

LA BUENA VIDA

DORMIR

Nomenclátor: 10 Puntuación de 0 a 10 10 Buena relación calidad / precio Establecimiento con encanto Entorno ecológico

# Descanso al calor de una chimenea encendida

EL REMANSO DE GREDOS, un hotel rural en Navalonguilla (Ávila) con vistas a las cumbres nevadas

**7** Categoría oficial: posada rural. Dirección: Iglesia, s/n. Navalonguilla (Ávila). Teléfono: 920 34 38 98. Fax: 920 34 39 24. Dirección en Internet: [www.elremansodegredos.com](http://www.elremansodegredos.com). Instalaciones: jardín, salón con chimenea, sala de convenciones para 20 personas, comedor. Habitaciones: 9 dobles; todas equipadas con baño, calefacción, teléfono, minibar, secador de pelo y albornoz. Servicios del hotel: una habitación adaptada para discapacitados, no admite perros. Precios: durante todo el año, 83 euros + 7% IVA; desayuno incluido. Tarjetas de crédito: American Express.

Arquitectura	5
Decoración	8
Estado de conservación	9
Confortabilidad habitaciones	6
Aseos	6
Ambiente	7
Desayuno	6
Atención	8
Tranquilidad	8
Instalaciones	5

FERNANDO GALLARDO

Chimenea y persiana atajan el invierno de buena gana. No son precisos muchos quiebrros en el camino para dar con esa posada que José Nestora y su mujer, May Herrera, han convertido en un remanso antiestrés frente a las cumbres de Gredos, al suroeste de la provincia de Ávila.

El lugar no está indicado, ni siquiera figuraba su nombre en la entrada durante los primeros meses de su apertura. Pero de noche se adivina su buena traza rústica y la iluminación tórrida del porche en la zona alta del pueblo, como un flechazo ro-



Exterior del hotel El Remanso de Gredos, en Navalonguilla.

FERNANDO GALLARDO

mántico sobre el corazón de quienes pretenden enclaustrar-se todo el fin de semana.

Lumbre, madera, edredones, cortinas, velas encendidas

y un puzzle de volúmenes y formas enhebrado en tres plantas por la construcción de ladrillo visto y mampostería. El ras de prado logra diferenciar tres am-

ALREDEDORES



JAVIER BELOSO

A PIE, siguiendo el curso del río Tormes, el paisaje desfila entre prados, arroyos y bosques de pinos, robles y alisos que festonean la sierra de Gredos. El coche aproxima al viajero con más velocidad a los diversos pueblos que se remansan a sus orillas, como Los Llanos de Tormes, La Aliseda, Zapardiel de la Ribera o Navalperal de Tormes, característicos por sus recoletas iglesias parroquiales.

Al otro lado de las montañas está El Barco de Ávila, principal localidad de la zona, que conserva un puente de ocho arcos considerado entre los más grandes de España. Muy cerca se visita el castillo de Valdecorneja, en la cota más alta del valle. El puerto de Tornavacas comunica esta parte de la sierra con el valle del Jerte, cuyos cerezos en flor cubren de blanco las laderas desde la última semana de febrero.

bientes característicos por sus mullidos sofás de lectura, sus muebles labrados, sus lámparas hogareñas y sus grandes ventanales proyectados hacia la

terrazza exterior, donde ensimismarse bien a gusto con el perfil nevado de las montañas que circundan Navalonguilla. La planta baja, abierta al jardín trasero, reúne las mesas del comedor. Sobrio a la hora del desayuno, muy razonable de precio en las cenas, si es que alguien se atreve con las renombradas judías de El Barco o los chuletones del valle de Amblés.

Paredes tintadas

Una escalera de madera vuelta sobre una araña de bastidor alambicado asciende hasta los dormitorios (ocho, sin contar con el de abajo, adaptado para la clientela discapacitada), todos ellos ambientados en estilos diferentes y resueltos con desigual fortuna. Unos más grandes, otros más apretados. Con paredes tintadas de salmón y ocres o empapeladas con motivos florales. Pero abrigados según el catecismo rústico de un hotel con encanto en el campo: almohadones sobre las camas, lamparitas cenitales de tela, cuadros vegetales, esteras de enea, cabeceros de forja, muebles de interpretación imperio y azulejos de colores a cartabón en los cuartos de baño.

