



12-Sep-2010

ESPACIO: 394 cm2

PORCENTAJE: 34%

PERIODICIDAD: Diario

Salvamento de vanguardia

La campaña de verano en las playas de San Vicente de la Barquera y Valdáliga se cerró con una reducción del 82% en el número de rescates realizados respecto al pasado año

AGUSTÍN LAGUNA / San Vicente

El programa de prevención de accidentes en las playas de San Vicente de la Barquera consiguió este verano reducir en un 82,5% el número de rescates realizados en la campaña de salvamento de 2009. El Ayuntamiento de San Vicente no sólo se preocupa por la calidad ambiental del agua y las arenas, que han recibido en los dos últimos años la Q de Calidad de manos del ministro de Turismo, sino que cada verano «mejora los servicios que presta a los bañistas», asegura su alcalde, Julián Vélez (PP).

Así, el Consistorio barquereño dedicó 180.000 euros en 2010 a la seguridad de los usuarios de sus playas, de los cuales aproximadamente 80.000 fueron subvencionados por el Gobierno regional.

El jefe de playa, Krishna Álvarez, considera que el servicio de vigilancia y salvamento que posee el municipio es de «vanguardia», por su forma de trabajo y su dotación de equipos. «Hemos trabajado durante los últimos tres años en la prevención de accidentes de agua», señala, «logrando sorprendentes resultados». La cifra de 120 rescates que se practicaron en 2009 quedó reducida este año a 21, lo que supone una sexta parte de la cifra anterior.



Un equipo de 22 socorristas atendió este verano los arenales de San Vicente y Valdáliga. / A. LAGUNA

Los arenales de San Vicente, entre los que destaca la playa de Merón, tiene una longitud de 3,8 kilómetros, y están vigilados por un equipo integrado por 22 profesionales: un jefe de playa, un patrón de nave, un médico, un conductor terrestre y 18 socorristas, que cuentan con el apoyo de una moto de agua, un fueraborda, un todoterreno, junto con un completo botiquín que incluye equipo de oxigenación y desfibrilador.

El protocolo preventivo se centra en la información y comunicación con los bañistas, cada vez «más respetuosos» con las reco-

De 120 rescates en el 2009 se pasó a 21 este verano, a lo largo de los 7 kilómetros de costa

mendaciones que se les indican. Así, la señalización de las zonas de baño, delimitando las áreas donde no hay peligro, ha sido esencial en la prevención de riesgos. Las banderas sobre boyas y carteles informativos «cumplieron muy bien su misión», asegura

el jefe de playa, con diez años de experiencia en este trabajo.

Los 21 salvamentos efectuados en 2010 hasta la fecha de hoy fueron ocasionados en su totalidad por hacer caso omiso a las recomendaciones del servicio de vigilancia.

Este verano, San Vicente y Valdáliga (en cuyo término municipal se ubica la playa de Oyambre) llegaron a un acuerdo de colaboración para realizar de forma conjunta la vigilancia y salvamento de los arenales barquereños y valdáligos, que cuentan con una longitud de 3,4 kilómetros.



12-Sep-2010

ESPACIO: 1009 cm2

PORCENTAJE: 87%

PERIODICIDAD: Diario

14

ODIEL INFORMACIÓN
Domingo 12 de septiembre de 2010

Naturaleza

Esta renovación es un claro ejemplo de cómo aplicar criterios de sostenibilidad ambiental a las actividades ligadas al turismo para crear una sinergia entre estas áreas.



QUE NATURAL
racena
Aroche

"El futuro del turismo en el parque está vinculado a la puesta en valor de su patrimonio natural como principal activo para su desarrollo", asegura Díaz Trillo

Ecológico 'feedback'

El Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche renueva la Carta Europea de Turismo Sostenible, lo que demuestra la retroalimentación que existe entre el patrimonio ecológico y el desarrollo turístico en este espacio

F. ROMERO CORDOBÉS ■ HUELVA
El Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche avanza con paso firme hacia un horizonte sostenible. La belleza de su cromatismo que, a modo de lienzo, dibuja un espacio natural único, se ve complementada por una vestimenta que teje, con hilo indeleble, la conservación medioambiental con el desarrollo turístico. Esta conjunción asegura un futuro tanto para la sociedad serrana como para el marco ecológico que la engloba.

No se trata de párrafos superfluos, ya que como bien ha anunciado el consejero de Medio Ambiente, José Juan Díaz Trillo, este parque natural ha renovado la Carta de Turismo Sostenible para los próximos cuatro años. El titular de la citada Consejería destacó que "el futuro del turismo en este espacio natural está vinculado a la preservación ambiental y a la puesta en valor de su patrimonio natural como principal activo para el desarrollo de este sector y para la generación de riqueza y empleo en su territorio".

De hecho, Díaz Trillo abogó por "la promoción de un turismo responsable, de calidad y comprometido con la realidad ambiental que le rodea y de la que extrae sus beneficios y este espacio natural es todo un paradigma en la actualidad de esa forma de hacer y entender el turismo".

Esta renovación, acordada por la Federación Europea de Parques (Europarc), representa, por tanto, un claro ejemplo de cómo aplicar criterios de sostenibilidad a las actividades ligadas al turismo para crear una atmósfera respetuosa tanto para la economía local como para el entorno natural, sin que ninguna de las dos áreas se vea perjudicada, ya que se trata de una sinergia entre el motor económico de la zona y el gran patrimonio natural que atesora.

Los principales logros valorados en la renovación de esta carta han sido la creación de un foro de participación, en el que toman parte más de 200 empresas, asociaciones e instituciones; la mejora de la red de senderos (destacando el de gran recorrido GR48 que conecta con la vecina Portugal); la promoción y adhesión de empresas a la carta (10), la potenciación de ofertas turísticas (rutas del jamón, castillos, turismo ornitológico y micológico) y el alto nivel de ejecución del primer Plan de Acción de esta Carta, con el desarrollo del 90 % de las medidas previstas. También se ha valorado el desarrollo e implantación de los distintivos de

destacando el de gran recorrido GR48 que conecta con la vecina Portugal); la promoción y adhesión de empresas a la carta (10), la potenciación de ofertas turísticas (rutas del jamón, castillos, turismo ornitológico y micológico) y el alto nivel de ejecución del primer Plan de Acción de esta Carta, con el desarrollo del 90 % de las medidas previstas. También se ha valorado el desarrollo e implantación de los distintivos de



12-Sep-2010

ESPACIO: 972 cm2

PORCENTAJE: 84%

PERIODICIDAD: Diario

ODIELINFORMACIÓN
Domingo 12 de septiembre de 2010

15

AVANCES VALORADOS

■ Los logros valorados en la renovación han sido la creación de un foro de participación; la mejora de la red de senderos; o la potenciación de ofertas turísticas, entre otros.

