

P.V.P. 6 €
8 420565 001212 00007
P.V.P. CANARIAS 6,15 €

PRIMAVERA 2010

Ferrari

REVISTA OFICIAL DEL FERRARI CLUB ESPAÑA

Club

07
PRIMAVERA 2010



Ferrari Club

FERRARI 458 Italia NACIDO EN LA PISTA



07

EN PRIMER PLANO
Fernando Alonso
UN IDILIO EN ROJO

DE COLECCIÓN
Ferrari 365 GT 2+2
UN TECHO PARA EL CALIFORNIA

NOS VEMOS EN...
Gran Premio de Mónaco
TRUENOS EN LA CALLE

Descanso para el peregrino moderno



Por ANA G. VITIENES
Fotografías: REMEDIOS VALLS

En las inmediaciones de una Compostela que ya celebra el Xacobeo de la década y rodeado por un bosque de robles al frescor de ribera, A Quinta da Auga es un hotel boutique natural a orillas del río Sar que está concebido como una estancia para peregrinos modernos. De hecho, su propuesta responde a una filosofía que marca tendencia: el eco-lujo sostenible.

A QUINTA DA AUGA





En la página anterior, una de las suites del hotel y la fachada principal. Arriba, un rincón del salón y, a la derecha, barra del bar. En la página siguiente, detalle del comedor.



No todos los viajeros llegan a Santiago con la urgencia de postrarse ante el apóstol de Santiago. Algunos prefieren, antes de hacer su ofrenda al santo, meditar sobre el significado del Camino entre los humectantes parajes semiboscosos de las inmediaciones, en lugares donde el rumor del agua apenas altera el silencio con que los cruceiros ponen rumbo hacia la inevitable plaza del Obradoiro. Así sucede a orillas del río Sar, en una fábrica de papel en Vidán –que abasteció las necesidades docentes y religiosas compostelanas– cuyas paredes de piedra rememoran los ecos de la arquitectura industrial del XVIII, y que hoy vive su segunda juventud como hotel boutique.

Inaugurada en 2009, A Quinta da Auga o Finca del Agua honra la presencia del líquido elemento no solo en su denominación, sino en su decoración, sus instalaciones y hasta en su entorno geográfico, al que respeta y con el que se funde. A través de las décadas, los martillos pilones hidráulicos originales, accionados por los cursos del Sar y el Sarela, realizaron tareas variadas como batán de paño de lana, fábrica de hielo o aserradero. Todo un ejercicio de mimetismo y cooperación abandonado a su suerte durante años convertido en la actualidad, por obra y arte de sus propietarios actuales, la familia Lorenzo García, en un reto poco habitual en los negocios de hotelería nacionales: una propuesta turismo eco-sostenible de alta gama.

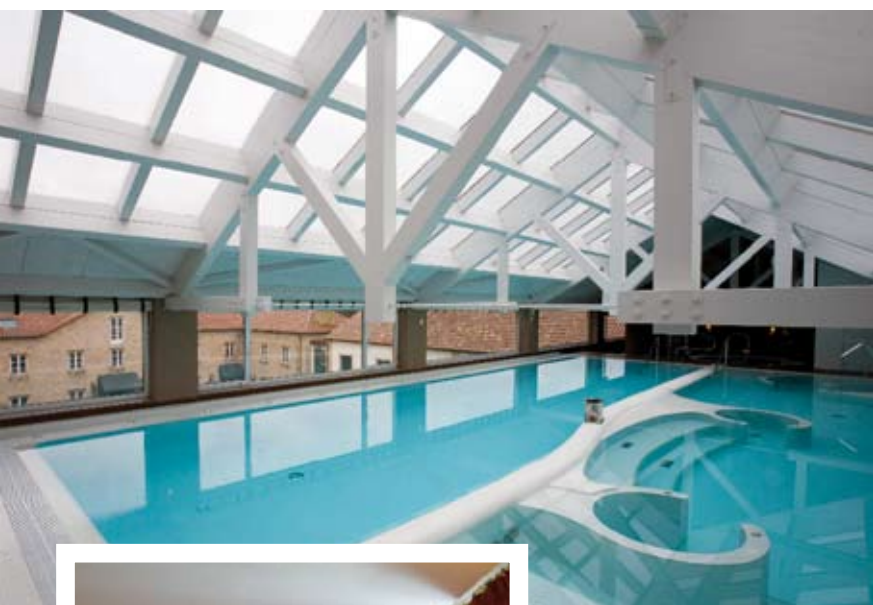
El planteamiento inicial no era restaurar el edificio y abrir un establecimiento cualquiera, sino uno que diera cuenta del enclave privilegiado y la cercanía –apenas dos kilómetros– a uno de los centros espirituales de Occidente, destino del primer Itinerario Cultural Europeo como es Santiago, con su oferta inigualable tanto espiritual como mundana. En un homenaje a lo que fue pero también a las nuevas tecnologías, el complejo recopila y combina los sistemas más avanzados de optimización y ahorro energético –desde micro-cogeneración a paneles solares y pozos geotérmicos verticales–, consiguiendo un ahorro de consumo de hasta el 40 por ciento y un bajo impacto medioambiental.



