicos franceses. Las comillas aquí no son para nada necesarias.

LA PAREJA Y SU RESTAURANTE ENCARNAN LA TENDENCIA CULINARIA que atraviesa la tercera ciudad de Francia. Lyon se encuentra a unos 450 kilómetros al sureste de París, una respetable metrópoli burguesa de clásicas casas de piedra, con balcones de hierro forjado, majestuosas plazas, iglesias góticas, puentes de piedra y arbolados paseos junto a los ríos Rhone y Saône.



Desde la izquierda: un yaki-onigiri de langosta en Tomo, el chef Arai Tsuyoshi de Au 14 Février, un brioche Tropicienne con *crème diplomat* en Saveurs de PY, el barrio de Vieux Lyon, Do Mo's bar, un whiskey japonés en Tomo, y una mesa al estilo franco-japonés.



St Jacques et Hokki sauce
vinaigrée
ホッキとホタテの三杯酢
Can japonais de homard
オマールの茶わん蒸し
Daurade mixtée sauce su
タイの煮つけ
Canard barbarie grillé au
カモの火焼きもの
Tartare de thon sur son
vinaigré
マグロのたたき丼
Blanc manger au Sésame
白ゴマのブランマンジェ



Stored in Barrels of Wood
It is pure and exquisite pure
shochu in wood barrels that
which is aged in wood barrels
old traditional method barrel
near of Mito). The shochu, when
it, together with only the wood
in "one-off" process in put off,
is matured in wood barrels
and master shochu. This is really a
Yakuzen no Kōtoku (Kōtoku is the
name of the sake). Excess coloring is added
any later its flavor is unique.
Brewing and clear amber color
of Hyakumen no Kōtoku is the
rice, or mixed half and full

Desde las calles medievales y renacentistas del Vieux Lyon (un barrio declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO) hasta los angulares edificios de ciencia ficción en el nuevo barrio de Confluence, los cocineros y los sabores japoneses han florecido como flores de cerezo, infundiendo la escena restaurantera con casamientos —literales y gastronómicos— entre Oriente y Occidente. Sus repertorios van desde clásicos galos con delicados guiños de oriente hasta importaciones japonesas con ligeros acentos continentales. La Tierra del Sol Naciente ha dado lugar a un nuevo amanecer en el paisaje gastronómico leonés.

LA TIERRA DEL SOL NACIENTE HA DADO LUGAR UN NUEVO AMANECEER EN EL PAISAJE GASTRONÓMICO LEONÉS.

Esta combinación gastronómica es especialmente notable porque Lyon —localizado en medio de tierras muy fértiles y cerca de regiones vinícolas muy respetadas como Borgoña, Beaujolais y Côtes du Rhône— ha sido por mucho tiempo el bastión de la cocina tradicional de Francia, la versión platónica de *la cuisine française*. Esta reputación viene desde el siglo XIX, cuando las cocineras que habían trabajado en las casas de los ricos de la ciudad empezaron a abrir sus propios restaurantes para alimentar a los trabajadores de las fábricas de seda. Pronto los restaurantes ganaron fama, reconocidos por los simples y generosos platos como el estofado de callos, las salchichas y las famosas quenelles, una especie de croqueta de sémola de trigo con alguna carne o pescado. Como lo dijo el novelista del XIX, Stendhal, “Sólo sé de una cosa que se puede hacer bien en Lyon, comer”.

La importancia de Lyon como “el estómago de Francia” quedó comprobada en el siglo XX, gracias a dos de los chefs más famosos del país. En 1920, Eugénie Brazier estrenó dos restaurantes leoneses, cada uno llamado La Mère Brazier, y en 1933 ambos consiguieron las tres estrellas Michelin —un logro sin precedentes. Una década más tarde, contrató a un muchacho de la ciudad, llamado Paul Bocuse, quién se convertiría en el chef más querido de la nación y en restaurantera, además de haber sido el creador del premio más importante de cocina en todo el mundo, el Bocuse d’Or. Acercándose a los noventa, el incontenible octogenario sigue abriendo restaurantes en todo el mundo y supervisa



El Mercado de Saint-Antoine Célestins, Yuko Matsumoto y Pierre Mercier, dueños de Saveurs de PY, y la vista del río Saône.