NUEVA ZONA RECREATIVA

■ El consejero de Medio Ambiente, Díaz Trillo, también ha anunciado la creación de una zona recreativa en el pantano de Aracena para reforzar la oferta turística en este parque natural.

DISTINTIVOS DE CALIDAD

■ En la citada renovación también se ha valorado el desarrollo e implantación de los distintivos de calidad ligados al turismo (Marca Parque Natural, ISO 14001 o Q de Calidad Turística).

EN LA 'POLE POSITION'

■ El Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche fue el primer espacio natural de Huelva en obtener la Carta Europea de Turismo Sostenible, concedida posteriormente a Doñana.

EL REFERENTE

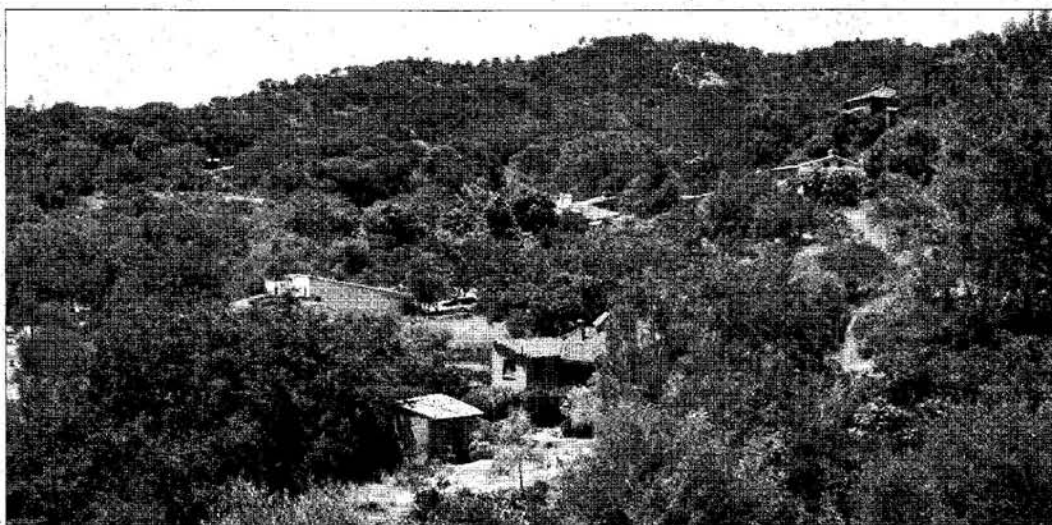
calidad ligados el turismo (Marca Parque Natural, ISO 14001, Q de Calidad Turística, entre otros).

Cabe destacar también que el Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche fue el primero en obtener en Huelva este distintivo de calidad turística, concedido posteriormente a Doñana. En la misma senda se sitúa el paraje natural Marismas del Odiel, ya que podría obtener la carta el próximo año.

Por otra parte, el titular de Medio Ambiente ha anunciado la creación de una zona recreativa y de acampada en el pantano de Aracena para reforzar la oferta turística en este espacio natural. Este proyecto, en fase de redacción, está impulsado por el Ministerio de Medio Ambiente, Rural y Marino, la Consejería de Medio Ambiente y la Mancomunidad de Municipios; y cuenta con una inversión inicial de 220.000 euros.

Con este proyecto se dará respuesta a la demanda de un espacio del que carecía hasta ahora el parque para el desarrollo de acampadas juveniles, campos de voluntariados y actividades recreativas y de educación ambiental. El proyecto contempla la creación de una playa artificial y un embarcadero para actividades acuáticas, dotación de mobiliario, señalización, restauración de una antigua venta como restaurante y acondicionamiento de las antiguas casas de la Confederación como espacios para el desarrollo de actividades divulgativas y de educación ambiental.

En definitiva, el medio ambiente y el desarrollo económico no son realidades diametralmente opuestas, sino más bien compañeros de un futuro halagüeño siempre y cuando se guíen por parámetros sostenibles.



18 PARQUES NATURALES ANDALUCES CUENTAN CON LA CARTA EUROPEA TURISMO SOSTENIBLE

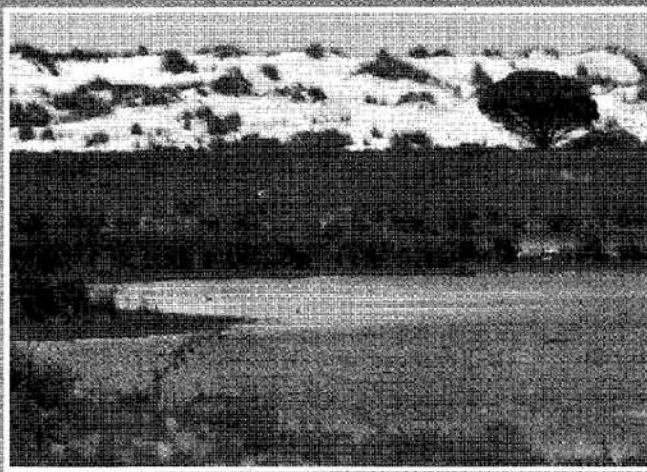
Un total de 18 parques naturales de la comunidad autónoma andaluza cuentan en la actualidad con la Carta Europea de Turismo Sostenible en reconocimiento al esfuerzo realizado para compatibilizar la conservación ambiental con el desarrollo turístico. Del conjunto de parques, cinco ya han procedido a la renovación de la Carta, y se trabaja para trasladar esta iniciativa de sostenibilidad turística a los 24 parques naturales de Andalucía.

De hecho, la comunidad autónoma andaluza es la región europea con más espacios protegidos adheridos al citado distintivo, además de ser una de las regiones pioneras en su desarrollo.

Por otra parte, hay que señalar que el Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche ha procedido recientemente a su

renovación, tras ser el primer espacio medioambiental de Huelva en obtener este distintivo de calidad turística, concedido posteriormente a Doñana.

