



Собственост на кметството на Севиля, той е „открит“ отново пред 2012 г. след реконструкция за над 20 млн. евро - като част от The Luxury Collection и най-големия хотелски бранд Marriott. „Реставрацията на ценните елементи от обзавеждането беше направена собственооръчно от художници и майстори. Цената за възстановяването само на една лампа в Кралския салон, например, надхвърля 5000 евро“, разказаха пред VOYAGE от управата на хотела. Тук всеки ден предлагат 45-минутен безплатен тур из потайностите на историческата сграда.

Откритането на хотела преди почти век съвпада с Панари на Севиля, едно от най-разточителните и обичани празненства в цяла Испания, когато градът не спи с дни съвсем буквално. „Вечерята бе сервирана в един часа през нощта“, отбелязва в хрониката си оттогава вестник ABC - свидетелство за привързаността на испанците към фиестата, както и за уникалния им за Европа късен график, наложил се през годините като символ на иберийската веселба и гостоприемство. „Alfonso XIII“ е домакин на две кралски сватби, последната от които - на инфантата Елена през 1996 г.

Архитектурата на комплекса е в стил андалуски регионализъм и неомудехар с елементи от мавърското наследство. Сред най-зрелищните елементи е голямото открито патии, до което се стига направо от входа. То сбъдва мечтата на почти всеки хотел - да е автентична част от живота на града, а не само подслон за туристи.

В „Alfonso XIII“ се намира ресторант San Fernando, разположен и в обкръжаващата го покрита колонада. Силно застъпената арабска архитектура, предназначена да охлажда атмосферата през горещото лято, включва и ромолящ централен фонтан. San Fernando е наистина ексклузивно място да опитате андалуска гурме кухня, твърди гидът „Мишлен“. Менюто включва световно-известното андалуско гаспачо, най-добрите морски деликатеси от Средиземноморието и Атлантика, най-квалитетните иберийски хамони. В ресторанта-тераса Ena by Carles Abellan известният готвач предлага авторски

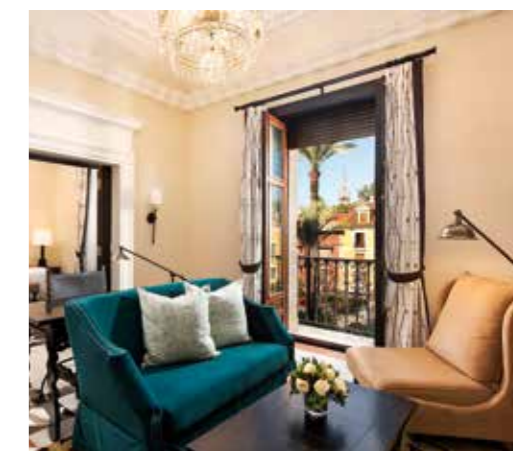
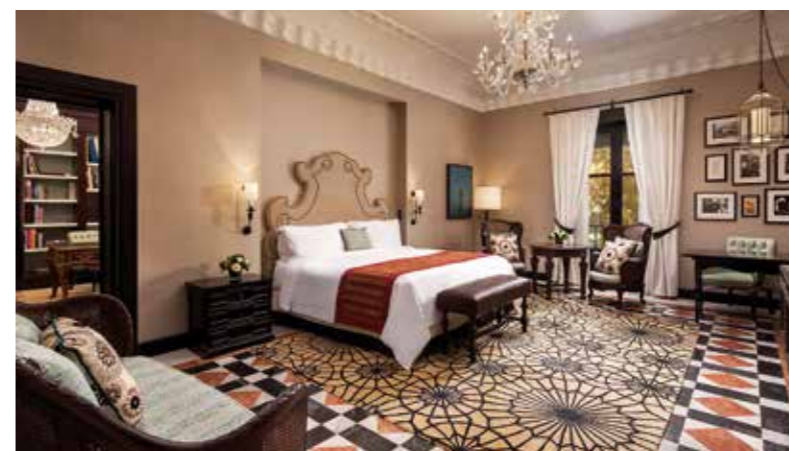
СЕВИЛСКИЯТ ХОТЕЛ ALFONSO XIII ЗАПАЗЕНО ЗА КРАЛЕ

ИВАЙЛО ХАРАЛАМПИЕВ

На 28 април 1928 г. испанският крал Алфонсо XIII и кралица Виктория Евгения Батенберг откриват хотела в центъра на Севиля, носещ името на величеството, с пишна благотворителна гала вечер. Години преди това, когато е обявен конкурсът за построяването му (идеята е да е готов за Иbero-американското изложение през 1929 г.), кралят настоява новият хотел да стане световен образец

за блясък и лукс. Алфонсо XIII е известен с активната си подкрепа за туристическата индустрия в Испания и отблизо следи строителството на обекта, дори дава конкретни съвети по него. Хотел „Alfonso XIII“ действително се превръща в един от най-емблематичните хотели за времето си и продължава и днес да попада в класациите за най-добрите хотели легенди.