Se percibe desde la llegada que este bienestar respetuoso no está reñido con el lujo que ofrece A Quinta da Auga, donde los propietarios muestran una sensibilidad fruto de sus gustos por los viajes y su identidad gallega. La piedra, la vegetación del entorno y la decoración con materias nobles, antigüedades y decoración de interiores con gusto francés se imponen en un conjunto marcado ante todo por el carisma del propio edificio principal, sus muros y parques circundantes. Todo, dentro de una propiedad de una hectárea de extensión.

El musgo, los líquenes, el aliso, las violas y la glicina crecen y comparten con los invitados los muros de una atmósfera con temple coqueto a la par que recio, siempre arrullado por el fluir del agua. Su presencia es irrenunciable: en las inmediaciones del canal del río que llega hasta un amplio acueducto de cantería, en la cascada que giraba la rueda de la maquinaria industrial original, en la fuente adosada a la fachada que mana desde el monte recibiendo al visitante. Resulta complicado mencionar un lugar donde no se perciba, de modo físico o sugerido, el movimiento del agua por el interior de las instalaciones, desde los salones al spa. Y junto a ella, le aportan estabilidad otros materiales nobles: suelos de roble ancho, granito abujardado, mármol de Cerdeña, acentuando la sensación de solidez y serenidad.

El patio también es el punto de entrada al QCafé Bar, una de las zonas comunes más frecuentadas, con su aire de bistró francés de los años 50. Con el buen tiempo, se transforma en terraza y jardín abierto muy popular entre clientes ajenos al hotel. Por la mañana, es perfecto para desayunar unas tostadas de pan de horno de leña con otras delicias caseras y leer la prensa del día. Si se observa con cuidado, se puede ver cómo el agua del canal entra, literalmente, dentro del edificio, a través de un pasillo de vidrios laminados y recorre el salón del restaurante y otras dependencias hasta regar los prados de la rivera de la propiedad. Durante la noche, se ilumina con farolillos y velas que marcan recorridos por la finca.



Antigüedades y muebles clásicos crean un ambiente cálido y relajante. En las instalaciones del spa se pueden hacer diferentes circuitos y tratamientos termales.

A QUINTA DA AUGA DESCANSO PARA EL PEREGRINO MODERNO



En las habitaciones, se impone la decoración clásica, una mezcla de mueble contemporáneo y algunas antigüedades seleccionadas. En las camas, lencería de algodón egipcio, con nórdicos de plumón blanco. Los cuadros recopilan puertas, ventanas y escaparates fotografiados por la arquitecta de la obra -miembro de la familia- a lo largo de sus viajes por distintos países. En los pasillos y zonas comunes, se exponen óleos tanto de época como contemporáneos, y algunas alfombras, muchas de la Real Fábrica, restauradas.

Las chimeneas o lareiras aportan la nota de calidez especial en las zonas comunes, sobre todo en el Salón Social, que cuenta con un ejemplar barroco tallado en granito, muy agradable en otoño para charlar, leer en la contigua biblioteca de roble o practicar algún juego de mesa. En los anaques, pueden consultarse algunos ejemplares antiguos de literatura, medicina y legislación.