Esta renovación "nos refuerza en nuestro empeño de seguir aplicando los criterios de sostenibilidad en las actividades ligadas al turismo en este parque con el objetivo de crear las condiciones necesarias para compatibilizar el desarrollo de este sector como motor económico de la comarca con la preservación del gran patrimonio natural y cultural que atesora este espacio", ha asegurado el consejero de Medio Ambiente, Juan José Díaz Trillo. El desarrollo entendido desde una concepción integradora, apostando por la diversidad medioambiental para generar un motor económico de prosperidad y sostenible.





La Casa Grande de Fuentemayor, en Silleda, y la fragua del museo etnográfico de la Casa Grande da Fervenza, en Lugo | MANUEL MARRAS

La comunidad es la que tiene más establecimientos reconocidos con la marca «Q», con un total de 45

El turismo rural gallego lidera el ránking de calidad en España

La asociación Pazos de Galicia es el motor de este impulso al exigir a sus 24 socios la certificación del ICTE

Alfonso Andrade

REDACCIÓN/LA VOZ. La Casa Grande de Fuentemayor es un noble inmueble del siglo XVIII escondido en un bosque de Silleda con árboles centenarios junto a un recodo de la Vía de la Plata. Rusos, argentinos, estadounidenses y hasta australianos han visitado este año sus instalaciones, creadas en 1708 por el presbítero José de Cobas y que hoy incluyen hasta una piscina casi olímpica.

Es uno de los 45 inmuebles de turismo rural gallego que han recibido el distintivo de la Q que concede el Instituto para la Calidad Turística (ICTE), que depende de la Secretaría de Esta-

do de Turismo y las autonomías. Galicia lidera el ránking por comunidades, a gran distancia de sus competidores. La Q es una auditoría a la que se someten voluntariamente los propietarios, de lo que se deduce en Galicia un interés por acreditar el producto. «Nos hacen una revisión impresionante en la que lo miran todo, hasta si tienes estallado un azulejo del baño. Lo que está al alcance del cliente debe quedar impecable», explica Marina Mosquera, propietaria del establecimiento de Silleda.

De las 45 instalaciones con Q, 21 están en A Coruña, 9 en Lugo, 4 en Ourense y 11 en Pontevedra. Entre ellas hay 13 pazos, 7 casas grandes y 4 rectorales.

Una de esas casas grandes es la de Soutullo, en Coles (Ourense). Urbanitas de grandes metrópolis llegan en busca de solaz y reposo a los pies de la Ribeira Sacra. Benito Vázquez, su dueño, cree que el plus de la Q,

que mantiene desde hace cuatro años, se traduce «en intangibles como la tranquilidad o sentirse como en casa al calor de una lareira en invierno».

Pero la gran apuesta por la Q ha sido la de Pazos de Galicia. «Somos la única red de turismo rural en España en que todos sus socios están certificados por esa vía», dice su presidente, Javier Goyanes. Esta exigencia, acordada hace años, ha dejado a algunos propietarios fuera de la agrupación, en la actualidad con 24 inmuebles.

Pero no es necesario contar con un pazo para ofrecer la máxima calidad. De perfil más modesto, la Casa Grande da Fervenza, en O Corgo (Lugo), ha vinculado sus cuidadas instalaciones a la recuperación de labores tradicionales. Junto a un cenenario robledal, a orillas de una ferveza en el Miño en la que todavía retozan las nutrias, se han recuperado un molino, una fra-

gua, los antiguos telares, la sierra de troncos... Todo forma parte hoy de un museo etnográfico. «Y un horno tradicional en el que hacemos capón o empanadas», precisa Norman Pérez, que vincula la calidad a la gastronomía, clave en la oferta gallega. Norman introduce algunos matices sobre la Q: «Mejora la calidad de los servicios, pero implica excesivo papeleo y creo que la burocracia debería simplificarse».

En esa línea crítica se sitúa también José Manuel Otero, responsable de Pousadas de Compostela, que tiene en Dodro (A Coruña) el Hotel Monumento Pazo de Lestrove. «Yo, en particular, no creo que se gane más por tener la Q, que certifica la calidad de las instalaciones, pero no del turismo rural en general —precisa—. Es un protocolo de actuación positivo, pero soy escéptico sobre que genere más reservas».

ENTREVISTA | **FERNANDO FRAILE GARCÍA** | Director general del Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE)

«Galicia tiene un potencial turístico muy grande»

A. A.

REDACCIÓN/LA VOZ. El enorme potencial turístico rural de Galicia está en consonancia con la apuesta del empresario por la calidad, según el director general del ICTE.

—¿Qué significa que un establecimiento hotelero consiga la «Q»?

—Que su cliente se beneficia de una garantía de calidad en los productos y servicios del local, de mayor confianza en la profesionalidad del personal y de mayor seguridad en la elección del

establecimiento.

—¿A qué se debe el alto nivel de calidad de Galicia en turismo rural?

—Galicia es una comunidad con un potencial turístico muy grande en su vertiente rural. Eso, junto a la apuesta que está haciendo la Secretaría Xeral de Turismo, provoca que la implantación de la cultura de la calidad en el sector sea hoy una realidad que, sin duda, está siendo valorada por los turistas que visitan Galicia. El sector



Fraile, director general del ICTE

rural tiene mucho peso en Galicia y por ello es el que más destaca. Los empresarios gallegos saben que deben seguir potenciándolo.

—¿Está en consonancia la demanda con esa oferta de calidad?

—Por supuesto que sí.

El turista de hoy en día es cada vez más exigente y más consciente del abanico de opciones que tiene para viajar, a lo que hay que sumar la proliferación de información en Internet. Por

ello, la oferta de calidad será un factor clave a la hora de elegir destino. Los dueños de los establecimientos son conscientes y Galicia es un claro ejemplo. La apuesta por la calidad turística es un objetivo ineludible para los empresarios.

—¿Y se puede mejorar?

—El sector de alojamientos rurales gallego debe concienciarse de lo importante que es mantener estos niveles de calidad, ya que lo difícil no es conseguir la Q, sino seguir día a día en los niveles exigidos por la norma.

