

# de Viajes

www.deviajes.es

5 ideas para visitar  
**NÁPOLES**

## Costa DAURADA

Disfruta de pueblos medievales,  
montañas, ciudades romanas y  
ambiente marinero en Tarragona

Mitjà: DE VIAJES

Temàtica: "Costa Daurada. Vale su peso en oro"

Tiratge: 23.640 exemplars

Periodicitat: mensual

Audiència: 112.000 lectors

Preu total article: 93.800 €

### SUIZA

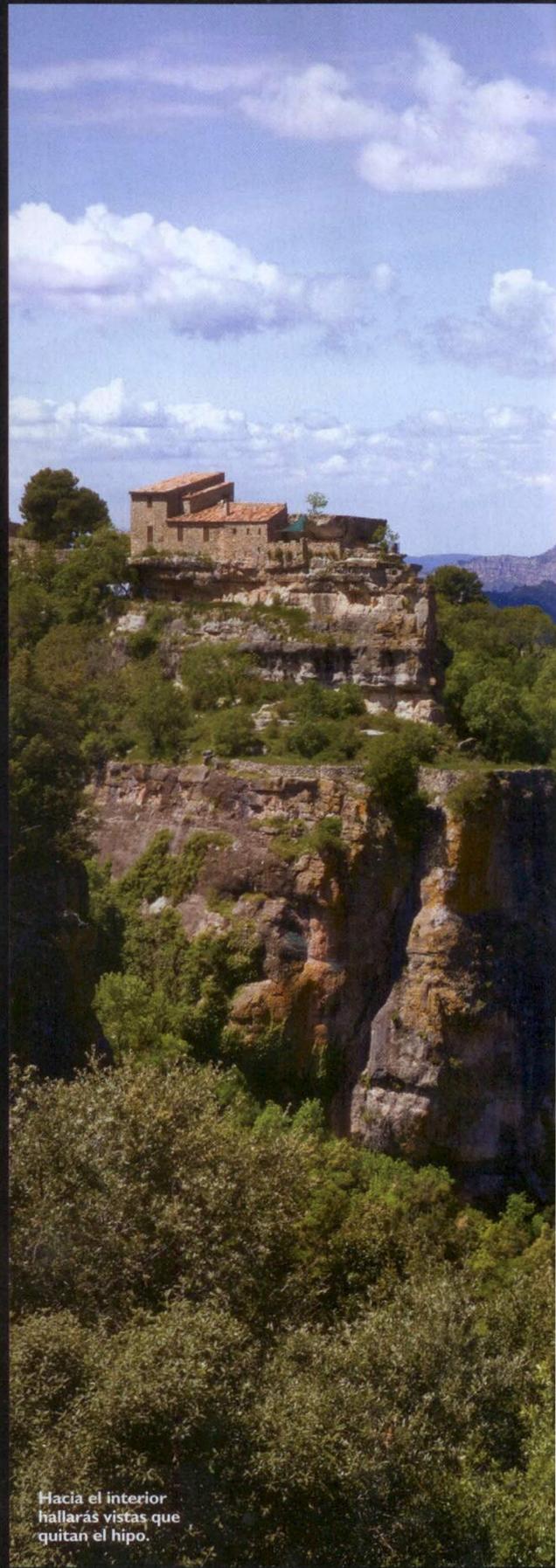
Descubre Basilea, Friburgo,  
Lucerna, Lugano y Zúrich

### CUBA

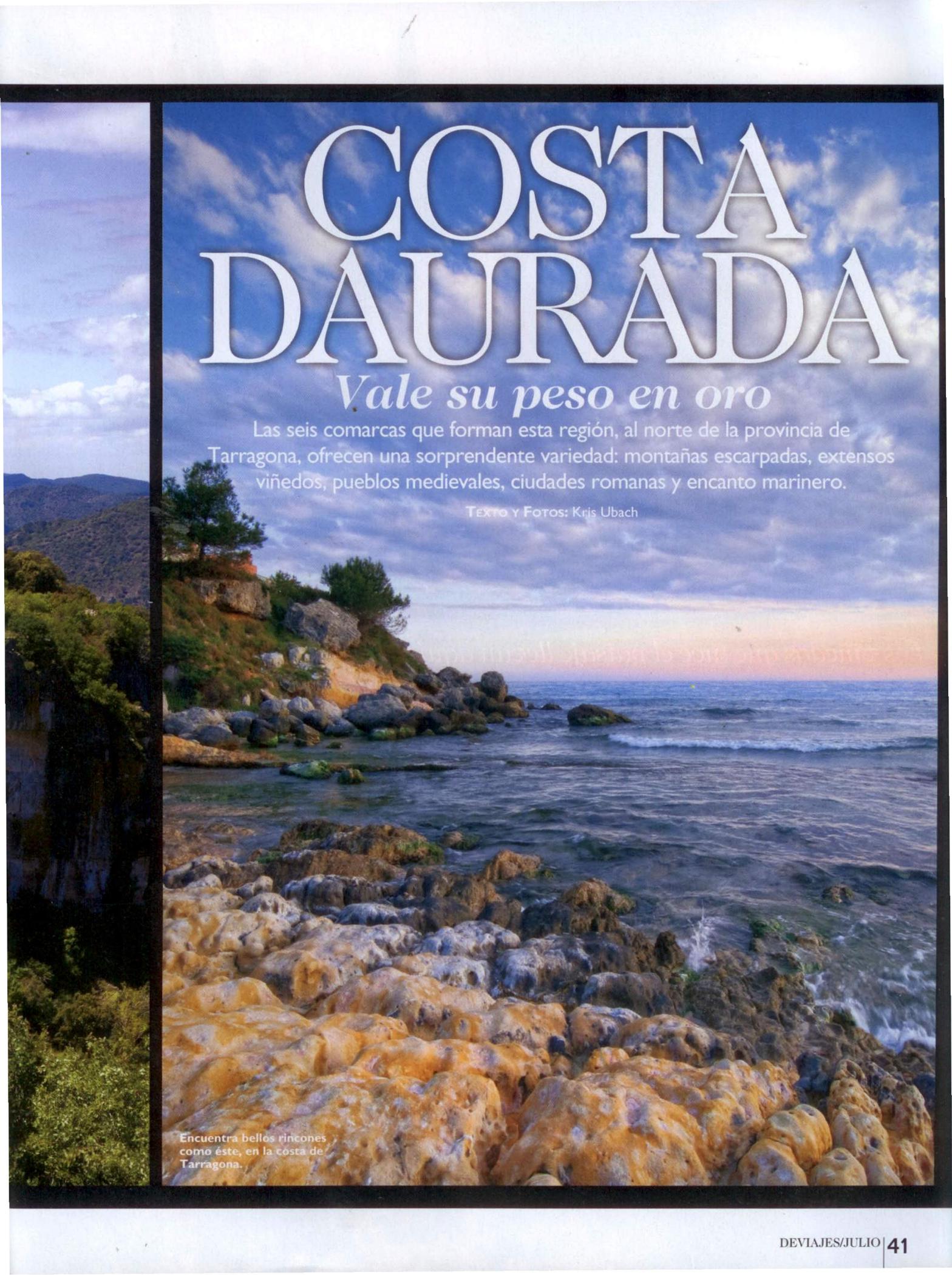
Enamórate otra vez  
de esta fascinante isla



