elmundo.es

PUBLICACIÓN: elmundo.es
PAÍS: ESP
TIPO: Web
AVE: €116637.41
AUDIENCIA: 15185914
AMD: 2159952.00
TMU: 0.52 min
AUTOR: Marta González-Hontoria
URL: www.elmundo.es

> 3 de noviembre de 2026 a las 12:13

> Versión en línea

La escapada perfecta a Mérida: atracón de clásicos y lomo doblado

No deje que un detalle estropee una buena historia. El auriga Diocles, el deportista más legendario y mejor pagado de la Antigua Roma, no nació en Augusta Emerita. Pero no seamos tan estrictos. Al fin y al cabo nació en la zona, en Lusitania. Y lo que es más importante: Diocles sigue haciendo vibrar cada año a los espectadores al mando de su cuadriga en Emerita Lvdica, el gran festival recreacionista de la ciudad extremeña que se viste para la ocasión, aquí sí ya con el máximo rigor, de túnicas, coronas de laurel y sandalias.

Mérida es pura pasión clásica. Enamora y apabulla. Regala una lección magistral de arqueología. En otras palabras: es un viajazo.

Cierto es que estamos acostumbrados a vivir con tesoros del mundo clásico. Pero no tanto a ver una ciudad que es toda ella un gran yacimiento arqueológico. En Mérida, visitantes y locales se toman el aperitivo bajo el arco que marca su Cardo Maximus y pasan la tarde de compras por el Decumanus Maximus... Todo esto desde el 25 a.C. En esa fecha Octavio Augusto, primer emperador romano, ha pacificado casi toda Hispania y decide fundar la colonia para dar a sus legionarios un retiro amable y soleado a orillas del Guadiana. Diez años más tarde, "la ciudad de los eméritos" se convierte en capital de la provincia de Lusitania y, a finales del siglo III, en capital de la diócesis de las Hispanias, que abarca toda la Península Ibérica y parte del norte de África. Este poderío lo explica casi todo: desde el grandioso teatro al Museo Nacional de Arte Romano, Mérida hoy aún sobrecoge.

Con sus columnas corintias, el altísimo templo de Diana, uno de los ejemplos más bellos de arquitectura romana en nuestra geografía, sigue siendo el epicentro de una ciudad que se recorre a pie fácilmente. De nuevo, no deje que un detalle estropee una buena historia: el templo, en realidad, estaba dedicado al culto imperial, no a la diosa Diana. Al parecer, un historiador local del siglo XVII lo compara al templo de Artemisa (la Diana griega) en Éfeso, considerada una de las Siete Maravillas del Mundo Antiguo, y el nombre cuajó. Hoy, Diana es una fantástica brújula turística. Hacia abajo, encontramos los muros de la alcazaba y el gran puente romano que atraviesa el Guadiana. Hacia arriba, la calle Sagasta nos lleva hacia las puertas del Teatro y Anfiteatro romanos. No hay pérdida.

Entre bambalinas milenarias

Unos 5.500 espectadores en el teatro, más del doble en el anfiteatro y hasta 30.000 en el circo, éste ya en la vega del río Albarregas. Sabían divertirse estos romanos, desde luego, pero había algo más. "Aquí lo que se hacía era política. Evidentemente se entretenía a la gente, pero fundamentalmente este era el lugar donde el poder imperial desplegaba toda su propaganda", explica Félix Palma, arqueólogo y director del Consorcio de la Ciudad Monumental de Mérida, el organismo que vela por la protección del patrimonio. Estamos en la arena del anfiteatro. Russell Crowe en Gladiator. Es la primera imagen que viene a la cabeza, aunque, advierte Palma, que no todas eran las luchas de gladiadores era de verdad. "Algunas eran recreaciones de lucha. Mantener una plantilla de gladiadores no era barato, aunque fueran esclavos y prisioneros".

Onclusive Todos los derechos reservados https://onclusive.com/en-gb/talk-to-us/

elmundo.es

PUBLICACIÓN: elmundo.es
PAÍS: ESP
TIPO: Web
AVE: €116637.41
AUDIENCIA: 15185914
AMD: 2159952.00
TMU: 0.52 min
AUTOR: Marta González-Hontoria
URL: www.elmundo.es

> 3 de noviembre de 2026 a las 12:13

> Versión en línea

A su lado, el teatro da la sensación de que nada ha cambiado desde que Agripa, hombre de confianza de Augusto, lo patrocinara. ¿O sí? El espíritu es el mismo: el graderío, el escenario, el drama, gracias al Festival Internacional de Teatro Clásico que llena las noches estivales de magia. El certamen se inauguró en 1933 gracias al impulso de un grupo de intelectuales entre los que se encontraba Miguel de Unamuno quien, de hecho, inaugura el escenario con la traducción de Medea, interpretada por la actriz Margarita Xirgu. Cierto es que aquello fue un pequeño milagro porque el teatro llevaba olvidado y sepultado más o menos desde el siglo IV. No es hasta 1910 cuando las excavaciones empiezan a dar con esas columnas de mármol que sujetan el gran frente escénico, imagen de Mérida y de España en todo el mundo.

