

Lifestyle



GHID DE VACANȚĂ CAPITAL.RO: Tot ce trebuie să știi ca turist în Spania

Autor: **Otilia Cristea**

Publicat: 4 Septembrie 2009

În special în lunile călduroase, care aici țin de prin mai până prin octombrie, Spania este paradisul oricărui turist. Este una dintre destinațiile cele mai complete. Mâncarea e delicioasă, vinul e fin, stațiunile de la țarm sunt mai mereu însorite, orașele sunt bogate în obiective turistice, pretexte pentru fiesta sunt destule, iar oamenii sunt foarte primitivi. Experiența turistică diferă în Spania de la o regiune la alta sau chiar de la un oraș la altul, cel mai potrivit cuvânt pentru a descrie această țară fiind „diversitate” .

Întrucât e țară membră a Uniunii Europene încă din 1986, pentru a vizita Spania nu ai nevoie de viză și scapi și de calvarul caselor de schimb, căci moneda de circulație este euro.

Spania este o țară cu care românii sunt destul de familiarizați, ținând cont că formează cea mai mare comunitate de străini din Spania, numărul lor depășind 730.000 de persoane în statisticile oficiale. Din păcate, însă, nu toți românii au plecat cu intenții bune în Spania, motiv pentru care este posibil să desenezi niște grimase ciudate pe fețele unor spanioli când le vei spune din ce țară ești, dar ca turist nu ai niciun motiv de îngrijorare, fiindcă „gazdele” sunt primitoare.

Atenție la hoții de buzunare!

Cu privire la siguranță, [Ministerul Afacerilor Externe](#) îți recomandă să ai grijă la buzunare și la bunurile personale, în special în mijloacele de transport în comun și în general în zonele foarte frecventate de turiști. Ce-i drept, există și un anumit risc al unor atacuri teroriste, revendicate de gruparea ETA în Țara Bascilor, Madrid, Andaluzia, însă nici acestea nu îi vizează pe turiști.

Dacă vii cu mașina personală în Spania, vei rămâne profund impresionat de sistemul spaniol de autostrăzi, care sunt într-o stare impecabilă și foarte bine semnalizate. Rețelei extraordinare de autostrăzi i se datorează faptul că nu ai cum să faci mai mult de 5 ore din Madrid în orice colț îndepărtat al țării. Există două tipuri de autostrăzi în Spania: „autovia” și „autopista”, cu mențiunea că cele din urmă se plătesc, iar sumele nu sunt nici pe departe neînsemnate, cele mai scumpe rute fiind în nord. Însă, de regulă, există variante de trasee pe drumuri care nu se plătesc - acestea sunt ceva mai lungi și mai curbate.

Mașini închiriate cu limită de kilometri

În cazul în care vrei să închiriezi o mașină trebuie neapărat să verifici dacă are asigurare și, mare atenție, dacă are limită de kilometri. Este posibil să găsești la un preț derizoriu, dar să nu poți parcurge decât 100 de kilometri spre exemplu. Prețurile pleacă de la în jur de 20 de euro pe zi în unele zone, fără asigurare și cu limită de kilometri.

Indiferent dacă e mașina ta sau una închiriată, trebuie să ai mare grijă la limitele de viteză, care sunt semnalizate foarte clar, altfel riști să te prindă numeroasele radare montate pe șosele și, apropo, folosirea antiradarelor sau a detectoarelor este interzisă, amenda fiind de 2.000 de euro.

Cu parcarile spaniolii nu stau la fel de bine, sunt puține și în unele locuri foarte scumpe, dar în general costă cam 2,5 euro/oră. Amenzile pentru parcare în locuri interzise sau pentru neplată sunt foarte mari (există și riscul să-ți ridice mașina, iar recuperarea ei costă 150 de euro plus amenda).

Catalonia și Țara Bascilor, răzvrătitele Spaniei

Spania este împărțită în comunități cu statut autonom, care au guvernare proprie. Dintre acestea, cele mai independente sunt Catalonia și Țara Bascilor, unele dintre cele mai dezvoltate zone ale acestei țări. Dacă stăpânești limba spaniolă, în aceste două regiuni vei fi puțin deabusolat de limba vorbită. Pe lângă spaniolă, în Catalonia este limbă oficială și catalana, motiv pentru care panourile de informare, meniurile la restaurant și mesaje în locurile publice apar scrise în două variante ori doar în catalană mai pe la periferii.

Catalana se aseamănă cu spaniola, dar dacă o aprofundezi vei vedea că este destul de diferită. Aceeași situație este și în Țara Bascilor, unde se vorbește și spaniola și basca. Oricum, ca vorbitor de spaniolă nu ai de ce să-ți faci griji, fiindcă toți te vor înțelege. Cu engleza, însă, vei avea de furcă. În zonele turistice, personalul din hoteluri, restaurante și magazine și chiar și unii oameni, obișnuși poate cu forfota vizitatorilor, înțeleg și vorbesc engleza. Însă, în general, spaniolii nu prea se împacă bine cu limbile străine.