En Costa Daurada disfruta de playas con ambiente familiar.



Hacia el interior hallarás vistas que quitan el hipo.



# COSTA DAURADA

*Vale su peso en oro*

Las seis comarcas que forman esta región, al norte de la provincia de Tarragona, ofrecen una sorprendente variedad: montañas escarpadas, extensos viñedos, pueblos medievales, ciudades romanas y encanto marinero.

Texto y Fotos: Kris Ubach

Encuentra bellos rincones como éste, en la costa de Tarragona.



En la Ciudadela Ibérica de Calafell recrean la vida de la época.

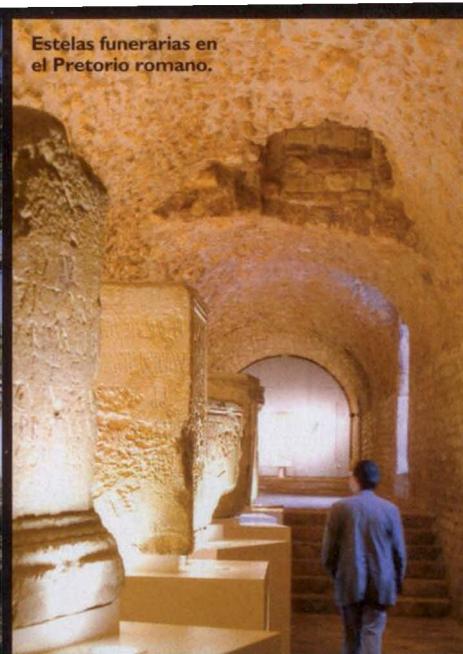
*Los viñedos que luce el paisaje llevan aquí desde época del Imperio Romano*



Anfiteatro romano de Tarragona, el único construido junto al mar.



Estelas funerarias en el Pretorio romano.



## TARRAGONÈS Y BAIX PENEDEÈS

# Íberos y romanos

**T**arragona llegó a ser capital de la provincia más extensa del Imperio Romano –la Tarraconensis–, cuya superficie superaba a toda Italia en su conjunto. De hecho, en época imperial, mientras Barcino (Barcelona) era una pequeña ciudad, se estima que en Tarraco habitaban unas 30.000 personas. En ella vivió el mismísimo Emperador Augusto y desde aquí, Roma dirigiría la conquista de Hispania.

La imagen más icónica que nos queda del esplendor pretérito tarraconense es la del Anfiteatro –el único del mundo construido junto al mar–, donde las panorámicas mediterráneas competían en espectacularidad con las luchas de gladiadores (entrada: 3,30 €).

No muy lejos, se levantó otro espacio para el ocio, éste basado en la velocidad: el Circo. Los circos fueron los grandes espectáculos de masas del mundo romano, y el de la esplendorosa Tarraco tenía un aforo de ¡23.000 personas! Los *aurigas* o conductores de cuadrigas eran verdaderas estrellas (los Fernando Alonso y los Jorge Lorenzo de la época), y sobre ellos se escribían grandes relatos y gestas que han llegado hasta nuestros días.

En el Museo Diocesano, por ejemplo, se conserva una estela dedicada al auriga Eutyches (junto a la Catedral. Entrada: 5 €). Aunque poco queda de la grada del Circo, no dejes de recorrer las espectaculares bóvedas subterráneas de este espacio y desde ellas, llegar al

vecino Pretorio Romano (entrada: 3,30 €), que alberga piezas de la época, como el Sarcófago de Hipólito. (La entrada conjunta para todos los monumentos, incluida la muralla romana: 11,05 €. [www.tarragonaturisme.cat](http://www.tarragonaturisme.cat)).

### HACE MÁS DE DOS MIL AÑOS

Siguiendo la costa hacia el norte por la N-340, entrarás en la comarca del Baix Penedès. En Calafell, un lugar que ya estaba habitado mucho antes de que los romanos de Tarraco pisaran la Península– puedes pasear por la Ciudadela Ibérica, del 200 a.C. (Ctra. C-31. Km 141. Entrada: 4 €). Tras veinte años de excavaciones, ha sido reconstruida según el aspecto que debió de tener en sus mejores tiempos. Hoy, es un centro de arqueología experimental donde se recrean actividades cotidianas de los *cossetanos*, la tribu íbera que habitó estas tierras. Consulta el calendario y apúntate a actividades como la construcción de una vivienda o la fabricación de herramientas con técnicas de la época ([www.turisme.calafell.cat](http://www.turisme.calafell.cat)).

Y, en la vecina El Vendrell, visita las Bodegas *Avqvstvtvs Forvn* (Crta. Sant Vicenç, s/n). Si bien elaboran vinos de altísima calidad, la estrella de la casa es el vinagre de alta gama. Sus sorprendentes creaciones, como el *Forvm Chardonnay* o el *Flavivs Reserva*, son habituales en las cocinas de chefs como Ferràn Adrià o Carme Ruscalleda. (Visita y cata de vinagres y vinos: 8 €. [www.avqvstvtvs.es](http://www.avqvstvtvs.es)).

