Con sabor a Xacobeo

SANTIAGO *de* COMPOSTELA

Este Año Jubilar Compostelano tiene un ritmo imparable. Turistas y peregrinos llegan dispuestos a exprimir este recinto de piedra y paladear sus aromas a marisco y fe. Así contagia toda su energía una ciudad santa y universitaria que rezuma el espíritu de otros siglos en clave actual.

Texto: Ana G. Vitienes. **Fotos:** Remedios Valls.

De arriba abajo: Puerta de Faxeiras, bastones peregrinos, artesanía de A Mouga y exposición en el CGAC, todo sobre la Praza do Obradoiro.

La Praza do Obradoiro y la Catedral son el punto neurálgico y el mayor reclamo turístico de la capital

Artesanía en A Mouga.

Fuente de los Caballos, en la Praza das Platerías.

SIGUE LA RUTA DE LOS BARES

Junto a la Catedral se concentran aromas que alimentan: empanada de *millo* (maíz) con berberechos, *zamburiñas* (vieiras) o *xoubas* (sardinas); pimientos de Herbón –que engloban a los de Padrón, de los que *uns pican e outros non*–, pulpo, marisco de concha, caldo con grelos y tarta de Santiago.

Interior del café El Derby.

Para abrir boca en esta ruta compostelana donde se sacia el espíritu y el estómago, recorre los aledaños de la antigua Universidad. O Gato Negro (Rúa da Raíña) es un templo del tipismo, pero para tomar un café, nada como El Derby (Rúa das Orfas, 29. ☎ 981 58 64 17), favorito de Valle-Inclán, o Dákar (Rúa do Franco, 13), donde se organizan torneos de parchís.

CASCO HISTÓRICO

Junto a la Catedral

El segundo Año Santo del siglo XXI –que no volverá a repetirse hasta 2021– incluye cerca de dos mil actos culturales y eventos repartidos por toda la geografía gallega (consulta en *www.xacobeo.es*). El día grande será el 25 de julio, con una retransmisión de Santiago para todo el mundo donde no faltará el vaivén humeante del Botafumeiro, impulsado por ocho expertos *tiraboleiros*.

Pero, con fiestas o sin ellas, aquí todos los pasos concluyen en la Praza do Obradoiro de Santiago de Compostela.

La alta concentración de visitantes condena a la capital compostelana a visitas rápidas y a veces incomprendidas. Relájate, porque esta almendra central se merece una tranquila interacción con el entorno para disfrutar del Palacio Arzobispal o de Xelmírez, el Hostal de los Reyes Católicos y de algunos edificios de su mítica Universidad de Fonseca, del siglo XVI.

Aunque, sin duda, la estrella es su Catedral (☎ 981 55 29 85 y *www.catedraldesantiago.es*) y su fachada, uno de los ejemplos del románico más importantes de España.

Una vez dentro, atravesar el Pórtico de la Gloria invita a sentir la sensación de adentrarse en un mundo desconocido. Aquí verás los guiños codificados que dejaron los maestros canteros llenos de figuras zoomorfas, mensajes estatuarios y gargolismos que guían, con un lenguaje cifrado, el tránsito del no iniciado hasta el altar de la Capilla Mayor.

Tras abrazar al Santo, bajarás a la Cripta, donde se guarda el sepulcro del Apóstol –que, según la leyenda, fue conducido por ángeles– y pasarás al Museo de la Catedral (Praza das Praterías, s/n), que exhibe obras de Goya y algunos interesantes tesoros.

Con clima adecuado, las mejores vistas se obtienen desde las Cubiertas. La entrada (precio: 10 €) es por el Pazo de Xelmírez y abre de 10 a 14 y de 16 a 20 h.

A la salida, encontrarás souvenirs modernos en Hola Galicia (Vía Sacra, 4. *www.holagalicia.com*) –como camisetas y *mugs* de colores– y un poco de todo en A Mouga (Rúa de Xelmirez 26. *www.mouga.com*), desde artesanía hasta productos gastronómicos, *zocas* (zuecos) y mantones. ▶

Detalle de la Catedral.