Barcelona, răsfățată de Gaudi

Spania este foarte generoasă cu turiștii, vei avea ce să vezi în fiecare colț al ei. Bijuteria Cataloniei este Barcelona, un oraș-muzeu, grație operelor proiectate de Antoni Gaudi.

Orașul trebuie luat la picior, cu puțin ajutor de la rețeaua impecabilă de transport în comun. TMB combină și metrou, autobuze, funiculare și trenuri: o călătorie costă 1,35 euro, iar zece - 7,7 euro, dar îți poți lua și abonament pe una sau mai multe zile. Mai sunt autobuzele turistice cu care faci turul orașului cu opriri la cele mai importante puncte. Prețul unui bilet pe o zi este de 21 de euro, iar pentru 2 zile - 27 de euro.

Nu trebuie să ratezi aici o vizită la Sagrada Familia, capodopera neterminată a lui Gaudi, un tur al Parcului Güell, un exemplu unic de arhitectură peisagistică, tot marca Gaudi, o plimbare pe muntele Montjuïc, Poble Espanyol (Satul spaniol, unde vei vedea stilurile arhitecturale din toate regiunile țării), portul cu statuia lui Columb, care îți arată în ce direcție este America, și, neapărat, o plimbare pe La Rambla, atât la amiază, cât și pe înserat, când ies scamatorii cu tot felul de giumbușlucuri. Fântânile din Plaça d'Espanya sunt un alt spectacol fascinant, dar pentru a le vedea trebuie să nimeresti într-o seară de weekend. „Nou Camp”, stadionul echipei FC Barcelona, este un muzeu al culturii sportului, iar ca să-l vizitezi te costă 17 euro.

Taxa de terasă

Pe cât este de frumoasă Barcelona, pe atât este de scumpă. O masă copioasă în doi la o terasă în centru, cu un vin bun sau cu sangria, te duce cam la 60 de euro, iar în magazine, dacă nu sunt reduceri, nu poți intra decât dacă te țin buzunarele. Suvenirurile sunt, de asemenea, foarte scumpe în centru, dar poți încerca la magazinele pakistanezilor, unde prețurile sunt negociabile.

O regulă care nu se aplică doar în Barcelona este taxa de terasă care îți umflă nota cu 20% dacă alegi să stai la aer liber. Mai mult, în unele locuri în Spania TVA (7%) nu este inclus în prețul din meniu, ci adăugat pe notă la sfârșit. Mai sunt localuri care nu au meniu pentru băuturi, astfel că, dacă nu întrebi înainte, prețul băuturii rămâne surpriza de final.

Muzee și coridă în Madrid

Dacă nu ești prea sensibil și vrei să vezi un matador în acțiune, mergi la o coridă în Madrid, un capitol însemnat în cultura spaniolilor, în celebra arenă Las Ventas. Astfel de spectacole, destul de controversate, la care spaniolii țin foarte mult, mai pot fi văzute și în Sevilla, Malaga sau Valencia. Pe site-ul ticketstoros.com poți cumpăra bilete online la coridă, cu mențiunea că prețurile diferă în funcție de loc, dacă este la umbră sau la soare, ori dacă e mai aproape de arenă.

Tot în Madrid nu ai voie să ratezi cele trei muzee esențiale de artă Centro de Arte „Reina Sofia”, unde vei găsi opere de-ale lui Pablo Picasso și Salvador Dali, Museo del Prado, care găzduiește opere de Velázquez, Goya și El Greco, și, nu în ultimul rând, Museo Thyssen-Bornemisza.

Ca în mai toate orașele Spaniei, și în Madrid poți căuta autobuzele turistice care te plimbă prin tot orașul punctând cele mai importante locuri și obiective turistice. Ține cont că există unele abonamente de transport combinate cu intrări la muzee sau reduceri, nu trebuie decât să întrebi la centrele turistice.

Pe urmele lui Don Quijote

O altă experiență de neuitat în Spania este să-i calci pe urme personajului lui Cervantes, pe ruta lui Don Quijote, care pornește din Toledo și străbate Comunitatea Castilla - La Mancha.

Alhambra, un ansamblu de clădiri într-o fortăreață din Granada , este una dintre principalele dovezi care atestă prezența musulmană în Spania din secolul al VIII-lea până în secolul al XV-lea. Pentru vizită evitați perioadele foarte aglomerate din sezon dacă vreți să prinzi bilet.

Flamenco, o porție de energie

Se spune că cele mai frumoase spectacole de flamenco le auzi în Andaluzia, și mai ales la nunțile de țigani, dar nici show-urile din zonele turistice ale orașelor nu sunt mai prețioase, poate doar un pic cam piperate ca prețuri. Muzica și dansul pline de pasiune și intensitate îți conturează imaginea asupra Spaniei.

Sevilla, capitala comunității Andaluzia, este un alt oraș de pus neapărat pe listă dacă te ajută itinerariul. Pentru că spaniolilor le place să se distreze, fiecare oraș spaniol are fieste. Dacă ai norocul să fi în oraș în timpul unei fieste, pregătește-te să surprinzi adevăratul spirit al spaniolilor, care știu să facă spectacol, dar și să te distrezi pe cinste.