## UN CHELISTA DE ÉXITO

Tan solo a 3 km de Calafell, por la carretera de la costa, merece la pena acercarse a la playa de Sant Salvador, en el municipio de El Vendrell. Frente a las doradas arenas de esta localidad, el violonchelista más importante de todos los tiempos –Pau Casals– hizo construir su residencia de verano en 1932. El músico, antes de morir, donó la casa al completo, con toda la decoración original y sus objetos personales, a la fundación que hoy lleva su nombre. Aquí, detenidos en el tiempo, se quedaron



desde su colección de obras de arte o sus violonchelos hasta el edredón que cubre su cama. El músico, que daría a conocer las suites de Bach al mundo y que tocaría para J. F. Kennedy en la Casa Blanca está enterrado en el cementerio de El Vendrell. (Vil·la Museu Pau Casals. Av. Palfuriana, 67. Sant Salvador. Entrada: 6 €. [www.paucasals.org](http://www.paucasals.org)).



Semana Medieval de Montblanc.



Degusta una buena calçotada y ponte en

### FIESTA EN LA CALLE

Entre los muchos eventos que se celebran a lo largo del año en Montblanc, el más importante es la Semana Medieval que tiene lugar en abril (coincidiendo con la festividad de Sant Jordi). Son doce días en los que la población al completo se viste de época para recrear la vida durante el medioevo. En septiembre se celebra la Feria Internacional de la Cerámica (Terrània), a la que sigue, en octubre, el Festival Clickània, dedicado a los muñequitos de Playmobil. En noviembre son las fiestas patronales de Sant Martí, centradas en la gastronomía local. [www.montblanc-medieval.cat](http://www.montblanc-medieval.cat).

### ALT CAMP Y CONCA DE BARBERÀ

# Respira su aroma

Si dejas la costa a tu espalda y te diriges hacia el interior por la N-240 o por la C-51, te topará con una extensa llanura salpicada por campos de cultivo, bosques de pinos, robles y encinas. Es ésta la comarca del Alt Camp, tierra natal de dos emblemas de la cultura catalana: los *calçots* y los *castellers*.

Si la has probado alguna vez, sabrás que una *calçotada* es una experiencia para vivir al menos una vez en la vida. La temporada comienza en noviembre y termina en abril, por lo que, si vienes fuera de esas fechas siempre puedes optar por degustar alguno de los productos que aquí se elaboran a base de esta característica cebolla dulce —como el licor de *calçot*— o llevarte a casa un tarro de la típica salsa romesco que los acompaña.

Si te gusta el senderismo, por aquí pasa la Ruta del Císter, un camino de Gran Recorrido (GR-175) que en sus 102 km enlaza los tres monasterios cistercienses más importantes de Cataluña: el de Vallbona de les Monges, el de

Poblet y el de Santes Creus ([www.larutadelcister.info](http://www.larutadelcister.info)). Si no te animas a pasar tres o cuatro días andando, tienes otros senderos fáciles que surcan estos paisajes rurales.

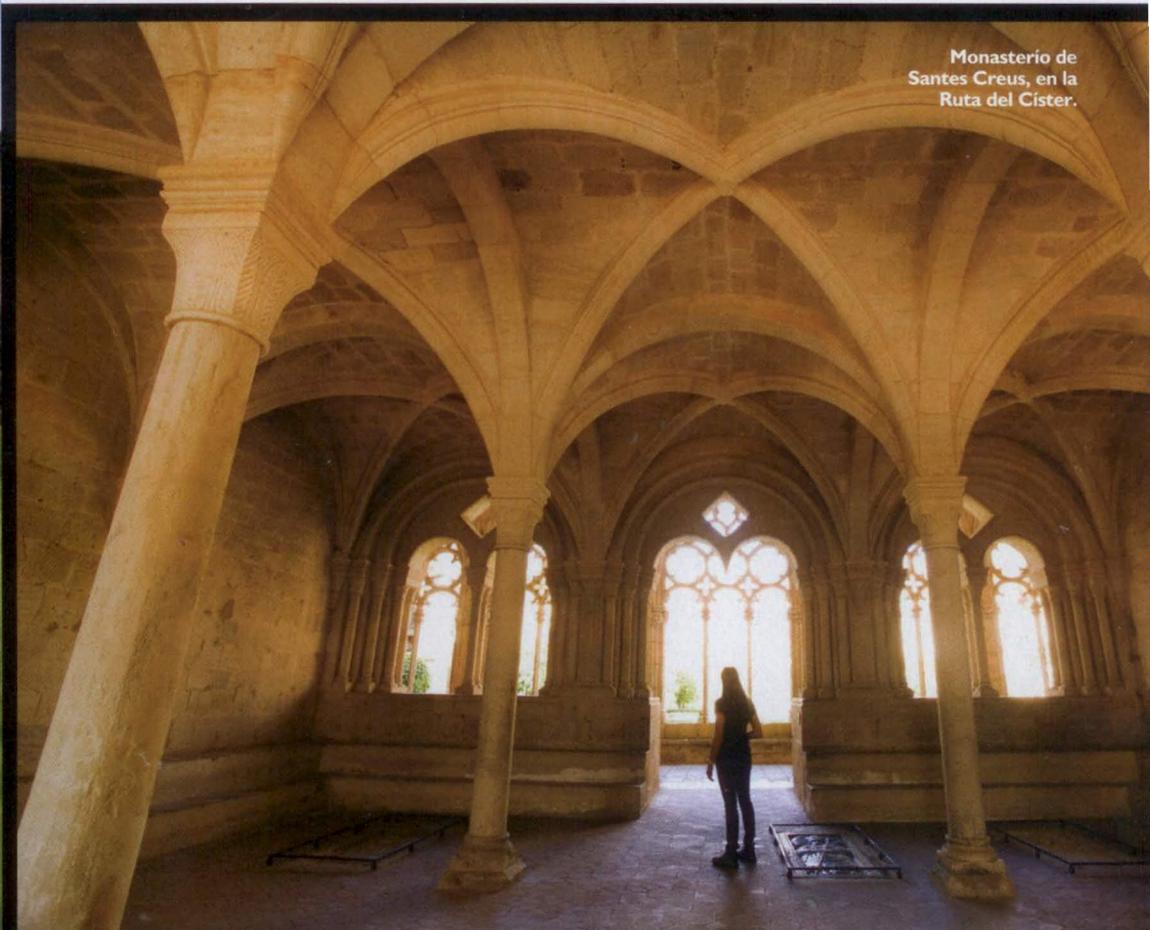
Uno de los más interesantes es la ruta de la Capona (en el Pla de Santa María), entre campos de labranza, y cuyo mayor atractivo es la presencia de numerosas barracas de piedra seca —típicas construcciones agrícolas en la región mediterránea— levantadas a finales del siglo XVIII. En poco más de 1,5 km encontrarás ocho barracas de muy distintos estilos y utilidades, algunas aún en uso.