La estancia en A Quinta da Auga no está completa sin un paseo por las inmediaciones de la finca extramuros, un paseo de poco más de medio kilómetro a través de un semibosque ribereño perfectamente conservado e intacto gracias al bajo impacto medioambiental del establecimiento. Un paisaje que devuelve la plenitud a quien lo disfruta y que sin duda otorga el estado de ánimo perfecto para acercarse a Santiago a venerar al Apóstol y sumergirse en la intensidad de calles, plazas y conventos llenos de visitantes y lugares donde comer, rezar y celebrar con la alegría del peregrino que ha llegado al final del camino. ■

CONVIENE SABER

LOCALIZACIÓN

Categoría: 4 estrellas.

Dirección: Paseo da Amaia 23b. Urbanización Brandia

Vidán 15706

Santiago de Compostela

A Coruña

Tel. (+34) 981 534 636

Fax (+34) 981 522 674

E-mail reservas@aquintadaauga.com

Web www.aquintadaauga.com

Abierto todo el año.

Cómo llegar: el hotel se halla a dos kilómetros de Santiago de Compostela, en dirección A Coruña.

INSTALACIONES Y SERVICIOS

39 habitaciones dobles superior, cinco habitaciones dobles estándar y una suite. Todas con vistas al jardín, acceso wifi a Internet gratuito, climatización por suelo radiante, TV LCD con múltiples canales, minibar libre, servicio de lavandería y tintorería, caja fuerte adaptada a ordenador, cuarto de baño de mármol con bañera, albornoces y zapatillas, adaptadores de enchufes y amenities. La suite tiene 100 metros cuadrados, jacuzzi y amenities de aromaterapia.

Hay habitaciones para fumadores y huéspedes con movilidad reducida.

QCafé Bar de estilo retro, con acceso directo desde la calle y patio, restaurante con terraza, biblioteca y salón con chimenea. Aparcamiento.

Tarifas: habitación, desde 105 €. Desayuno bufé casero, 13,60 €. Paquete Escapada romántica (una noche en habitación doble con desayuno bufé casero, más un tratamiento de 3 horas 3 minutos), desde 258 €.

RESTAURANTES

Su restaurante Filigrana está orientado a una línea de cocina tradicional gallega al estilo de las comidas de fiesta de las casas solariegas que antaño abundaban en la zona, aunque actualizada con un enfoque nutricional adecuado, contrastes y sabores agrídulces y una presentación sencilla, depurada. Se compone de un comedor principal con capacidad para unos 65 comensales y un reservado para 10 personas.



PLACERES DEL SPA

El spa A Quinta da Auga aprovecha el concepto del entorno para reciclar el agua y la piedra en un espacio para el placer y el bienestar estructurado en dos plantas, que cuenta con un público adepto y fiel, tanto masculino como femenino. En la inferior, se aplican tratamientos combinados de medicina tradicional china, aromaterapia y ayurveda, utilizando marcas de productos como Sundary y Aromatherapy Associates (precio 30 minutos de tratamiento: desde 59 €). Junto a los combinados de circuito termal, piscinas, tratamientos y masajes, destaca un área privada con capacidad para 6-8 personas, en la que se puede disfrutar en exclusiva de un floatarium con techo abovedado para dos personas, cabina de hielo, sauna, baño turco y ducha con aceites esenciales. El espacio incluye una terraza longitudinal abrigada y soleada con tumbonas de madera donde degustar una infusión envuelto en un mullido albornoz.

ACTIVIDADES Y VISITAS

Durante todo el año, se pueden realizar programas de ocio y cultura como jornadas de cruceros fluviales por la ría, clases de cocina, recorridos gastronómicos y vinícolas, y visitas a las bodegas más prestigiosas de la zona.

A Quinta también funciona como centro de actividades para particulares y empresas desde sus dos salas para eventos, el Salón da Fonte (con capacidad para 200 personas), y el Salón do Río (instalado en un edificio anexo, donde caben un centenar de personas). En este último, rodeado de naturaleza, tienen lugar enlaces civiles, reuniones, fiestas, cursos, charlas o presentaciones.

Arriba, el chef del restaurante Filigrana con uno de los platos de una renovadora carta basada en cocina gallega tradicional.