Bucătăria, pe măsura culturii

Bucătăria spaniolă, una diversă și fascinantă, este foarte greu de acoperit în câteva rânduri. Am apelat la specialistul Emanuel Ciocu, editor al site-ului cevabun.ro. Cu o descriere mai pe larg a bucătăriei te poți delecta [aici](#).

Spanioli iubesc viața. Și asta se vede în felul lor exuberant și vocal de a fi. Iar toată această energie trebuie alimentată de o bucătărie pe măsură, formată în ritmul istoriei Spaniei. Pentru că întreaga cultura culinară spaniolă se suprapune peste etapele istoriei ei. Cucerirea romană, dominația maură, unirea Castilieli cu Leon-ul, alungarea evreilor și arabilor și Reconquista, războiul civil, influențele franceze, ultimii 20 ani de creștere economică neîntreruptă de dinaintea recesiunii, toate momentele și-au pus amprenta asupra bucătăriei spaniole.

Specialități, tratate ca branduri naționale

Deși există încă regiuni nordice care își proclamă puternic autonomia, cum este Catalonia, dar mai ales Țara Bascilor, în prezent caracterelor puternic regionale ale societății și bucătăriei tind către o aparentă unitate, multe dintre specialitățile locale sunt adoptate la nivel național și devin emblematice pentru întreaga Spanie, ca branduri naționale. Paella, arroz negro și sangria valenciană, pincho-urile catalane și basce, tapas și gazpacho-ul andaluz, specialitățile de porc (jamon serrano, chorizo) din Extremadura și Galicia, toate alimentate de sângele verde care este aceito de aceitunas (sau olive): uleiul de măsline.

În Spania cina se ia târziu sau mai degrabă o lungesc spaniolii până târziu în noapte. Cele mai populare opțiuni rămân tapas (gustări) sau raciones (porțiile mari ale tapas), care se găsesc la tot pasul. În unele zone, multe baruri oferă, din partea casei, tapas în funcție de băutura comandată, de la câteva alune pentru un pahar de bere și până la un platou serios pentru o sticlă de vin.

Obsesie pentru jamon

Pe o listă – niciodată completă – cu ce ar fi bine să mâncați în Spania se numără specialitățile din carne: mezelurile chorizo (cârnău cu usturoi și boia), fuet (specialitate crud-uscată) și jamon serrano (jambonul de porc, uscat și maturat), și mult mai valorosul jamon iberico, făcut din pata negra (porc negru), crescut în semi-sălbăticie și hrănit cu ghindă. O să vedeți o adevărată obsesie pentru jamon, agățat bucăți întregi în fiecare cârciumioară și tăiat în felii subțiri. Dacă vă permiteți (20 de Euro/100 de grame), gustați măcar o dată din jamonul iberico de Bellota, care se topește în gură.

Madridul, campion la consumul de fructe de mare

Fructele de mare sunt iubite în Spania, Madridul este metropola europeană cu cel mai mare consum anual de fructe de mare, deși se află la câteva sute de kilometri de apă. Paella valenciană (cu varianta fideua, cu paste) gătită cu fructe de mare, legume și orez, și arroz negro (orez cu cerneală de sepie) sunt deja branduri recunoscute peste tot în lume.

Dacă găsiți cumva pe meniu preparate cu nume bizare, pline de x-uri și k-uri, e foarte posibil să fie vorba de bucătăria bască. Deși prezența acestor litere se face remarcată și în catalană, feluri precum Pintxos (tapasuri basce), Kokotxas (plăcintă de pește), Txangurro (crab păianjen), Txipirones (pui de sepie în cerneala lor) sunt specialități care cu mândrie se proclamă a fi basce.

În materie de cafea, Spania are multe branduri ale căror numitor comun este un espresso foarte bun, cu toate varietățile sale, calde sau reci. Berile Spaniei, San Miguel, Cruzcampo, Mahou sau Estrella Damm, sunt bune și se regăsesc la tot pasul.

Mari iubitori de vinuri

Dar marea dragoste a spaniolilor e vinul. Deși este cel mai mare producător de struguri, Spania este doar al treilea producător mondial de vinuri (după Italia și Franța) și se mândrește cu vinurile roșii, în special cel de Rioja și Ribera del Duero.

Vinurile de calitate sunt, de regulă, maturate și vândute sub denumirea de Crianza (maturat minim 2 ani), Reserva (maturat minim 3 ani) și Gran Reserva (maturat minim 5 ani). În mod uzual, în special vara, se bea sangria (amestec de vin, aromat cu scorțișoară, asezonat cu fructe și sevit cu sifon și gheață în carafe mari) sau tinto di verano (care s-ar traduce aproximativ prin expresia „roșu de vară”), un vin roșu diluat cu apă minerală sau limonadă acidulată, caracteristic în special sudului. În Madrid, pasiunea pentru vermul roșu se simte în orice cârciumă, multe dintre ele servind vermul draft.