### ENTRE MURALLAS

No muy lejos de Santes Creus, por la C-37 y la E-90/AP-2 se levanta otro de los imprescindibles del interior de la Costa Daurada: la población medieval de Montblanc. Situada al sur de la comarca de la Conca de Barberà, Montblanc es de esos lugares que cuando los ves a lo lejos sabes que debes acercarte a conocerlo. El rey Alfonso I, ya en el siglo XII, vio necesario situar



Barraca de piedra seca en la ruta de la Capona.



Monasterio de Santes Creus, en la Ruta del Cister.

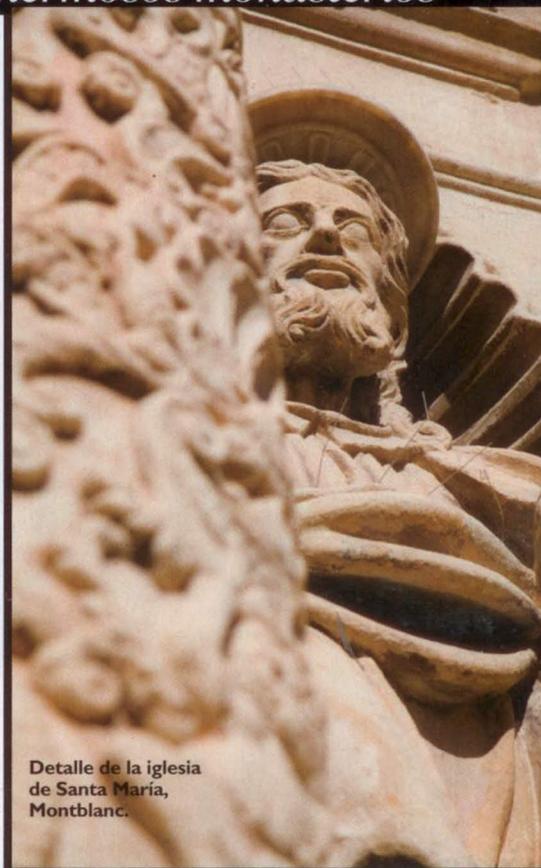
## marcha, entre verdes campos y hermosos monasterios

# medieval

una fortificación en este importante punto estratégico (en el camino que une Tarragona con Lleida). Durante los dos siglos siguientes –gracias los privilegios otorgados por el monarca–, la localidad creció como la espuma: se construyó un Ayuntamiento, varios palacios e iglesias y un espectacular recinto amurallado abrazándolos a todos ellos.

Empieza subiendo al Paso de Ronda, que recorre un tramo de las murallas que circundan Montblanc. Es ésta una de las construcciones militares medievales mejor conservadas de Cataluña: siguen en pie la friolera de ¡25 torres de defensa! (3 €). Justo en una de las puertas de acceso –el Portal de Sant Jordi– la tradición sitúa el punto exacto donde el patrón de Cataluña mató al dragón de la leyenda.

Otro de los puntos de obligada visita en Montblanc, también en las alturas, es el Pla de Santa Bàrbara, donde se ubicó el primer núcleo de población, en el siglo XII. Desde aquí, obtendrás la foto perfecta de la iglesia de Santa María con el resto de Montblanc de fondo.



Detalle de la iglesia de Santa María, Montblanc.

## UNA PAZ CELESTIAL

Si no te animas a recorrer la Ruta del Cister, pero no quieres perderte alguno de sus fabulosos cenobios, acércate hasta el Real Monasterio de Santes Creus, situado en la localidad de Aiguamúrcia. Esta monumental abadía, que estuvo habitada entre los siglos XII y XIX, conserva casi intactos todos los elementos propios de un conjunto monástico de semejante índole: desde el claustro, el escritorio o la sala capitular, hasta la prisión o la iglesia. En esta última descansan los cuerpos de dos reyes catalano-aragoneses –Jaume El Just y Pere El Gran–, así como el de la reina Blanca de Anjou. (Plaza Jaume el Just, s/n. Entrada: 4,50 € [www.es.mhcat.cat](http://www.es.mhcat.cat)).

Comparte una jornada con pescadores en Cambrils.



*Mar, diversión y buenos vinos te esperan en la costa de Tarragona*

Sesamo Aventura, una de las atracciones de PortAventura.



Bonum  
vinum  
laetificat  
cor hominis

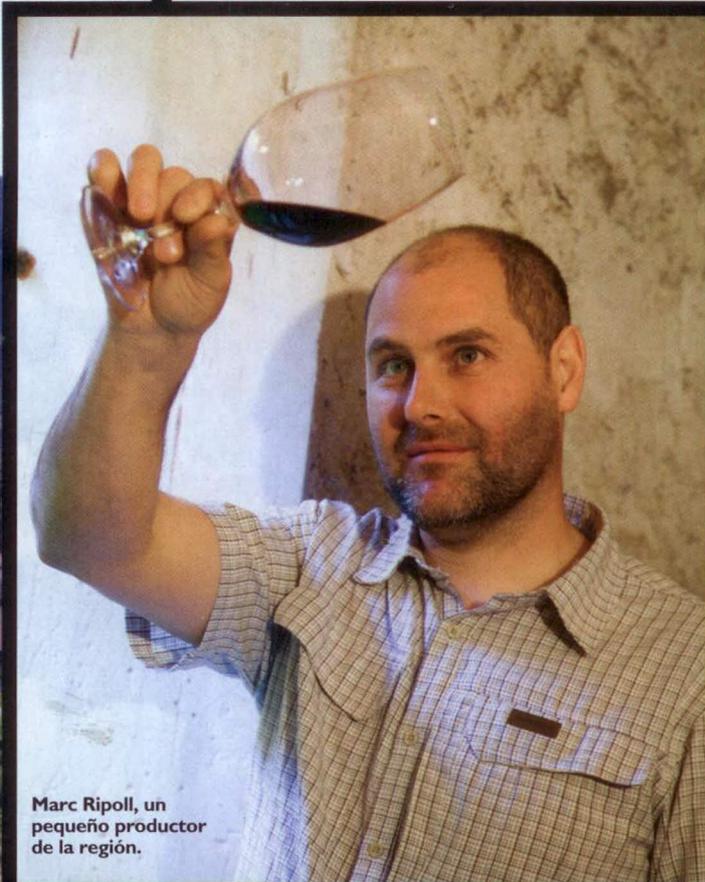


La bodega Augustus Forvun, en El Vendrell, es famosa por sus vinagres de gama alta.