DV134_Santiago2_E.indd 4 04/05/10 13:46

La animada vida de la Praza do Obradoiro.

En la zona norte, fuera de la almendra central, se concentra lo último en expresión artística

LAS NUEVAS VANGUARDIAS

La Rúa da Virxe da Cerca inicia un espléndido recorrido por el arte barroco, medieval y decimonónico, hasta la zona moderna. Aquí está el parque de San Domingos de Bonaval y un grupo de edificios encabezados por el Centro Galego de Arte Contemporáneo (Ramón Mª de Valle Inclán, s/n. ☎ 981 54 66 19. *www.cgac.org*. Gratuito), CGAC, con exposiciones permanentes y temporales.

Interior del CGAC.

Al lado está el Museo do Pobo Galego (Rúa de San Domingos de Bonaval. *www.museodopobo.es*. Gratuito), con una espléndida escalera renacentista y un interesante fondo etnográfico.
Visita también el Auditorio de Galicia (Avda. Burgo das Nacións, s/n. ☎ 981 56 28 91), en el Parque da Música, donde se encuentra una escultura surrealista de Eugenio Granell.

Escalera del convento de Santo Domingo.

DV134_Santiago2_E.indd 10 04/05/10 13:46

Cocina menuda en Abastos 2.0.

EL GUSTO ES TUYO

Resulta significativo que el segundo monumento más visitado de la ciudad sea un lugar relacionado con la pitanza: el Mercado de Abastos de Santiago (Rúa das Ameas. *www.mercadodeabastosdesantiago.com*), considerado uno de los cinco locales más importantes de España. Los sábados, las *paisaniñas* venden mermeladas, verduras, quesos blandos (entre 4 y 8 €) y demás delicias caseras. Aunque lo mejor son los panes (unos 2 €), en especial los de centeno con pasas y miel, y los de maíz.

Haz un alto en la Praza da Quintana, un espacio adyacente a la Catedral y rodeado de construcciones. Algunas de las más importantes son la Casa da Conga –de hechura barroca– o la Casa da Parra, un singular edificio del siglo XVII, decorado con racimos, que funciona como sala de exposiciones.

La escalinata de la plaza desemboca en un laberinto que muestra el trazado en damero propio de Santiago. En esta red medieval se entrevera un puñado de conventos de clausura, algunos de los cuales mantienen su conexión con el mundo exterior.

Casa da Parra, en la Praza da Quintana.

Es el caso del monasterio de San Paio de Antealtares (entrada por la calle de Antealtares), del siglo IX, donde, tras el torno, venden deliciosos almendrados. Si lo visitas a media tarde, aprovecha para asistir a la misa de canto gregoriano de sus 40 monjas benedictinas.

EL AZABACHE PROTECTOR

Al sur de la Catedral –fácilmente identificable por su fuente de los Caballos– encontrarás la Praza das Platerías. En este espacio gremial se concentran los joyeros y reproducen aderezos peregrinos o modelos actualizados realzados con azabache, un fósil de carbón utilizado en las tierras del norte como protector contra malos augurios. Los escaparates son tentadores, la mayoría con solera y surtido, como los del veterano Augusto Otero (en el nº 5).

Hacia el norte encontrarás una sucesión de plazuelas –algunas muy hermosas, como la de la Inmaculada– y el impresionante monasterio de San Martín Pinario, el segundo más grande de España después de El Escorial.

A poca distancia, instalado en una casa gótica, te espera el Museo de las Peregrinaciones y de Santiago (Rúa de San Miguel, 4. *www.mdperegrinacions.com*. Entrada: 2,4 €. Sábados de 17 a 20 h y domingos, gratuito). Tras su visita, entenderás mejor la historia de la ciudad y del movimiento peregrino en la Edad Media, así como su importancia en el comercio y la difusión de la cultura en Europa.