Algarrobo presume de calidad turística en todas sus playas

La localidad axárquica es la única de España que tiene todo su litoral con el distintivo 'Q' de Calidad que otorga el Ministerio de Turismo

EUGENIO CABEZAS

✉ eugeniocabezas@gmail.com

ALGARROBO. Un litoral 100% con calidad turística. Así puede definirse el estado que presentan las playas de Algarrobo, al menos a juicio del Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE), un organismo dependiente del Ministerio de Turismo y que cada año se encarga de otorgar las banderas 'Q' de Calidad Turística. El pequeño municipio axárquico, que cuenta con tan sólo 1,6 kilómetros de longitud en sus playas de Algarrobo y Mezquitilla, se ha convertido, por esta circunstancia, en el primero de España que consigue tener certificado con este distintivo de calidad turística toda su franja litoral.

Esta distinción requiere exigentes controles y revisiones, por lo que tan sólo otras diez playas de la provincia cuentan con ella, en los municipios de Málaga capital, Nerja, Estepona y Vélez-Málaga. En concreto, las playas que este año tiene la 'Q' de Calidad en la provincia son La Misericordia, El Dedo, El Palo y Pedregalejo, en la capital; El Cristo, El Padrón y La Rada, en Estepona; Torre del Mar, en Vélez-Málaga; y las de Burriana y La Torrecilla, en la vecina localidad axárquica de Nerja.

«Aunque el año pasado tuvimos la bandera azul y este año no la hemos conseguido, hemos seguido lu-



La alcaldesa algarrobeña, acompañada por varios ediles, en el acto de izada de las banderas 'Q'. :: E. C.

LA 'Q' DE CALIDAD

► **Características.** Es un distintivo que otorga el Ministerio de Turismo a aquellas playas que cuentan con buenos servicios. Exige pasar revisiones periódicas.

► **Playas de Málaga.** En el litoral malagueño las playas con este certificado son en la capital (Misericordia, El Dedo, El Palo y Pedregalejo); en Estepona (El Cristo, El Padrón y La Rada); en Torre del Mar (Vélez-Málaga); y en Nerja (las de Burriana y Torrecilla).

chando y trabajando para conseguir esta 'Q' de Calidad, que pensamos que tiene si cabe un mayor valor que la bandera azul, ya que es un distintivo que otorga el Ministerio de Turismo y exige unos controles muy rigurosos, por lo que estamos muy satisfechos del trabajo realizado hasta ahora, aunque lo más importante es seguir mejorando y manteniendo, con una gran calidad, todo nuestro litoral, aunque sea el más pequeño de la costa malagueña, con tan sólo 1,6 kilómetros de longitud», manifestó a este periódico la alcaldesa algarrobeña, Natacha Rivas (PA).

La 'Q' de Calidad se logra tras pasar rigurosos controles de auditoría, que evalúan aspectos tan dispares como la seguridad, el salvamento y los primeros auxilios, la

información, la limpieza y la recogida selectiva de residuos, el mantenimiento de las instalaciones y los equipamientos, los accesos, y los servicios higiénicos y de ocio. Lo mismo hace con todos los aspectos medioambientales.

55 banderas en Andalucía

Andalucía es la comunidad autónoma española que cuenta con más playas con este certificado de calidad que otorga el Ministerio de Turismo, con un total de 55 de las 152 que han obtenido este distintivo en toda España. Al destino andaluz le sigue la Comunidad Valenciana (39) y Murcia (21). Desde el Ministerio destacan el crecimiento del número de playas que han certificado su calidad para el uso del turismo en este verano.

Audiencia: 294.000

Difusión: 80.095

Valor Pub: 152,6 €

DECANO DE LA PRENSA GUIPUZCOANA www.eldiariavasco.com

EL DIARIO VASCO

Sección: Sociedad

Pág.: 56

Escena contra la violencia machista



15-Sep-2010

ESPACIO: 51 cm2

PORCENTAJE: 4%

PERIODICIDAD: Diario

**IRATXE DE
ARANTZIBIA**

¿Q DE
CALIDAD?

Dos conceptos clave fueron los más repetidos en la presentación de la programación otoñal de Donostia Kultura: calidad y Mau-



rice Béjart (1927-2007). Hasta la saciedad desgranaron las excelencias del fallecido coreógrafo: Béjart ha muerto, viva Béjart. Sólo faltó proponerlo como candidato al Tambor de Oro. La joya de la corona de este otoño en danza será la visita del Béjart Ballet de Lausanne. De «única en la vida» tildaron la actuación de la formación, que ofrecerá 'El pájaro de fuego' (1970), 'Sonata a tres' (1957) y 'Lo que me dice el amor' (1974). La primera obra ya fue presentada en el Victoria Eugenia por el Ballet del Siglo XX, anterior compañía de Béjart, dentro de la 41ª Quincena Musical, en 1980. Adjetivos superlativos para el último estreno del

Ballet Biarritz: «original y sorprendente» sí, pero también excesivamente formal donde sentimientos como la pasión y el amor de 'Romeo y Julieta' parecen haberse quedado en Verona. Dentro del ciclo 'Otras rosas rojas', el donostiarra Juan Carlos Santamaría ofrece una intensa denuncia social en 'Vergüenza', también reivindicativo el estreno absoluto de 'Dantzaria naiz' de Verdini, experimentos de todo tipo con los jóvenes de Dantzaz y la apuesta más contemporánea del 'Perro' de Daniel Abreu. Con el remedio milagroso de Béjart, ahora lo de la calidad está por ver. ¿Existe una Q de calidad en la programación cultural?



15-Sep-2010

ESPACIO: 589 cm2

PORCENTAJE: 63%

PERIODICIDAD: Diario

Balerma saca cabeza en turismo

La presidenta de la Junta Local asegura que este verano la población de este núcleo ejidense se ha duplicado

:: A. F. V.

EL EJIDO. La presidenta de la Junta Local del núcleo ejidense de Balerma, María Dolores García Rodríguez, ha destacado la «buena marcha del periodo estival» en el barrio que preside y ha mostrado su esperanza en que estos buenos resultados de visitantes se mantengan hasta el final del verano.

Balerma, una de las poblaciones costeras de mayor tradición como destino vacacional del municipio de El Ejido, ha comenzado a despuntar como uno de los destinos predilectos por los ejidenses para pasar sus vacaciones pero también por turistas llegados de otros pun-

tos de la geografía española. A juicio de la presidenta de la Junta Local de Balerma la presente temporada estival «ha tenido un gran nivel de ocupación y de visitantes, superando años anteriores».