*Escalade, pedalea entre viñedos y cata los mejores caldos, de prestigio*

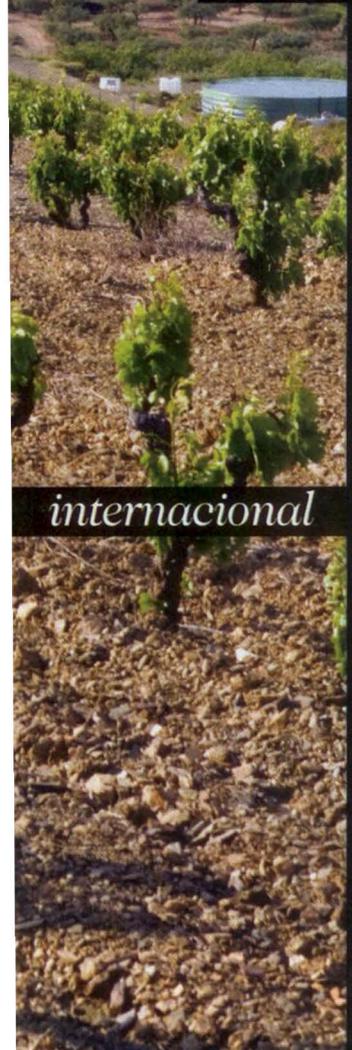
Ruta en bici eléctrica por los viñedos de Gratallops.



Marc Ripoll, un pequeño productor de la región.



Detalle de la iglesia de Siurana.



internacional

## PRIORAT

# Hay que catarlo

**O**tra comarca del interior tarracense que colinda con la provincia de Lleida es el Priorat, un lugar de orografía sinuosa que atrae mayoritariamente a dos tipos de público: los montañeros y los amantes del buen vino. Empieza por las montañas acercándote a la bella localidad de Siurana, a la que se accede por una carretera en zigzag desde la vecina población de Cornudella de Montsant.

Este núcleo urbano situado sobre el pantano homónimo y encaramado en lo alto de una colina de riscos impresionantes, fue el último reducto sarraceno en la reconquista de Cataluña. Aparte de una iglesia románica del siglo XII, de aquellos tiempos solo quedan algunos restos de lo que fuera la fortaleza musulmana.

El carácter épico de la Reconquista dio lugar a numerosas leyendas como la de la *Reina Mora*, según la cual, ante el avance de los cristianos y viéndose acorralada, la soberana Abdelazia saltó por un precipicio montada en su caballo. Las supuestas huellas de las herraduras clavadas en la roca —dejadas por el cor-

cel antes de lanzarse al vacío— marcan hoy el lugar llamado el Salto de la Reina Mora.

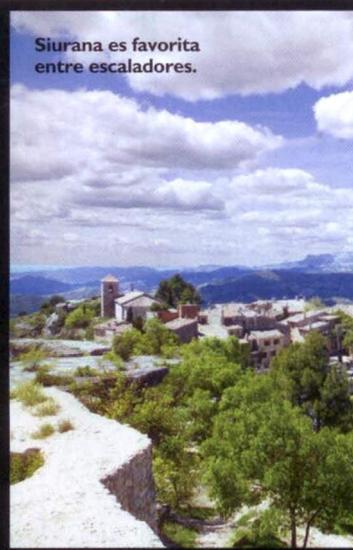
Hoy Siurana es un lugar muy frecuentado por los escaladores: en las paredes de piedra caliza de la localidad hay más de 1.200 vías de escalada. Igual que hacen los escaladores, acércate hasta el pintoresco refugio de Siurana, que fue construido en los años 30 aprovechando una gruta natural. Tiene una terracita con vistas que quitan el hipo. (Refugio Ciriac Bonet. Pla de la Torre Alta, s/n).

### EL ORIGEN DEL NOMBRE

Vuelve sobre tus pasos por la carretera de curvas que te condujo a Siurana y busca en el mapa la localidad de Escaladei, un lugar también muy vinculado a la época de la Reconquista. Para afianzar la fe cristiana en la recién recuperada región de Siurana, el rey Alfonso II, donó tierras a unos monjes franceses para erigir la que sería la primera cartuja de la Península Ibérica: la de Santa María de Scala Dei. Desde ese momento los cinco pueblos de la comarca fueron sometidos al dominio feudal del prior, en lo que posteriormente se denominó el Priorat.

Siurana fue el último reducto sarraceno en Caraluña.