тапас - микс между каталунската и андалуската кухня. Бар Americano впечатлява с почти „безкрайния“ си бар плот и атмосферата ар деко, вдъхновена от 20-те години на XX век.

Градините на хотела с донесените от цял свят растения и дървета имат висока ботаническа стойност. Сред най-паметните преживявания на богатия с миналото си хотел е 4-месечният престой на снимачния екип на „Лорънс Арабски“ през 1962 г. Тогава Севиля се превръща в декор за една от най-епичните киноистории. Филмът печели седем Оскара от десет номинации. Питър О’Тул изиграва гървата си главна роля, отказана от Марлон Брандо. А изпълнената от Омар Шариф роля е отказана от Ален Делон. С годините границите между факти и градски легенди, свързани с бурния нощен живот на звездите, все повече се развиват. От съвременните знаменитости тук

са отседнали принц Чарлз и Лейди Даяна, Мадона, Том Круз и Брус Спрингстийн, Брад Пит и Михаил Горбачов. Всички те избират за престоя си стая 137. Този кралски апартамент на 150 кв.м. получи на последните туристически „Оскари“ World Travel Awards наградата за най-люксовозна хотелска стая в Испания.

В хотела се намира и MIMO - гурме магазин и кулинарна школа, които за десетте години от съществуването си са печелили много международни награди в бранша. Те имат клонове още в Сан Себастиан, на остров Майорка и в португалския Алгарве. Алдара Ариас от MIMO ни повежда на популярния им тапас тур из историческия квартал Санта Крус, където се намира и хотел „Alfonso XIII“. Турът стартира от един от най-старите тукашни барове - Las Teresas, семейно притежание на поне три поколения от 1870 г. насам. Патент на бара са популярните тапас на крак, а над главите на посетителите виси друга от испанските емблеми – низ от свински бутове хамон. Следва Casa Roman - сред хитовите им ястия са телешката яхния с картофи и свинската рибица с уиски и зелен сос (зехтин, чесън и магданоз). Бар Peregil е особено популярен с типичното за някои области на Андалусия портокалово вино, което се ароматизира чрез обелки от портокали. За финал – в прочутия с авторската си кухня La Azotea предлагат студена супа ajoblanco с манго, сушено филе от риба тон, зехтин с босилек и портокалов крем с ментов сладолед.





PALACIO VILLAPANES



Оригиналното палацо в Севиля, строено през XVIII в. за маркиз Тореланка дел Алхарафе, в началото на XX век се сдобива с още две сгради. През 2006 г. комплексът е подложен на реконструкция и обявен за място с културна стойност.

Сега петзвездният бутиков хотел Palacio Villapanes от колекцията Small Luxury Hotels of the World предлага в 50 стаи представата за „андалуски разкош“. Запазени са всички ценни декоративни елементи на преобладаващата барокова архитектура - мраморните колони от централното патио, благородническият герб на централната стълба, колонадите, паркетът в библиотеката, тежките дървени врати. В един от вътрешните дворове е съхранен обсапан с миди фонтан от XVI в., принадлежал на някогашен манастир. Навсякъде присъстват картините на известния местен художник Чема Родригес.

Ресторант Los Rincones del Marques залага на авторски вариант на известната средиземноморска и андалуска кухня: крокети от бича опашка, севилска доматиена супа с риба треска, моряшка яхния с риба тон и миди, прочутото андалуско салморехо (по-гъст вариант на гаспачото) с мента и парчета сушено телешко филе.



LEGADO ALCAZAR

Четири години са необходими за превръщането на тази стара къща в в Севиля в 4-звезден бутиков хотел с 18 стаи, всяка от които с различен дизайн. Всъщност една от стените си отворилият в края на 2017 г. хотел Legado Alcazar дели с Кралския дворец. Гостите на гледащите към градините му стаи често се събуждат с уникална гледка: кацнали на балкона им пауни, понякога с разперени опашки.

Освен архитекти и инженери, собствениците наемат и археолог заради голямото наследство от миналото, от което запазват всичко, което може да бъде спасено – част от оригиналния под от XVII в., стълбите на старата къща, подът от изоставена и полуразрушена църква от XVI в. Заради съвременните изисквания за сигурност красивата решетъчна метална врата се налага да бъде махната от входа, но домакините я закачат на една от стените като декоративен елемент. На най-долния етаж частично подът е стъклен, а под него са запазени археологическите находки. Зад хотела стои семейната фирма Masverde (от исп. - „по-зелено“). Семейството е производител на биоцитрусови плодове, което обяснява недостижимото от конкурентите им качество на портокаловия сок на закуска.