En esta línea, María Dolores García apuntó que «este verano, según los datos que hemos ido recopilando, el número de habitantes de Balerma ha llegado a duplicarse, atraídos sin duda por la calidad de nuestra playa y el carácter de descanso tradicional que ofrece frente a otros lugares». Para García, el hecho de que Balerma no cuente con plazas hoteleras no ha supuesto impedimento porque esta zona del municipio «tiene un gran parque de viviendas en alquiler, y es también importante el número de personas que tienen una segunda vivienda en propiedad para pasar aquí el verano».

Además, García asegura, tras conversaciones mantenidas con empresarios hosteleros locales, que

«están relativamente satisfechos de la campaña que han tenido, algo a lo que ha acompañado el buen tiempo que ha animado a acercarse para disfrutar en Balerma».

Como otro de los atractivos turísticos de Balerma, la presidenta de la Junta Local ha destacado que esta localidad ha estrenado este año su catalogación con la bandera 'Q' de calidad turística «que es un galardón que da aún mayor relevancia que la bandera azul», reconocimiento que sin embargo no ha podido lucir durante esta época estival el núcleo balermeno.

Época de fiestas

Por otro lado, María Dolores García se refirió también a dos fechas importantes en el calendario veraniego de Balerma, como son la celebración de sus fiestas en honor de la Virgen del Carmen y las fiestas patronales de la Virgen de las Mercedes. A juicio de García, «ambas citas festivas han tenido una espe-

cial brillantez», destacando la posibilidad de realizar las dos procesiones marinerías gracias al buen tiempo reinante.

En esta línea, la presidenta de la Junta Local rechazó las críticas los representantes del PSOE balermeno sobre la celebración de los festejos y afirmó que los socialistas intentaron «trasladar a la opinión pública una imagen negativa de nuestra ciudad». García les echó en cara a los socialistas que «nunca ha salido de sus declaraciones una palabra de aliento para Balerma, llegando a confundir siempre la crítica política con el menosprecio a los balermos. Las fiestas patronales no han ido bien porque lo diga yo, sino porque los vecinos de Balerma me han trasladado su felicitación», remarcó María Dolores García. A su vez animó al PSOE balermeno a «no hablar de oídas cuando critica, ya que demuestra de esa forma que parece que no viven en Balerma».



Estado de la playa de Balerma en una tarde de agosto de este verano. :: A. F. V.

16-Sep-2010

ESPACIO: 500 cm2

PORCENTAJE: 52%

PERIODICIDAD: Diario

La consellera Juste pone como «ejemplo a seguir» el campo de golf de Rojales

► La responsable de Turismo visitó ayer la instalación, la única de la Comunidad que ha obtenido la certificación de «Q de Calidad»

E.DEGEA

La consellera de Turismo, Belén Juste, destacó ayer la importancia que tiene para la promoción de la Comunidad Valenciana el hecho de que uno de los cinco campos de golf de toda España que cuenta con la certificación «Q de Calidad Turística» (UNE 188.001), se sitúe en la provincia de Alicante, en este caso La Marquesa de Rojales. El resto están ubicados en Andalucía (3) y Madrid (1).

La consellera, que recorrió ayer el campo de golf acompañada por el alcalde de Rojales, Antonio Martínez y el responsable de la instalación, José Ángel Quesada, calificó como «un ejemplo a seguir» y «un honor» visitar La Marquesa que «ha conseguido esta certificación debido al esfuerzo realizado por sus propietarios y

La responsable del Consell destaca la importancia que tiene esta catalogación como reclamo turístico

trabajadores en estos años de crisis».

El pasado mes de diciembre la Real Federación Española de Golf dio a conocer la concesión al campo La Marquesa de este reconocimiento convirtiéndose así en el quinto de toda España en alcanzar tal catalogación y el primero en toda la Comunidad Valenciana. La concesión de la «Q de Calidad Turística» está destinada a campos de golf y ha sido otorgada por el Instituto de Calidad Turística Española (ICTE) perteneciente al Ministerio de Turismo.



Belén Juste descubriendo ayer una placa en el campo de golf. M.M.

Esta norma está configurada como un modelo de referencia en el que se recogen los requisitos de prestación de servicio y requisitos físicos de las instalaciones y equipamientos de los campos de golf.

El director-gerente de la Marquesa, Paulino Azorín, señaló ayer que «estamos contentos y orgullosos por ser uno de los pocos campos de golf de España que

cuenta con este reconocimiento. Ahora nuestro objetivo es mantener con muchos esfuerzos la certificación».

El campo de golf, fue inaugurado en 1989 con el nombre de Club de Golf Quesada, para pasar a continuación a denominarse la Marquesa. Su promotor y diseñador fue Justo Quesada Samper.

Por otro lado, Belén Juste des-

tañó el aumento de pernoctaciones de turistas en la Comunidad Valenciana durante el actual verano y calificó como «sorprendente» el incremento de turistas rusos y japoneses, al tiempo que aseguró que la reducción de los visitantes británicos se ha visto compensada ampliamente con los turistas provenientes de Alemania y Bélgica.



16-Sep-2010

ESPACIO: 634 cm2

PORCENTAJE: 68%

PERIODICIDAD: Diario



En los jardines de Molina Real Celebraciones se pueden realizar bodas y cócteles de recepción. L. O.

Jardines de cuento para el 'sí quiero'

► Molina Real Celebraciones cuenta con 6.000 m² de zonas verdes ideales para cócteles y bodas civiles

J. V. G.

■ Molina Real Celebraciones se encuentra situado en la urbanización Los Conejos, a sólo ocho minutos de la ciudad de Murcia y a tres de Molina de Segura. Ocupa una finca de 16.000 metros cuadrados, que incluye un aparcamiento privado para 300 vehículos. Sus dos salones tienen capacidad para más de 750 comensales. El complejo está ideado para atender todo tipo de celebraciones, aunque en los últimos años se ha especializado en la organización de bodas civiles. «Molina Real sabe que un enlace matrimonial es uno de los acontecimientos más importantes en la vida de cualquier persona, ya que en él

que se colman los sueños de meses o años. Por ello, tratamos de que ese sueño se haga realidad ofreciendo a nuestros clientes unas instalaciones inmejorables con 6.000 m² de jardines, donde poder realizar la ceremonia y disfrutar de un cóctel de recepción», comenta José Vera Pardo, director general del establecimiento hostelero. Igualmente, indica que se esmeran en que la comida sea «de calidad» y el servicio, «excelente». «Desde el momento de la reserva, la celebración pasa a ser como la única que tuviéramos. La elección del menú, la selección de la música, el protocolo de la celebración, las minutas y el arreglo floral se realizan atendiendo a los gustos de

El complejo aspira a conseguir la 'Q' de Calidad Turística y el certificado ISO 9001 antes de final de año

Dispone de aparcamiento y de dos salones con capacidad para más de 750 comensales

cada pareja. Nos esmeramos al máximo hasta el más mínimo detalle para que cada evento sea único», comenta.