Todas las esculturas que vemos, sin embargo, son reproducciones para evitar su deterioro. Para ver las originales hay que ir al Museo Nacional de Arte Romano, el espectacular centro creado por Rafael Moneo a mediados de los años 80. Regado por luz natural, este gran espacio expositivo está dividido por grandes arcos que repiten la misma dimensión que el Arco de Trajano: 15 metros de altura. "Tiene la categoría de museo nacional por la importancia de las colecciones, pero todos los materiales proceden del yacimiento. Son emeritenses", explica Trinidad Nogales, la directora del museo.

Cerámica e ibéricos

De vuelta en la calle y en el siglo XXI aparecen los placeres terrenales, de esos de los que los romanos sabían mucho. El paseo de rigor está jalonado por varias tentaciones. Una tienda de productos gourmet aquí, otra de artesanía allá... Todo como el museo: emeritense hasta el tuétano. Merece la pena detenerse en Feliciano Becerra Jiménez, la tienda gourmet donde armarse de ibéricos para llevarse a casa. Si es más de dulces, su parada es el obrador de Artesanos Roco, con los típicos dulces caseros (huele toda la calle a flores fritas extremeñas). Beben también de la tradición, aunque con golpes de vanguardia, los maestros artesanos de Terracota Mérida, una tienda y taller donde podrá encontrar piezas muy originales.

El homenaje gastro continúa en A de Arco, un restaurante único. No es un decir. Una pared del comedor es el mismo Arco de Trajano. El asombro continúa en el plato, con el producto extremeño como absoluto protagonista. ¿Ejemplos? El Secreto ibérico 100% bellota a la panilla y el lomo gourmet de bacalao confitado, los dos sobresalientes. Aunque lo verdaderamente obligatorio es pedir embutido de la dehesa, ya sabe, jamón ibérico, lomito ibérico y una joya, el lomo doblado. La receta de este producto de la matanza extremeña de toda la vida estuvo a punto de perderse, pero hoy está reconocido como la crème de la crème ibérica. ¿El secreto? Seguramente esa fina capa de manteca blanca en la que se unta antes de embuchar.

Para muchos no dará más de sí el día. En la plaza de España, siempre llena de vida, el Ilunion Mérida Palace es otro secreto a voces milenario. Construido sobre dos palacios de los siglos XV y XVI es el hotel donde se alojan todas las personalidades que visitan la ciudad, tanto ayer como hoy, desde Alfonso XIII a la reina Isabel II de Inglaterra hasta todos los que se dejan caer por el festival cada verano. No hay que perderse ni su azotea ni el patio neomudéjar. El hotel Ilunion, la cadena del Grupo Social ONCE, significa además una manera más consciente de conocer el destino. ¿Ha comido alguna vez con los ojos tapados? La Experiencia a ciegas, quién se atreva, cambia la mirada.

Onclusive

Todos los derechos reservados

https://onclusive.com/en-gb/talk-to-us/

PUBLICACIÓN: elmundo.es
PAÍS: ESP
TIPO: Web
AVE: €116637.41
AUDIENCIA: 15185914
AMD: 2159952.00
TMU: 0.52 min
AUTOR: Marta González-Hontoria
URL: www.elmundo.es
> 3 de noviembre de 2026 a las 12:13
> Versión en línea

La cita teatral no es el único evento que llena el hotel. Compite con la Semana Santa y más recientemente con Emerita Lvdica, en mayo, podemos ver el circo romano en todo su esplendor. Y no sólo el circo, el mejor conservado de Hispania, sino esas carreras de cuadrigas en las que casi todos los años gana Diocles. Tantas razones para volver a Mérida... ¡Y esta vez ni siquiera hemos cruzado el puente romano! Imperdonable.

Puedes seguir a El Mundo Viajes en Facebook, X e Instagram y suscribirte a nuestra newsletter aquí

Onclusive
Todos los derechos reservados
https://onclusive.com/en-gb/talk-to-us/