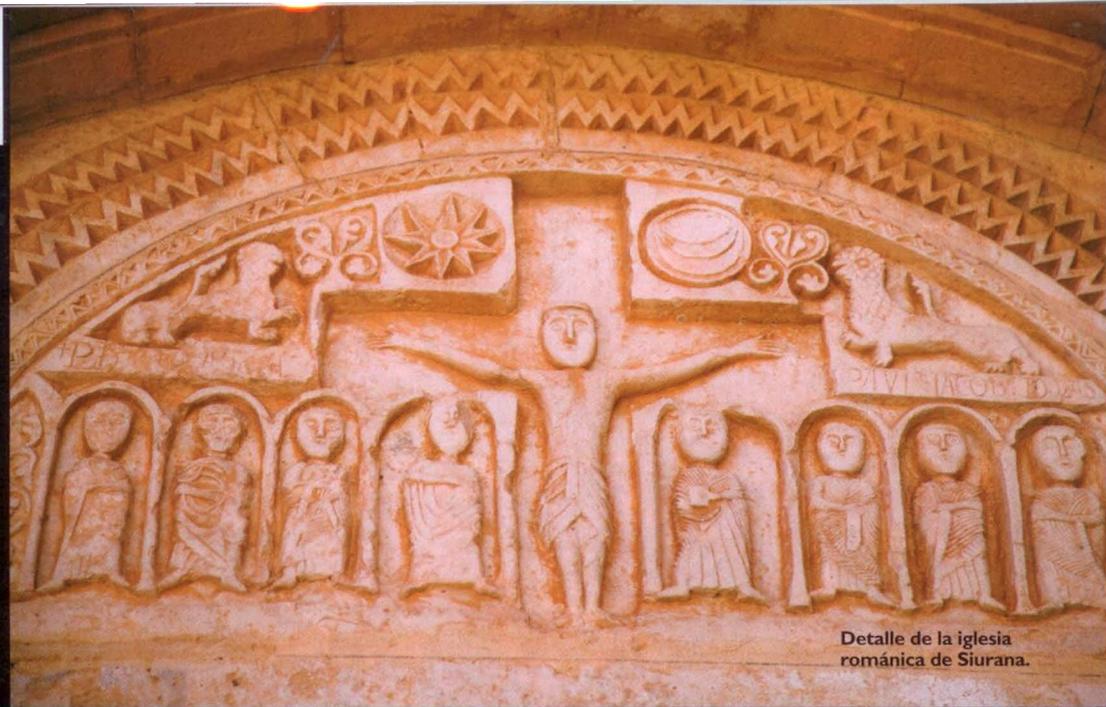
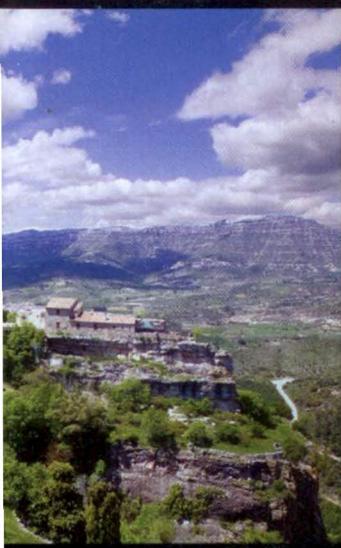
Siurana es favorita entre escaladores.



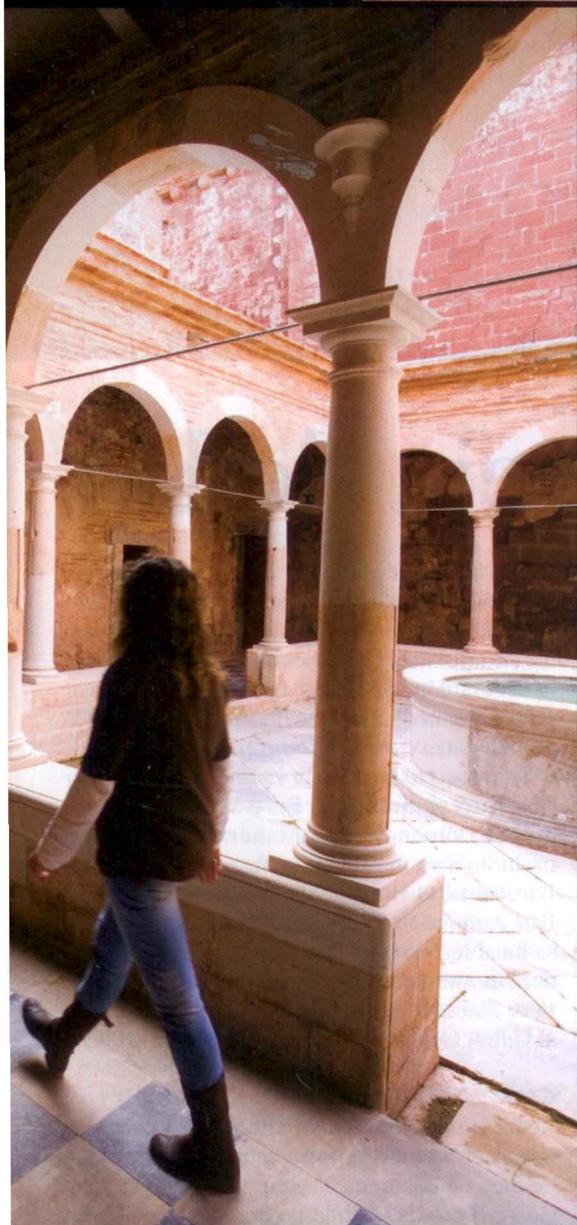
El Claustro Menor de la cartuja de Escaladei, ahora abierto al público.



*Contempla el legado románico y prueba platos como anguila ahumada*



Detalle de la iglesia románica de Siurana.



► Desde el pasado mes de mayo, a los recintos que habitualmente podían recorrerse en la cartuja –como la fachada de Santa María o las sorprendentes celdas donde guardaban clausura los religiosos–, se ha añadido la visita al recientemente restaurado Claustro Menor. (Camí de la Cartoixa, s/n. Escaladei. Entrada: 3,50 €. [www.mhcat.cat](http://www.mhcat.cat)).

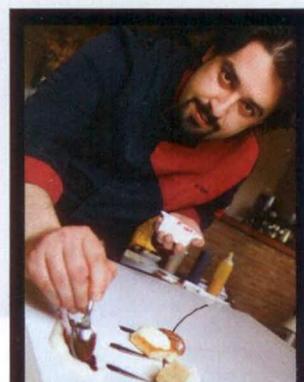
Si desde Escaladei sigues la carretera T-702 dirección oeste, verás que el paisaje de viñedos y olivos te acompañará constantemente. Aquí la orografía es agreste y las viñas están plantadas en *costers*, unas pendientes muy pronunciadas divididas en terrazas, donde el trabajo manual es el único posible.

Además de este característico modo de cultivo, otra de las peculiaridades de los campos en esta zona es precisamente el suelo donde crecen las cepas –la licorella–, una tierra de pizarra grisácea que da un carácter muy especial al vino de la D.O Priorat. Si eres aficionado a la enología probablemente sepas que los caldos de esta región están posicionados, por los expertos internacionales, entre los mejores del mundo.