Para José Vera, la mayor recompensa a su trabajo es recibir el afecto de sus clientes. Afirma que «cuando termina la celebración es

muy gratificante ver que nos agradecen el servicio prestado, la atención y el esmero con el que se les ha tratado». «Eso me impulsa a seguir trabajando día a día para conseguir que cada celebración sea única e irrepetible», añade.

Desde hace más de un año, Molina Real está trabajando en la actualización de todos sus registros y manuales para adaptarlos a la normativa de la 'Q' de Calidad Turística y a la ISO 9001. «Hemos hecho un esfuerzo importante y tenemos la ilusión de conseguir estas certificaciones para final de año. Esto nos dará una mayor seguridad de que en Molina Real estamos concienciados en hacer bien las cosas. Ofrecemos seguri-

dad en la calidad alimentaria tanto en la compra de materias primas como en la elaboración de cada plato. También seguridad en la celebración, sabiendo que desde que el cliente entra por primera vez en nuestras instalaciones hasta que termina el banquete lo tenemos todo controlado por nuestros sistemas externos e internos y por nuestro personal altamente cualificado».

Además, incide en la alta profesionalidad de sus empleados. «Realizamos distintos cursos de formación tanto a nivel de sala como de cocina para que todo nuestro personal tenga la formación necesaria para poder trabajar en nuestras instalaciones», explica.



16-Sep-2010

ESPACIO: 274 cm2

PORCENTAJE: 29%

PERIODICIDAD: Diario

Juste destaca que el golf es un segmento turístico a potenciar

ROJALES

La consellera entrega la Q de calidad turística al campo de golf 'La Marquesa'

:: C. M. A.

La consellera de Turismo, Belén Juste, destacó ayer en su visita a Rojales que el turismo de golf se ha convertido en un segmento estratégico que hay no sólo que potenciar, sino que se debe fomentar y promocionar. Juste realizó esta afirmación durante su visita al campo de golf de La Marquesa, el único distinguido con la Q de calidad turística.

Para la responsable del turismo valenciano, la combinación formada por la calidez del clima, la adecuada y rápida accesibilidad al territorio, una oferta global de turismo de golf consolidada y una buena relación calidad y precio es el factor determinante para que la Comunidad haya sido elegida como sede de la celebración del International Golf Travel Market (IGTM) para el desarrollo en este segmento especializado, justificó la consellera.

Este encuentro, que tendrá lugar del 15 al 18 de noviembre, reunirá en Valencia a cerca de 500 compradores profesionales del

mundo del golf, unos 600 expositores de 60 países y alrededor de un centenar de medios de comunicación especializados.

La consellera destacó en la visita a la Vega Baja que se trata de un segmento turístico que se corresponde con una demanda de mayor nivel de gasto y de una estancia ma-

yor y destacó que «los 900 euros de media que gasta este tipo de turista es tres veces superior a la del tradicional», según palabras de Juste, quien abogó por continuar impulsando este segmento turístico «porque contribuye a la diversificación de la oferta y reduce la estacionalidad turística».



La consellera Juste y el alcalde de Rojales, ayer. :: c.v.



16-Sep-2010

ESPACIO: 634 cm2

PORCENTAJE: 68%

PERIODICIDAD: Diario



En los jardines de Molina Real Celebraciones se pueden realizar bodas y cócteles de recepción. L. O.

Jardines de cuento para el 'sí quiero'

► Molina Real Celebraciones cuenta con 6.000 m² de zonas verdes ideales para cócteles y bodas civiles

J. V. G.

■ Molina Real Celebraciones se encuentra situado en la urbanización Los Conejos, a sólo ocho minutos de la ciudad de Murcia y a tres de Molina de Segura. Ocupa una finca de 16.000 metros cuadrados, que incluye un aparcamiento privado para 300 vehículos. Sus dos salones tienen capacidad para más de 750 comensales. El complejo está ideado para atender todo tipo de celebraciones, aunque en los últimos años se ha especializado en la organización de bodas civiles. «Molina Real sabe que un enlace matrimonial es uno de los acontecimientos más importantes en la vida de cualquier persona, ya que en él

que se colman los sueños de meses o años. Por ello, tratamos de que ese sueño se haga realidad ofreciendo a nuestros clientes unas instalaciones inmejorables con 6.000 m² de jardines, donde poder realizar la ceremonia y disfrutar de un cóctel de recepción», comenta José Vera Pardo, director general del establecimiento hostelero. Igualmente, indica que se esmeran en que la comida sea «de calidad» y el servicio, «excelente». «Desde el momento de la reserva, la celebración pasa a ser como la única que tuviéramos. La elección del menú, la selección de la música, el protocolo de la celebración, las minutas y el arreglo floral se realizan atendiendo a los gustos de

El complejo aspira a conseguir la 'Q' de Calidad Turística y el certificado ISO 9001 antes de final de año

Dispone de aparcamiento y de dos salones con capacidad para más de 750 comensales

cada pareja. Nos esmeramos al máximo hasta el más mínimo detalle para que cada evento sea único», comenta.

Para José Vera, la mayor recompensa a su trabajo es recibir el afecto de sus clientes. Afirma que «cuando termina la celebración es

muy gratificante ver que nos agradecen el servicio prestado, la atención y el esmero con el que se les ha tratado». «Eso me impulsa a seguir trabajando día a día para conseguir que cada celebración sea única e irrepetible», añade.