El puente sobre el Saône con el Palais de Justice y una tarta de pétalos de rosa en Au 14 Février.

ZARPAN AL CARIBE A BORDO DEL MEJOR BARCO DE MIAMI



Zarpe en un crucero extraordinario a bordo del *Norwegian Getaway*. Pase sus días relajándose en playas de arena blanca y sus noches disfrutando de los sorprendentes shows de *Burn the Floor* y *Legally Blonde*. Disfrute de dulces antojos y de cenas gourmet en *The Waterfront*. ¡Reserve una Suite o una Villa en *The Haven* by Norwegian para tener privilegios VIP!

¡Reserve con su Asesor de Viajes Virtuoso para recibir \$50 por habitación en crédito a bordo!

CARIBE ESTE

7 Días • Norwegian Getaway
Salidas 14/3/15, 28/3/15, 11/4/15

Miami • St. Thomas, Islas Vírgenes Británicas • Tórtola, Islas Vírgenes Británicas • Nassau, Bahamas • Miami

Tarifas con balcón desde \$1,249
Tarifas Suite Haven desde \$4,119



NCL
NORWEGIAN
CRUISE LINE®



Tarifas solo por crucero, por persona, basadas en ocupación doble, con capacidad controlada y correctas en el momento de imprimir. Impuestos y tasas de gobierno, además de servicios a bordo son adicionales. Puede aplicar otras restricciones y un suplemento por combustible. Norwegian y Virtuoso no se hacen responsables por errores tipográficos u omisiones. Registro de los barcos: BAHAMAS y ESTADOS UNIDOS DE AMERICA. ©2014 NCL Corporation Ltd.



La actividad nocturna en Vieux Lyon y el chef de Do Mo, Pascal Piétri (izquierda) con el dueño Guy Benayoun.

la final de la competición que lleva su nombre, misma que todavía se celebra en Lyon. En 2011, el Instituto Culinario de América lo nombró chef del siglo.

La ubicación original de La Mère Brazier se mantiene elegantemente a la cabeza con un par de estrellas Michelin. Preside sobre una escena que incluye unos 2 000 establecimientos, incluyendo varios bouchons —restaurantes tradicionales que ofrecen gastronomía clásica leonesa— y que salvaguarda la reputación de la ciudad como la capital gastronómica de Francia.

ES CIERTO, EL INTERCAMBIO FRANCO-JAPONÉS DE HOY LE DEBE BASTANTE a Bocuse y a su contraparte japonesa, el difunto Shizuo Tsuji. Chef, amigo de Bocuse, algunas veces periodista y francófono de tiempo completo, Tsuji abrió el Instituto Culinario Tsuji en Osaka en 1960. En 1979 abrió un campus satélite en un château cerca de Lyon; un segundo campus abrió en 1989. Juntas, sus escuelas han entrenado a más de 5 000 estudiantes japoneses en la cocina francesa.

Un graduado, Arai Tsuyoshi es el encargado de la cocina de **Au 14 Février**, un restaurante minúsculo en las viejas calles de Vieux Lyon, muy cerca de la icónica catedral y su famoso reloj astronómico. Con un nombre que celebra el día de San Valentín y decorado con una temática de corazones, este espacio íntimo ofrece platos complejos y pequeños —“la cuisine français hecha en Japón”, dice Tsuyoshi— quién ha conquistado el corazón de los amantes de la comida.

En la Rue Royale, donde Eugénie Brazier abrió su leyenda, el veterano de Tsuji Akira Nishigaki ha estado coleccionado críticas en **L’Ourson Qui Boit**. La comida es básicamente francesa aunque los sabores del lejano oriente aparecen, sobre todo en los platos del mar. Cuando almorcé aquí el espacio en blanco resonaba con las pláticas de los grupos de amigos treintañeros y compañeros de trabajo

animados por el Chablis. Con lentes rectangulares, tenis New Balance, barbas desaliñadas y otros detalles típicos del barrio de Croix-Rousse, todo el mundo disfruta de la delicada crema de chícharo con wasabi y de los nuggets de ternera en salsa de mostaza y ajonjolí.

Nishigaki, el apacible cocinero de Kyoto con barba rala de chico cool habla sobre los peces de agua dulce franceses, los hongos de la región y otros productos de la zona, aunque jura que hay un clásico francés que nunca cruzará la puerta de su restaurante: las ranas. “¡Las odio!” dice riéndose.

