

Madeira. Visión panorámica

www.visitmadeira.pt

Si quieres ver o fotografiar algunas de las mejores vistas del mundo, este es el lugar adecuado.

PAISAJES DE ALTURA

Una isla con grandes vistas

Ruta por los miradores más impresionantes del paraíso portugués

Álvaro Laforet / DESTINOS

Madeira es naturaleza en estado puro. Y, sin duda, sus escarpados acantilados y sus miradores más remotos, entre los que entre los que se van sucediendo las diversas poblaciones que componen la población de la isla y que se dibujan a lo largo de toda su costa, la convierten en un lugar único y fascinante para todo aquel que la visita.

También sus empinadas faldas montañosas y sus valles interiores proporcionan un conjunto idóneo de miradores desde los que divisar paisajes espectaculares, la inmensidad del mar y, en algunos casos, el resto de las islas que forman el archipiélago.

Situado a 1.095 metros de altitud, el Mirador da Era do Serrado ofrece unas vistas panorámicas del pintoresco pueblo Curral das Freiras, así como de las

grandiosas montañas del macizo central que la rodean. Desde allí también se disfruta de una tranquilidad absoluta y de una naturaleza casi virgen y salvaje.

ESTAMPA TÍPICA. El mirador da Beira da Quinta es uno de los más recónditos de Madeira. Situado en la parte norte de la isla, ofrece una estampa típica de esta zona de Madeira. Desde aquí, además de los acantilados de alta mar, se puede observar la depresión triangular del Arco de São Jorge. El juego de luces y sombras que se producen debido a los valles y montañas transmiten unos colores tan intensos que son una verdadera maravilla. Además, en días despejados, se puede divisar la vecina Porto Santo.

El Mirador de Era Da Achada deja sin palabras. Desde este punto se disfruta de vistas deslumbrantes sobre toda la costa norte de la isla de Madeira. Sin

duda, es uno de los miradores más bonitos del Noroeste de Madeira. Y a pocos kilómetros de Seixal se encuentra el mirador de Veu da Noiva (Velo de la Novia) uno de los paisajes más fotografiados de Madeira. No hace falta decir mucho sobre este maravilloso mirador, simplemente que debe su nombre a una cascada natural que sale de entre las rocas del acantilado directo al mar y que, debido a su altura y la carga de agua que corre cuesta abajo, crea una imagen similar al velo de una novia.

EL MÁS ALTO. Situado en el acantilado más alto de Europa, a 580 metros de altitud, el Mirador Do Cabo Girão brinda unas vistas vertiginosas de las faldas de Rancho y Cabo Girão —pequeñas áreas de tierra cultivadas al pie del acantilado— y magníficas vistas panorámicas del océano y de los municipios de Câmara de Lobos y Funchal. El mi-



Paisagem. Mirador do Cabo Girão.

rador ha sido objeto de obras de acondicionamiento, y en él se ha construido una plataforma de cristal suspendida, no apta para quienes sufran de vértigo. Se trata, además, de un lugar privile-

giado para practicar parapente y salto base. En los alrededores se encuentra la Capilla de Nossa Senhora de Fátima, construida en 1951 y uno de los principales lugares de peregrinación de la isla.

Barcelona. Alimentación

alimentaciosostenible.barcelona/menuestacions

128 restaurantes de la ciudad se han adherido a la campaña por el consumo de alimentos responsables, priorizando la producción local y ecológica

MENÚ DE LAS ESTACIONES

Responsabilidad en la mesa

El ayuntamiento de la capital catalana promueve los productos de temporada

Lara Bau / DESTINOS

Barcelona es la capital mundial de la alimentación sostenible este 2021. En este sentido, y con el objetivo de avanzar hacia un sistema alimentario que tenga en cuenta el planeta, el Ajuntament de Barcelona impulsa durante este año una serie de proyectos y actividades relacionadas con la alimentación saludable para las personas, pero también para las economías locales y para el planeta.

En el marco de estas iniciativas, la administración catalana ha lanzado el Menú de las Estaciones, destinado a poner en valor los alimentos de temporada a través de los restaurantes.

Junto con tres escuelas de hostelería de la ciudad, se han creado unas propuestas de ingredientes y platos de temporada para que todos los restaurantes de la capital catalana y su metrópolis puedan adaptar el menú planteado a su propio estilo. Se trata de un menú flexible, adaptable a cualquier restaurante sea cual sea su estilo de cocina o el precio de su carta.

Además de las tres escuelas participantes —Escola d'Hosteleria i Turisme - CETT, Escola Superior d'Hosteleria i Turisme Jesuïtes Sarría-Sant Ignasi y Escola Superior Hosteleria Barcelona - ESHOB—, la propuesta gastronómica también se ha contrastado con personas relacionadas con el mundo de la



Propuesta. Guisantes con menta, nyage y tomate cítrico.



gastronomía, la sostenibilidad, el diseño y la nutrición. Por el momento 128 restaurantes se han sumado a la campaña: todos ellos se pueden encontrar en la página web alimentaciosostenible.barcelona/menuestacions. Los restaurantes participantes se identifican con un sticker de la campaña en la puerta,

además del logo del Menú de las Estaciones en sus cartas y páginas web.

A través de esta acción, el 'consistori' persegue el objetivo de dar a conocer los productos de temporada entre los barceloneses y los visitantes de la ciudad, además de apoyar tanto los productores locales como los restaurantes ante las dificultades sobrevenidas por la crisis de la covid-19.

ACCESIBLE. A través de la distinción como Capital Mundial de la Alimentación Sostenible Barcelona 2021, la administración catalana impulsa un sistema alimentario accesible para todos, más saludable para las personas, los territorios y el planeta, que genere oportunidades económicas, combata la emergencia climática y sea resiliente ante las amenazas globales imprevistas.

Junto con la toma de conciencia en cuanto a la alimentación, Barcelona también quiere visibilizar el sector alimentario como una pieza principal de la economía catalana, además de fomentar las economías locales y sostenibles dedicadas a producir, distribuir, vender y consumir alimentos justos, sanos y sostenibles.