Desde hace más de un año, Molina Real está trabajando en la actualización de todos sus registros y manuales para adaptarlos a la normativa de la 'Q' de Calidad Turística y a la ISO 9001. «Hemos hecho un esfuerzo importante y tenemos la ilusión de conseguir estas certificaciones para final de año. Esto nos dará una mayor seguridad de que en Molina Real estamos concienciados en hacer bien las cosas. Ofrecemos seguri-

dad en la calidad alimentaria tanto en la compra de materias primas como en la elaboración de cada plato. También seguridad en la celebración, sabiendo que desde que el cliente entra por primera vez en nuestras instalaciones hasta que termina el banquete lo tenemos todo controlado por nuestros sistemas externos e internos y por nuestro personal altamente cualificado».

Además, incide en la alta profesionalidad de sus empleados. «Realizamos distintos cursos de formación tanto a nivel de sala como de cocina para que todo nuestro personal tenga la formación necesaria para poder trabajar en nuestras instalaciones», explica.



17-Sep-2010

ESPACIO: 480 cm2

PORCENTAJE: 51%

PERIODICIDAD: Diario

CARTHAGINESES Y ROMANOS - AÑO XXI

Especial



Antonio Madrid Fernández

PRESIDENTE DE LA FEDERACIÓN DE TROPAS Y LEGIONES

«La crisis nos ha llevado a ponerle un enorme cariño a estas fiestas»

AGENCIA AYC

■ Antonio Madrid cumple diez años con cargos de máxima responsabilidad (seis como sujeta y cuatro como presidente de Tropas y Legiones), con lo que iguala a Juan José García como las personas con más tiempo en esas funciones de la 'cúpula'.

¿La crisis ha dañado también el espíritu festero?

■ No, porque el espíritu lo lleva cada festero y ahí no hay crisis. Por eso, por esa crisis que todos sufrimos, hemos puesto más cariño que otros años y afrontamos estas fiestas con un enorme optimismo y con muchas ganas de hacer fiestas.

¿Los recortes presupuestarios han supuesto muchos calentamientos de cabeza?

■ Hemos tenido que ejercer de

«Hemos ejercido de economistas sin serlo para hacer encaje de bolillos con el dinero»

«Los vecinos estarán en el campamento, lo que supone un paso de gigante para todos»

economistas sin serlo para hacer encajes de bolillos y volver a ofrecer unas atractivas fiestas.

Por contra, el 'ejército festero' no ha perdido efectivos.

■ Es cierto que se han producido bajas en algunos grupos, motivo que ha llevado a que 'Templo de Baco y Reino de Tartesos, aunque

participarán en las fiestas, no dispongan de recinto este año en el campamento. Sin embargo, la estadística apunta que se han producido más altas que bajas entre todos los grupos, con lo que seguimos siendo cinco mil personas las que vistamos de época a la ciudad un año más.

El puerto y el campamento son los dos epicentros de los festejos de este año.

■ El que se celebren tantos actos en pleno corazón de la ciudad es un aspecto que quiero destacar mucho de esta edición, además de que seguimos con la política de potenciar la actividad del campamento.

Uno de esos espacios en la 'aldeafestera' será ocupado por la Federación de Asociaciones de Vecinos de Cartagena.

■ Es una medida nueva y aún no



Antonio Madrid con el cartel del Año XXI. AGENCIA AYC

sabemos el resultado final, pero, a priori, es una gran puerta que se abre para integrar totalmente las fiestas en la ciudad, pues Cartagena es sus asociaciones de vecinos. De esta forma se le abre la puerta a todos los ciudadanos.

¿Cómo marcha las gestiones para lograr la Declaración de Interés Turístico Internacional?

■ Sigue adelante, pero es un proceso lento. En este terreno hemos dado pasos de gigante a través de la Asociación Española, que a través de la certificación Aenor nos

ha adentrado en el Gobierno central. Las fiestas históricas de España pueden lograr en octubre la 'Q' de calidad y eso supondrá una gran difusión nacional e internacional.

Estos son los últimos festejos que celebra al frente de Tropas y Legiones, pues en los próximos meses deberá convocar elecciones. ¿Volverá a presentarse al cargo?

■ Todavía ni me lo planteo, porque ahora es el momento de hablar y vivir las fiestas.



La Q de calidad del RCNT será un revulsivo de la economía local

► «De cada euro invertido, los visitantes se gastarán cuatro fuera del club», asegura el presidente ► El RCNT es el primer centro de este tipo en conseguir el distintivo

M. L. M.

■ El Real Club Náutico de Torrevieja (RCNT) recibe hoy la Q de calidad turística, lo que le convierte en las primeras instalaciones náuticas deportivas en conseguir este distintivo reservado, hasta ahora, a hoteles y restaurantes. El presidente del RCNT, Germán Soler, siguió la iniciativa planteada por la Confederación Española de Clubes Náuticos y, después de dos años, ha conseguido el distintivo. Soler explica que, durante este tiempo, el RCNT ha sido objeto de adaptaciones de las instalaciones y el acondicionamiento de algunos sectores. En concreto, se ha mejorado la accesibilidad para discapacitados y reformado algunos servicios, como el de lavandería, para optar a la Q de calidad turística. También se han organizado cursos para los empleados del RCNT (30 aproximadamente) para que sepan cómo tratar a los visitantes.

Y es que el RCNT, formado por casi 2.000 socios y disfrutado por unos 5.000 usuarios, abrirá, a partir de ahora, sus puertas al turismo deportivo. Por eso, el presidente del RCNT asegura que la consecución de este distintivo supondrá un revulsivo para la economía local y comarcal, además de para el propio club torreviejense. Según las estimaciones de Soler, «por cada euro que se ha invertido en conseguir la Q, los visitantes que vengan hasta aquí se gastarán cuatro

El RCNT ha tenido que adaptar sus instalaciones a las exigencias de la norma que regula el sello Q

El distintivo se otorgará hoy en un acto protocolario al que asistirán personalidades locales

fuera del RCNT». Con el sello de calidad, la directiva del club ha pretendido atraer a aficionados y profesionales de deportes acuáticos durante todo el año. «Igual que los campos de golf o las estaciones de esquí, aquí vendrá la gente a practicar vela, pesca y remo», apunta. Así, la idea que ha movido todo el proceso de adaptación a las exigencias de la norma Q de calidad turística ha sido fomentar la llegada de turistas, sobre todo del norte de Europa. «No obstante, el presidente explica que el RCNT «ya ha hecho sus pinitos» en esto del turismo deportivo, puesto que se han organizado intercambios de deportistas europeos.