#### UN BRINDIS FINAL

En Gratallops puedes visitar las bodegas Ripoll-Sans, gestionadas por Marc Ripoll, uno de los pequeños productores que elaboran vino del Priorat. Marc tiene una oferta muy original para visitar su heredad: una ruta en bicicleta eléctrica por los viñedos seguida de una cata de sus mejores creaciones.

Estas bodegas han recuperado una variedad de uva histórica que no existe en ningún otro lugar, la escanyavella, que etiquetan bajo la marca Cal Batllet Escanya-Vella y de la que solo salieron al mercado 588 botellas el pasado año (Baixada de la Consolació, 4. Gratallops. Vinos entre 13 € y 80 €. [www.closabatllet.com](http://www.closabatllet.com)).



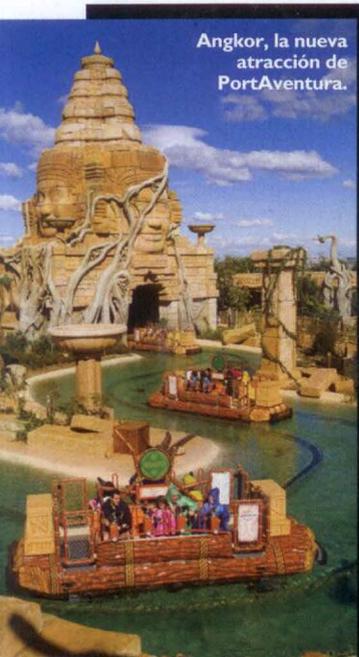
#### SABORES QUE SOPRENDEN

Un joven chef, Pau Escriu, decidió apostar por un restaurante de cocina creativa en el Priorat, una comarca donde lo que abunda es la gastronomía más tradicional. Els Tallers sorprendió a todos con platos como sus anguilas ahumadas con horchata de piñones o el foie rebozado con quicos (en la foto). Nos encantó su menú degustación (re)-creativo del que no vamos a desvelar sus sorpresas. (Dels Rentadors, 2. Siurana. ☎ 977 82 11 44. Desde 35 €. [www.siuranella.com](http://www.siuranella.com)).



con horchata de piñones

Angkor, la nueva atracción de PortAventura.



## EL PUERTO DE LA AVENTURA

Es el destino de ocio más popular de la Costa Daurada. PortAventura, el parque de atracciones-resort ha sabido reinventarse año tras año diseñando nuevos espectáculos, atracciones y abriendo nuevos espacios de restauración y hoteles. Y en ello radica su éxito. En 2008 se inauguró *Shambhala*, la montaña rusa más alta de Europa. En 2011 abrieron la nueva área infantil *Sésamo Aventura* y en 2013 ampliaron la zona del parque acuático. Este año estrenan una atracción inspirada en las ruinas de Angkor y un espectáculo del Circo del Sol –*Kooza*– que se instalará durante el verano. Además, PortAventura acaba de anunciar la apertura de Ferrari Land, un parque temático contiguo a las instalaciones actuales, dedicado a la prestigiosa marca de coches del caballo rampante. Prevé su apertura en 2016. (Salida 35 de la E-15/AP-7. Entrada: 45 € y 39 €, niños. [www.portaventura.es](http://www.portaventura.es)).



Puerto deportivo de Cambrils.

*Modernismo y auténtica vida marinera se funden en*

### BAIX CAMP

# Con la caricia de las

**T**ras tanta historia antigua, toca el turno a la de los siglos XIX y XX. Pon rumbo de nuevo a la costa por la N-420 hasta Reus, la capital de la comarca del Baix Camp. Como pronto comprobarás, la ciudad tiene un marcado carácter modernista que le viene dado por dos eminentes arquitectos vinculados a la ciudad: Antoni Gaudí y Lluís Domènech i Montaner.

El primero nació en Reus en 1852 y, aunque no llegó a construir ningún edificio aquí, en 2007 su ciudad natal le dedicaría un centro de interpretación: el Gaudí Centre. En este museo interactivo (tocar es casi obligatorio), descubrirás todo sobre el universo gaudiniano, como que la Sala Hipóstila del Parque Güell esconde un complejo sistema de recogida de lluvia, o que la famosa Cruz de Gaudí se inspiró en las piñas de los cipreses. (Plaza del Mercadal, 3. Entrada: 7 €. [www.gaudicentre.cat](http://www.gaudicentre.cat)).

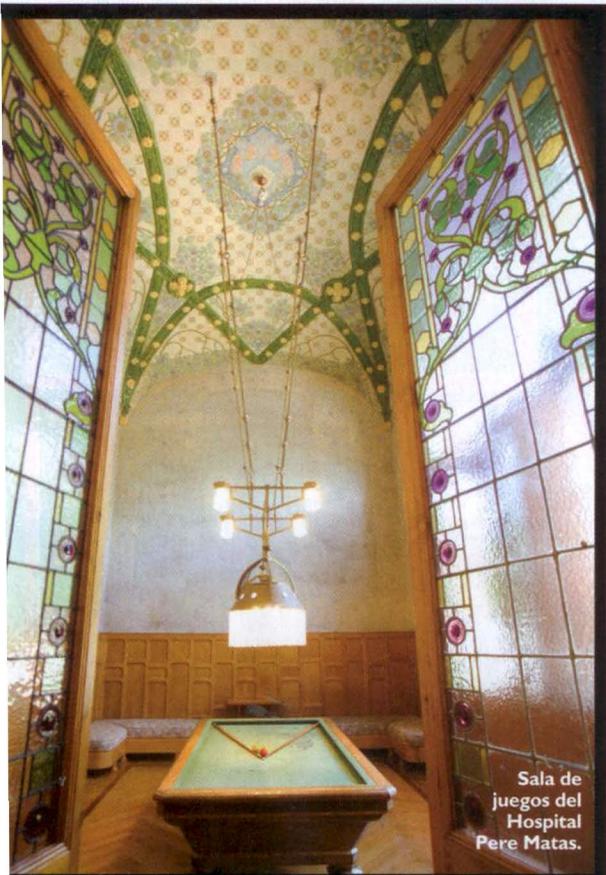
Junto a éste, te llamará la atención la modernista Casa Navàs, obra de Domènech i Montaner –padre también del Palacio de la Música en Barcelona–. La vivienda fue cons-

truida para un próspero comerciante textil, Joaquim Navàs, cuyos sucesores siguen viviendo en ella y regentando la tienda de telas situada en la planta baja –y que conserva intacta la decoración, de 1905–. Es necesario reservar en la Oficina de Turismo de Reus, situada en la misma plaza ([www.reuspromocio.cat](http://www.reuspromocio.cat)).