Del otro lado del Rhone, restaurante **Tomo**, creado hace tres años por el ex alumno de Tsuji, Tomohiro Hatakeyama es algo así como el polo opuesto de L’Ourson Qui Boit. Hay un silencio monástico. No hay música ni conversaciones animadas en este espacio espartano de paredes de piedra. Hay una pureza casi religiosa que gobierna el menú categóricamente japonés, que ofrece berenjenas marinadas, puerco asado con jengibre, tazones de noodles y más.

También me encuentro con un rico menú de degustación diario lleno de mariscos —pez espada cocinado en miso con langosta, besugo con piel al vapor con salsa de sake y azúcar, atún rojo crudo con jengibre

MAPA DE LAS ESTRELLAS: LOS CLÁSICOS MICHELIN DE LYON

Auberge de l’île Barbe Una estrella Michelin; *place Notre Dame, île Barbe, 33-4/7883-9949, www.aubergedelile.com.*

La Mère Brazier Dos estrellas Michelin; *12 rue Royale, 33-4/7823-1720, www.lamerebrazier.fr.*

Restaurant Pierre Orsi Una estrella Michelin; *3 place Kléber, 33-4/7889-5768, www.pierreorsi.com.*

THE LUXURY COLLECTION™

Hotels & Resorts

LA VIDA ES UNA COLECCIÓN DE EXPERIENCIAS
DÉJENOS SER SU GUÍA



Por favor contacte a su agente de viajes Virtuoso para iniciar su viaje por estas propiedades Virtuoso.

Europa: Blue Palace Resort & Spa · Convento do Espinheiro Hotel & Spa · Hotel Alfonso XIII Hotel Bristol, Vienna · Hotel Bristol, Warsaw · Hotel Cala di Volpe · Hotel Danieli · Hotel Goldener Hirsch Hotel Grande Bretagne · Hotel Imperial · Hotel Maria Cristina · Hotel Marqués de Riscal Hotel Pitrizza · Hotel Romazzino · King George · Mystique · Prince de Galles · Santa Marina Resort Schloss Fuschl Resort & Spa · The Gritti Palace · The Romanos · Trump Turnberry Resort · Vedema Resort **Medio Oriente** Al Maha Desert Resort & Spa. **América del Norte:** Hacienda Temozon · SLS Hotel at Beverly Hills The Canyon Suites at The Phoenician · The Chatwal · the Nines · The Phoenician · The Royal Hawaiian The US GRANT. **América del sur:** San Cristobal Tower Tambo del Inka Resort & Spa.

spg*
Starwood
Preferred
Guest

©2012–2014 Starwood Hotels & Resorts Worldwide, Inc. Todos los derechos reservados.
Huésped preferido, SPG, The Luxury Collection y sus logos son marcas registradas de Starwood Hotels & Resorts Worldwide, Inc. o sus afiliadas.

La nueva ola: Junko Matsunaga (izquierda) y Gaby Didonna de Imouto.



encurtido, que hasta admite algunos sabores franceses. Las tiras de pato rostizadas con sabrosas albóndigas de pato presentan el ave más querida del país en distintas mutaciones, mientras que el crême brûlée infusionado con té rostizado consigue un cierre totalmente Franco-Japones.

LA POLINIZACIÓN CRUZADA MÁS EXITOSA SE ESCONDE en la periferia de Lyon, en barrios como La Confluence, una antigua zona portuaria que ahora está llena de modernos edificios de vi-

drio, hogar de boutiques de muebles de diseño, restaurantes y espacios culturales —entre ellos, el futurístico nuevo museo de ciencias, Musée des Confluences. Dentro de una antigua casa de aduanas se encuentran los salones neindustriales del restaurante **Do Mo**. Afuera de sus altas ventanas fluye el río Saône hacia el cercano Rhone, y es que la confluencia de ambos ríos es la que le da nombre al barrio.