Además, incluye una colección de imágenes de Santiago y una explicación sobre las rutas de peregrinación y accesos para llegar a la que es tercera ciudad santa de la Cristiandad, después de Roma y Jerusalén.

Interior de Beauty Cube.

Aprovecha para tapear en un nuevo local instalado en las casetas 13-18. Se llama Abastos 2.0 (☎ 981 57 61 45 y *www.abastosdouspuntocero.es*) y ofrece cocina *miúda* (menuda) en una mesa colectiva donde probar zamburiñas con espuma de cítricos y brotes, berberechos exprés (al vapor de cafetera) y mejillones con cebolla y lombarda. Cerca del Mercado verás Beauty Cube (Rúa del Castro, 9. *www.beauty-cube.com*), un local que ofrece alta tecnología cosmética en un entorno arquitectónico innovador y cuyos productos se venden por internet a toda España.

DV134_Santiago2_E.indd 11 04/05/10 13:47

HOTELES

Cuando el descanso

DE COMPRAS

La zona centro es perfecta para comprar recuerdos *made in* Galicia. En Torre da Algalia (Algalia de Arriba, 27. ☎ 981 57 71 66 y *www.torredaalgalia.com*) tienes quesos, vinos y embutidos y, en Bloom (Rúa Travesa, 7), ropa rústica y romántica. También puedes comprar joyas de plata en Noroeste (Ruela Xerusalén, s/n. ☎ 981 57 71 30) y obras sobre Santiago en la librería Couceiro (Praza Cervantes, 6. ☎ 981 56 58 12). Si buscas algo típico, la cerería Cinco Calles (Rúa Castro, 5. ☎ 981 58 32 54) es la única superviviente de las cinco que abastecían a peregrinos y templos.

Santiago ofrece establecimientos con encanto para todos los gustos y bolsillos. Una opción clásica, céntrica y con las mejores vistas es el histórico **Parador dos Reis Católicos** (Praza do Obradoiro, 1. ☎ 981 58 22 00 y *www.parador.es*. Desde 153 €), fundado en el siglo XVI y abierto al público como Museo en este año, dentro del nuevo programa de la Oficina de Turismo, *Compostela Walking Tours*.

En la zona del parque San Domingos de Bonaval verás el **Hotel Costa Vella** (rúa da Porta da Pena, 17. *www.costavella.com*), un agradable espacio al que se une el jardín del café, un lujo donde disfrutar del ambiente en pleno centro medieval y a la sombra de los limoneros. Y, muy cerca, **Altaïr Hotel** (Rúa Loureiros, 12. ☎ 981 55 47 12 y *www.altairhotel.net*. Desde 70 €) es un ejemplo de diseño fresco y simple que casa con el centro compostelano.

Un poco más al norte, te espera el lujo asequible del **Hotel NH Obradoiro** (Avda. Burgo das Nacions, s/n. ☎ 981 55 80 70 y *www.nh-hoteles.es*. Desde 85 €), con una decoración minimalista. Es ideal si viajas con coche.

Otras dos opciones recomendables son **Casa San Nicolás** (Sar, 1. ☎ 981 58 75 54 y *www.casa-sannicolas.com*. Desde 60 €) –en una casa del siglo XVIII– y **A Tafona do Peregrino** (Virxe da Cerca, 7. ☎ 981 56 89 23 y *www.atafonadoperegrino.com*. Desde 69 €), situada en una de las entradas del casco antiguo, en el final del Camino Francés.

PLACERES ECOLÓGICOS DEL AGUA

A unos 2 kilómetros del centro, una antigua fábrica de papel a orillas del río Sar detiene a quienes prefieren disfrutar de un spa o ver los cruceiros que salpican la zona.