Tampoco te pierdas la visita al espectacular Instituto psiquiátrico Pere Matas, concebido por Domènech i Montaner en 1897 como preludeo a su más famosa obra hospitalaria en Barcelona, el Hospital de la Santa Creu i Sant Pau. Aunque sigue en uso, uno de los pabellones se ha abierto a las visitas turísticas: te sorprenderá el ambiente y decoración. (Ctra. Institut Pere Mata, 1. Entrada: 5 €. Entrada conjunta al Gaudí Centre, Casa Navàs e Institut: 19 €).

### CON SABOR A MAR

Acércate de nuevo al Mediterráneo para terminar en la marinera población de Cambrils. Se dice de ella que es la capital culinaria de la Costa Daurada –a lo largo del año se celebran nueve ferias gastronómicas: la del pescado azul, la de la galera, la del aceite...–.



Sala de juegos del Hospital Pere Matas.

esta comarca

# olas

Uno de los epicentros de ese universo gastronómico es el puerto, donde verás a los pescadores remendando sus redes. Sorprende que éste es el único municipio pesquero de España sin subasta del pescado –las capturas se ofrecen directamente en tiendas–. Pasea por la calle Pau Casals, conocida como la de las pescaderías, y, para vivir el mar de cerca, apúntate a una jornada en una embarcación de pesca real. Acompañarás a los marinos en sus faenas (desde 68 €). [www.pescaturismecambrils.com](http://www.pescaturismecambrils.com).

En el muelle deportivo, prueba los sabores del mar en el restaurante del Club Náutico. Es una terraza privilegiada sobre el Mediterráneo donde tapear (mejillones al apio, caracoles...) o pedir un plato fuerte (rape con romesco, rodaballo con algas...). Paseo Miramar, 5. ☎ 977 79 50 02 y [www.cncbrestaurant.com](http://www.cncbrestaurant.com).

Y descubre también los ricos productos del campo visitando el Museo Agrícola, en la antigua sede de la Cooperativa de Cambrils, una magnífica bodega modernista de 1920. Aquí mismo podrás comprar productos como el premiado aceite de oliva D.O.P Siurana. (Sindicat, 2. Entrada: 1,50 €. [www.cambrils.cat](http://www.cambrils.cat)).

## NUESTRA GUÍA



### CÓMO LLEGAR

**En coche.** Desde Barcelona hay poco más de una hora por alguna de las dos autopistas de peaje (E-15/AP-7 o C-32) que la unen a Tarragona ciudad. Desde Valencia, por la misma E-15/AP-7. Y desde Madrid, por la E-90/A-2 y la AP-2 pasando por Zaragoza y Lleida.

**En tren.** El AVE ([www.renfe.com](http://www.renfe.com)) une Barcelona con Tarragona en poco más de media hora (desde 17,15 €). Desde Madrid el trayecto dura unas dos horas y veinte minutos. A partir de 30,75 €. En la misma estación del AVE de Camp de Tarragona, puedes alquilar un coche para moverte por la zona ([www.atesa.es](http://www.atesa.es)).

### DÓNDE DORMIR

**Hotel Ciutat de Tarragona** (Pl. Imperial Tarraco, 5. ☎ 977 25 09 99. [www.hotelciutatde-tarragona.com](http://www.hotelciutatde-tarragona.com)). Un 4\* situado en una céntrica plaza de Tarragona y frecuentado por un público que va desde los hombres de negocios hasta las parejas de recién casados. El motivo es que tiene una extensa variedad de habitaciones entre las que se cuentan las suites con jacuzzi, las familiares o las ejecutivas. Desde 85 €. **Cal Llop** (calle de Dalt, 21. Gratallops. ☎ 977 83 95 02. [www.cal-llop.com](http://www.cal-llop.com)). Una pareja de madrileños, Cristina y Waldo, se enamoraron

de este rincón del Priorat, decidieron cambiar de vida y montaron un alojamiento rural con encanto en la parte alta de la localidad de Gratallops. Tres antiguas casas de pueblo rehabilitadas albergan 10 habitaciones decoradas individualmente y un restaurante que se nutre de productores locales. Desde 90 €.

### DÓNDE COMER

**La Masia del Pla** (Ctra de Valls. Km.19. El Pla de Santa María. [www.masiadelpla.com](http://www.masiadelpla.com)). Entre noviembre y abril es un restaurante especializado en *calçotadas*. El resto del año ofrecen un buen número de platos de cocina tradicional catalana elaborados con productos de proximidad. Destaca el bacalao a la *llauna* con judías blancas (15,50 €) y sus propuestas a base de caracoles (menú caracolada: 35,90 €). **Vil·la Casals** (Paseo marítimo, 41). Junto a la casa-museo Pau Casals encontrarás este restaurante. Ocupa tres

casitas anexas que el músico hizo construir para alojar a sus invitados. Está rodeado de arquitectura modernista. No dejes de probar los mejillones al cava (7,30 €) o los pulpitos gratinados con *all i oli* (11,80 €).

**Quinoa** (Miquel Barceló, 29. Falsset. [www.restaurantquinoa.com](http://www.restaurantquinoa.com)) Matías Fernández está especializado en la cocina tradicional prioratina, a la que ha dado una vuelta de tuerca para adaptarla a los gustos actuales. Te da la opción de acompañarle al mercado, escoger los productos frescos del día, entrar en su cocina, aprender sobre los fogones los secretos de su éxito y saborear el resultado. Todo un lujo. Cursos de cocina media jornada: 50 €/persona.

### INFORMACIÓN

**Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona Costa Daurada.** Passeig Torroja, s/n. Tarragona. ☎ 977 23 03 12 y [www.costadaurada.info](http://www.costadaurada.info).



Habitación de Cal Llop (Gratallops).



Pulpitos con judías blancas, de la Masia del Pla.