Las instalaciones no dan para mucho más, y sus posibilidades de ampliación quedan limitadas a tenor de que el terreno sobre el que se levanta la edificación tiene dimensiones limitadas. Claro que, con semejantes vistas, una buena chimenea y tan celebradas sutilezas decorativas, ¿quién necesita mayor espacio que los dos metros de cama bajo unas gospinas sábanas? Es invierno y la persiana está echada.

APUNTES GASTRONÓMICOS

## Aromas de tomate verde con notas dulces y picantes

Llegan los nuevos aceites de oliva virgen extra

Los primeros aceites de oliva de la cosecha 2003 comienzan a llegar al mercado, a las cocinas y las mesas. Son zumos de aceitunas verdes recolectadas y prensadas el pasado otoño, que, justo ahora en estas

semanas, se encuentran en total plenitud.

Sus sabores cambian en función de las diferentes variedades utilizadas y también según las respectivas zonas de producción. En los nuevos vírgenes ex-

tra se concentran numerosos aromas del mundo vegetal. Los correspondientes a la añada 2003 (hay que buscar la fecha en las etiquetas) ya están en el mercado. Proponemos 10 entre los más logrados. J.C.C.

**MARQUÉS DE GRINÓN**  
 Aceitunas: arbequina, picual y manzanilla. Origen: Malpica de Tajo (Toledo). Precio: medio litro, 11 euros.

Es un aceite profundamente aromático. Con notas amargas y dulces bien compensadas. Se denota un gusto a almendras, tomates verdes y hierbas recién cortadas.

**DAURO**  
 Aceitunas: arbequina, hojiblanca y koroneiki. Origen: Torroella de Fluvià (Girona). Precio: medio litro, 8,20 euros.

Equilibrado, limpio y armonioso. Un aceite que muestra un aroma a tomates verdes, tallos de cardo, manzanas maduras y almendras. Además de un picor suave.

**OLEOESTEPA**  
 Aceitunas: arbequina. Origen: Estepa (Sevilla). Precio: ¾ de litro, 4 euros.

Afrutado y muy aromático. Algo amargo y picante con dejes de tomate, notas de almendras y manzanas maduras. Muy armónico y equilibrado.

**GASULL**  
 Variedad de aceituna: arbequina. Origen: Reus (Tarragona). Precio: ¾ de litro, 4 euros.

Afrutado, con destellos de manzana verde y almendras frescas. Armonioso y redondo, ligeramente picante y amargo. Tiene un retrogusto complejo.

**MARQUÉS DE VALDUEZA**  
 Aceitunas: arbequina, picual, hojiblanca, morisca. Origen: Mérida (Badajoz). Precio: medio litro, 10.

Frutal, vegetal y armonioso. Notas de alcachofas, tomates y manzanas verdes. Amargo y picante con acentos almendrados. Final de boca largo y delicado.

**ABRAHAM GARCÍA**  
 Aceitunas: arbequina, hojiblanca y picual. Origen: Campiña de Córdoba. Precio: medio litro, 10 euros.

Verde, suavemente amargo y algo picante. Se trata de un aceite equilibrado y con mucha fuerza expresiva. Y con dejes de tomate, higuera y cardos.

**HACIENDA FUENCUBIERTA**  
 Aceitunas: hojiblanca, picual, arbequina y ocal. Origen: La Rambla (Córdoba). Precio: medio litro, 4.

Desvela un ensamblaje perfecto entre sus variedades. Afrutado intenso con ligeros toques almendrados y picantes. Notas de tomate e higuera.

**ABBAE DE QUEILES**  
 Aceituna: arbequina. Origen: Monteagudo (Navarra). Precio: medio litro, 10 euros.

Un virgen extra limpio y dulce. Regala aromas a tomates verdes y tallos de alcachofas, con dejes de almendras tiernas. Un aceite fino y suave.

**CASTILLO DE TABERNAS COUPAGE**  
 Aceitunas: hojiblanca, picual y arbequina. Origen: Olivar Tabernas (Almería). Precio: medio litro, 7,80.

Es el aceite del desierto. Afrutado y con un acentuado verdor. Suavemente amargo y picante. Dejes de higuera y hierbas frescas con toques almendrados.

**ROMÁNICO (ESENCIA)**  
 Aceituna: arbequina. Origen: Borges Blanques (Lleida). Precio: medio litro, 7 euros.

Aroma a césped y hierbas recién cortadas. Denso, fresco, frutal con toques almendrados y destellos de manzanas verdes. Redondo y muy expresivo.