Se trata de **A Quinta da Auga** (Paseo da Amaia 23b. Urb. Brandia,Vidán . ☎ 981 53 46 36 y *www.aquintadaauga.com*. Desde 105 €), un lugar que abasteció las necesidades papeleras compostelanas antes de abrir, en 2009, como proyecto de turismo eco-sostenible de 4*, con paneles solares y pozos geotérmicos.

Las chimeneas aportan calidez en las zonas comunes, junto con la atmósfera del QCafébar, un espacio muy frecuentado, con su coqueto aire de bistró francés de los años 50.

Llévate una joya de plata, entra en una cerería y prepara una queimada

Gastronomía en Torre de Algalia.

Jardín del Hotel Costa Vella.

es un lujo

En las habitaciones se impone la decoración clásica, con lencería de algodón egipcio y edredones de plumón blanco.

Muy recomendable también es el *spa* –con paquetes y tratamientos unisex– y el restaurante Filigrana, que combina la cocina tradicional gallega con toques de modernidad.

Patio del Hostal Reyes Católicos.

Una habitación del Hotel Quinta Da Auga.

NUESTRA GUÍA

CÓMO IR

Santiago está a unos 80 km de A Coruña. Para llegar desde esta ciudad, sigue la AP-9 e incorpórate a la N-550 y la SC-20. Desde Madrid, coge la A-6 y, en Benavente, la A-52. En Ourense, incorpórate a la AG-53 y a la AP-53 hasta Santiago.
En avión, **Spanair** (☎ 902 13 14 15 y *www.spanair.com*) tiene vuelos directos desde 29 € a Santiago y Vigo, que salen de Madrid y Barcelona.

DÓNDE COMER

Casa Marcelo (Rúa Hortas, 1. ☎ 981 55 85 80 y *www.casamarcelo.net*) tiene una recién conseguida estrella en la última edición de la Guía Roja Michelin. Precio a la carta: 65 €.
Ana (Sar, 1. ☎ 981 57 07 92) está en un local de piedra decorado con hornacinas y velas y perfectamente insonorizado. La propietaria y chef, Ana García Muras, propone una carta meditada, de toque femenino, donde destacan los bacalaos. Desde 28 €.
El Mercadito (Galeras, 18. ☎ 981 57 42 39 y *www.elmercadito.es*) ofrece clásicos actualizados como el huevo cremoso con patata, pisto y pan, el pargo marinado al momento con limón dulce o la merluza de Celeiro con pil-pil y cocochas. Desde 32 €.
A Tafona do Peregrino está situado en el hotel del mismo nombre y ofrece platos muy bien elaborados, como risotto de setas y gambas, carpaccio de vieiras o magret de pato con puré. Desde 28 €.
La Casa de la Marquesa (Costa de San Domingos, 2. ☎ 981 57 39 58 y *www.lacasadelamarquesa.es*) mezcla las recetas de una casa de comidas y un *sushi* bar. Lo mejor: las croquetas de algas, las tempuras y el *maki sushi*.

QUÉ HACER

La oferta de ocio en Santiago es variadísima. En *www.santiagoreservas.com* tienes la información necesaria (horarios, reservas, etc.) para elegir tu favorita. Las opciones van desde elaborar una queimada y formular su conjuro al son de música gallega (1 h; 10 €) hasta recorrer las iglesias de la ciudad o curiosear en los conventos de clausura en un paseo de 2 h y media, que cuesta 10 €. También puedes practicar tu inglés mientras realizas una visita panorámica por el patrimonio monumental (2 h; 10 €), apuntarte a un tour gastronómico con degustación (2 h; 15 €), descubrir la marcha nocturna (2 h; 12 €) o relajarte en el Circuito Spa Peregrino (1 h; 20 €), con piscinas a diferentes temperaturas y chorros de masajes.

INFORMACIÓN

Oficina de Turismo de Santiago. Rúa do Vilar, 63, ☎ 981 55 51 29 y *www.santiagoturismo.com*.

Restaurante Casa Marcelo.