La ubicación es ideal para Do Mo, donde los aires culinarios de Francia y Japón también se encuentran. En el lado izquierdo del menú, el

TIPS

LA GUÍA DE UN ASESOR DE VIAJES PARA LA CIUDAD

- Generalmente mando a mis clientes a Lyon de camino al sur de Francia, o desde París, o como un pre o post de un crucero de río.
- Es mejor ir en primavera, a principios de verano o en otoño (aunque hay mayor probabilidad de lluvia).
- Hay que planear dos o tres noches para poder disfrutar de la comida y el vino —*¡y nunca perderse les quenelles de Lyon!*
- Lyon ha sido la ciudad de la seda desde el siglo XIX: hay que visitar el atelier de Soierie para aprender sobre el proceso de impresión, también conocido como *à la lyonnaise*. También hay que visitar las tiendas de antigüedades, los mercados de comida y las bodegas en la zonas de Beaujolais y en Côtes du Rhône.

- Tu asesor de viajes puede arreglar las reservaciones y hasta conseguir a un chofer que te lleve. Las reservaciones deben hacerse con un mínimo de un mes de anticipación para el caso de los grandes restaurantes y hasta con tres meses en el caso de eventos.

— *Géraldine Hasting,*
Asesor de Viajes Virtuoso.



El chef Akira Nishigaki en L'Ourson Qui Boit y una botella de whiskey japonés.



lado oeste, si uno lo leyera como un mapa, hay una lista de novedades francesas: foie gras asado con castañas anisadas, confit de pato con poro, bacalao con emulsión de foie gras y papas. En el lado “este” se encuentran los mismos platos pero “japonizados”: foie gras ahumado con una nube de salsa de soya, pato laqueado con tofu, bacalao al vapor con vegetales en témpura. Las cenas puede ir de un lado al otro del mapa o zambullirse en el menú de degustación de cinco tiempos.

El restaurante que más se ha especializado en esta fusión franco-japonesa —**Imouto**— se encuentra en La Guillotière, un barrio de inmigrantes de clase media que muy pocos turistas visitan. En una tarde lluviosa, parejas burguesas, oficinistas en traje y jóvenes tatuados se encontraban refugiados aquí, con su salón tipo galería. Debajo

de las figuras de madera que cuelgan del techo, aquí se sirve un bacalao asado con crema holandesa de yuzu, magret de pato rostizado con polenta en salsa de teriyaki y otras delicias.

Los creadores, que deambulan en sus uniformes blancos, pueden verse a través de un vidrio que divide la cocina del salón: el chef principal, Gaby Didonna, y el sous-chef, Junko Matsunaga. Didonna, francés de origen chino, reclutó a Matsunaga, un fan de Bocuse que se mudó de Japón a Francia hace varios años. “Realmente se trata de un esfuerzo a cuatro manos”, dice Didonna.

Esas manos están por tener más trabajo. Gracias a su popularidad, el restaurante está por abrir un anexo en el local de junto. Por tamaño y ambición, Imouto está preparado para crecer. Y parece que la escena franco-japonesa de Lyon, también.

PREPARÁNDOSE PARA LYON

Explora la escena culinaria de Oriente y Occidente.

LLEGAR para viajar a Lyon, a unos 500 kilómetros al sureste de París, toma el tren de alta velocidad que conecta las dos ciudades **en menos de dos horas**, todos los días. También hay vuelos directos al Aeropuerto Lyon-Saint Exupéry desde varias ciudades de Europa, Asia, África, el Medio Oriente y Canadá, aunque no desde Estados Unidos ni Latinoamérica.

DORMIR Las calles de piedra del barrio más

icónico de Lyon, el Vieux Lyon, esconden los colores rústicos de **Cour des Loges**. Además de sus 60 habitaciones y suites, la propiedad ofrece también amplios espacios para consentirse: el restaurante con estrellas Michelin Les Loges, el bar estilo art deco, el spa, la alberca y hasta un sauna. *Habitación doble desde 290 dólares, incluye desayuno diario y un regalo con productos del spa.*

Villa Florentine ofrece vistas a al Vieux Lyon,

protegido por la UNESCO y al río Saône desde las arboladas colinas de Fourvière. Las 28 habitaciones del hotel se remontan al siglo XVII y hoy incluye además un restaurante con estrellas Michelin (Les Terrasses de Lyon) además de alberca y jacuzzi —todas con vista panorámica. *Habitación doble desde 320 dólares, incluye transporte de ida desde el aeropuerto, desayuno diario y estacionamiento gratis.*

IR Zarpa por el país Michelin con el viaje de diez días de **Tauck**, que

empieza en París y sigue (en tren) hasta Lyon para seguir después por el Río Rhone a través de algunos de los pueblos con más sabor del país. *Salidas: varias fechas empezando con el 5 de abril de 2015; desde 4890 dólares.*

COMER Saveurs de PY Comida y cena. \$\$\$-\$\$\$\$. *8 rue Pailleron, 33-4/7828-8086.*

Tomo Comida y cena. \$\$\$\$. *7 rue Pierre Corneille, 33-4/7841-8460, www.restaurant-tomo.fr.*

Au 14 Février Una estrella Michelin. Comida (solo los sábados) y cena. \$\$\$\$. *6 rue Mourguet, 33-4/7892-9139, www.au14fevrier.com.*

L'Ourson Qui Boit Comida y cena. \$\$-\$\$\$\$. *23 rue Royale, 33-4/7827-2337.*

Do Mo Comida y cena. \$\$\$\$. *45 quai Rambaud, 33-4/3723-0923, www.do-mo.fr.*

Imouto Comida y cena. \$\$\$-\$\$\$\$. *21 rue Pasteur, 33-4/7276-9953. VI*

Primera fila

para el show más espectacular de la naturaleza.®



Cuando tienes libre acceso al resort número uno para esquiar en montaña*, hay muchos recuerdos por fabricar. Explora Deer Valley Resort con 100 legendarios senderos, disfruta de un asado al pie de la montaña o deslízate por las resbaladillas de nieve. Y a tan sólo unos minutos de ahí, la avenida histórica de Park City lo invita a dar un paseo, ir de compras y cenar con la familia. A 58 kilómetros del Aeropuerto Internacional de Salt Lake City, Montage Deer Valley lo coloca en el centro del escenario de mágicos recuerdos en la montaña.

Para reservaciones, contacte a su agente Virtuoso.

*Según el ranking de los lectores de la revista SKI, 2008-20014.



DEER VALLEY | BEVERLY HILLS | KAPALUA BAY | LAGUNA BEACH | PALMETTO BLUFF



Alta cocina forjada
en una tradición
milenaria

Tómate
tu tiempo
en Perú



Perú
mucho
gusto

peru.travel



PROMOCIÓN
VIRTUOSO LIFE



OFERTAS EXCLUSIVAS

NAVEGANDO POR EL IMPONENTE RÍO MEKONG

Mientras navega por el épico río Mekong, entre Vietnam y Camboya con **Aqua Expeditions**, se contagiará de un sentimiento de camaradería y descubrimiento entre los pasajeros, un grupo de expertos viajeros que comparten el interés por los detalles más finos de la vida y que disfrutan explorar los rincones más remotos de la tierra.

Son tres noches llenas de lujo a bordo del *Aqua Mekong*, donde disfrutará del sofisticado servicio de un hotel de 5 estrellas, de elegantes áreas comunes decoradas con materiales ecológicos de la zona y detalles artísticos que reflejan las culturas del Mekong, los sabores autóctonos a cargo de uno de los más reconocidos chefs, una cubierta de observación, biblioteca, cine privado, gimnasio, spa y una piscina con vista al río. En las excursiones, los huéspedes exploran los templos budistas, los pueblos sobre pilotes de bambú y la vida silvestre como el tántalo indio y el pelícano oriental, vistos en su último refugio del sudeste asiático.

Reserve antes del 31 de diciembre de 2014. Virtuoso ofrece tarifas desde 1 105 dólares por persona /por noche. Los clientes Virtuoso reciben adicionalmente 50 dólares de crédito por pasajero para ser utilizados en la boutique, en el spa o en el bar durante su estadía. Las tarifas incluyen todas las comidas, las bebidas no alcohólicas, vino de la casa y cerveza, todas las excursiones, uso de bicicletas y más.



PLACERES DE PARÍS: LA CUARTA NOCHE GRATIS

Presidiendo con gracia el sexto arrondissement, cerca de los Jardines de Luxemburgo, el **Esprit Saint Germain** de 28 habitaciones ofrece hermosas vistas de París, una atmósfera íntima y boutique. Muchos de los elegantes pero acogedores cuartos ofrecen techos con madera entramada y terrazas privadas.

Disponible hasta el 31 de marzo de 2015. Tarifas Virtuoso desde 1350 euros (aprox. 1 687 dolares) por habitación por cuatro noches. Los clientes Virtuoso reciben su cuarta noche gratis, desayuno americano diario, mini bar gratuito en el lobby y en la habitación, acceso a WiFi y un refrigerio una vez al día entre otras cosas.



UN CRUCERO EUROPEO PARA LOS AMANTES DEL VINO

Con pláticas, tours privados en famosos viñedos y, desde luego, muchas catas, **Silversea Cruises Wine Series Cruises** son el sueño de cualquier enófilo. Únase este otoño de 2015 a disfrutar los tintos de Grecia hacia el Medio Oriente e Italia, mientras disfruta el impecable encanto y gracia de Silversea. Como un huésped valorado a bordo del *Silver Wind*, usted recibirá una copa de champaña al entregarnos su equipaje de mano y antes de conducirlo a su elegante suite. Anticipando sus deseos, la tripulación y el staff serán atentos pero nunca intrusivos.

En este crucero Wine Series usted descubrirá Alejandría, en Egipto, “La Perla del Mediterráneo”, y sus curiosos cafés y viejas catacumbas. Tome una excursión al Museo del Vino de Chipre en Limassol, una de las regiones productoras de vino más viejas del mundo. Mire a los pescadores sacar la pesca en el playa Marina Grande de Sorrento y después cene su recompensa en uno de los restaurantes de mariscos favoritos de la zona. Además de todo esto, comida, vinos e increíbles sitios históricos por los que Roma es tan reconocida.

Salida del Silver Wind, 30 de octubre de 2015. Tarifas Virtuoso desde 4 950 dólares por persona. Las amenidades Virtuosos incluyen un coctel privado de recepción y excursiones en tierra.



SAFARI EN EL SUR DE ÁFRICA

Lo mejor del sur de África —lo espectacular de Cape Town y el cielo de la vida salvaje en Kruger National Park— se combinan artísticamente con la majestuosidad de las Cataratas Victoria en esta excursión de **African Travel**. Un guía en español lo llevará por Cape Town y Zambia. Disfrute de la experiencia Cocina Fusión del Alma —un tratamiento de 60 y 30 minutos de refrigerio y relajación— en el hotel.

Reserve antes del 16 de febrero de 2015. Tarifas Virtuoso desde 6 775 dólares por persona. Los clientes Virtuoso reciben desayuno diario.

■ **Souvenir**

UNA REBANADA DE TOKYO

Algunos de los cuchillos más buscados del mundo vienen de un diminuto local en el Mercado de Tsukiji.

Sigue la pista de los chefs y ve a esta pequeña tienda en el exterior del mercado de pescado de Tsukiji. Ahí, Misao Hirano, dueño de sexta generación de la tienda de cuchillos **Tsukiji Masamoto**, afila sus cuchillas internacionalmente amadas. Los clientes valoran este arsenal de piezas de acero y carbón inoxidable por su calidad, durabilidad y belleza. Desde un cuchillo tallado en ébano con un cuerno de búfalo para sostenerlo que se vende por 2500 dólares hasta un diminuto **rallador de jengibre** de cobre de unos 20 dólares, la mercancía de Masamoto se selecciona cuidadosamente, de la misma manera que cuando abrió sus puertas en 1884. *Tsukiji 4-9-9, Chuo-Ku, Tokio, www.mtckitchen.com. VI.*

tip

"Tsukiji Masamoto es un local que solo acepta efectivo, así que llega preparado. Cuando estuve ahí, un pobre chef agobiado estaba corriendo al cajero por más dinero. También, pregunta por el gravado gratuito, que se hace al momento".

– **Korena Bolding Sinnett**,
director de arte asociado,
Virtuoso Life





VIRTUOSO
ESPECIALISTAS EN EL ARTE DE VIAJAR

Virtuoso Life es una cortesía de las agencias afiliadas
a Virtuoso en América Latina



Virtuoso agrupa a más de 340 agencias con más de 8,900 especialistas de viaje alrededor del mundo. Su relación con las mejores compañías de viajes proporciona a su afiliente clientela de amenidades exclusivas, experiencias fuera de lo común y acceso privilegiado.

Si actualmente no cuenta con un asesor de viajes y está interesado en ponerse en contacto con uno, por favor visite www.virtuoso.com.

Las mejores agencias y asesores son Virtuoso.