Para adaptarse a las necesidades de los deportistas, el RCNT ha adquirido dos nuevas embarcaciones de vela y Soler asegura que, si hubiese una afluencia de 200 ó 300 personas al año que quieran practicar deportes náuticos, habría que aumentar la plantilla, así como el material con el que cuentan estas instalaciones.



El RCNT, formado por casi 2.000 socios, está presidido por Germán Soler. LOINO



La pesca, el remo y la vela son los deportes estrella del RCNT. LOINO

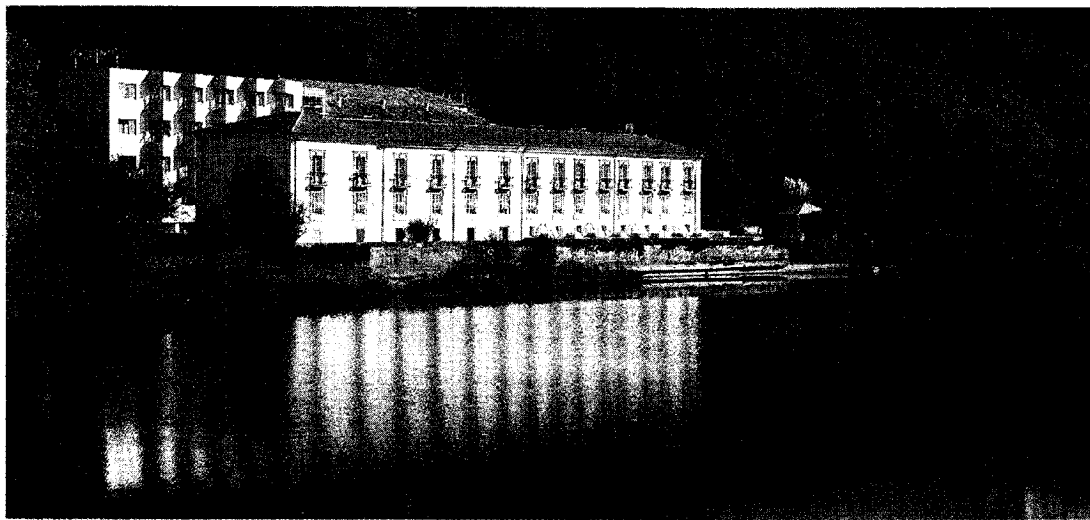
ACTIVIDADES CULTURALES

En el centro de la vida social de Torrevieja

► Además de ser el centro de los deportes náuticos, el RCNT se ha consolidado desde hace años como uno de los núcleos de la vida cultural y social de Torrevieja. Estas instalaciones acogen exposiciones, charlas y actos sociales, como cenas benéficas. También es escenario de numerosos campeonatos y conciertos. «El RCNT está

abierto a la ciudadanía de Torrevieja», señala Soler. El edificio donde acontecen todos estos eventos funciona en virtud de una concesión administrativa que finaliza en 2022. Por otra parte, la concesión que permite la existencia de pantalanes y puntos de amarre acabará en 2012. En este sentido, Soler indica que la Consejería de Infraestructuras y Transporte «puede tener otra idea para las instalaciones, pero habrá que negociar para llegar a un acuerdo

factible para ambos». De este modo, el RCNT podrá continuar con su actividad deportiva y cultural. Además del remo, la vela y la pesca, el RCNT ofrece otras actividades como el piragüismo y su directiva ya piensa en implantar el submarinismo como otra de las especialidades de estas instalaciones. «Este club ha dado deportistas de primer nivel», comenta el presidente, quien añade que algunos formarán parte de equipos olímpicos de deportes náuticos.



Vista de las instalaciones del Balneario de Lugo Hotel desde el Río Miño

BALNEARIO DE LUGO SALUD, PLACER Y CULTURA

LA CALIDAD DE SUS AGUAS CON
MÁS DE 2.000 AÑOS DE HISTORIA,
SUS TERMAS ROMANAS Y SUS
TRATAMIENTOS ATRAEN AL PÚBLICO

TEXTO **Cristina Domínguez** FOTO **Tam Tam fotografía**

Como un romano que regresa de la batalla y encuentra en su camino a orillas del Miño el descanso bajo el agua. Con esa sensación entra uno al Balneario de Lugo, un centro que desde el siglo I emplea sus aguas minero-medicinales para mejorar afecciones reumáticas, respiratorias y dermatológicas. Placer, salud

y cultura se aúnan en este establecimiento que ha sabido fusionar la tradición, conservando sus termas romanas, con la modernidad de sus nuevas instalaciones y completos tratamientos.

Desde mediados del siglo I, los habitantes de Lucus Augusti ya disfrutaban del conjunto de estos baños. En plena vía romana y a pie del Miño, los romanos

aprovecharon estas aguas "sulfuradas, bicarbonatadas, sódicas e hipertermiales, que llegan a la temperatura de 43 grados" y su propiedades terapéuticas "para afecciones reumatológicas, respiratorias y dermatológicas", explica Ascensión Sánchez Carrión, directora médica del balneario de Lugo. Más de 2.000 años de historia y los resultados médicos respaldan la calidad de estas aguas, ya que "el 80 % de los pacientes de reumatológico mejoran en cuanto al dolor y movilidad, y en respiratorio funciona muy bien con los niños y en el tratamiento de la sinusitis" comenta la responsable médica.

El Balneario de Lugo-Hotel ha apostado siempre por poner en valor los restos arqueológicos romanos hallados en la planta baja del edificio y que hoy en su gran parte recuperados constituyen "un atractivo turístico importante ya que están declarados Ben de Interese Cultural" destaca el director y propietario, Antonio Garaloces. Mantener este yacimiento sólo con el esfuerzo del centro no ha sido fácil, pero su constancia permanece y ya tiene prevista la rehabilitación "de una piscina de 10 metros de largo que mantiene sus muros y su argamasado romano" comenta. Gracias al empeño del Balneario de Lugo, sus visitantes pueden disfrutar de las instalaciones ori-

Claves del centro

- 1 Aplicaciones de las aguas.** Dirigidas a afecciones reumatológicas, respiratorias, dermatológicas y estados de ansiedad y estrés.
- 2 Tratamiento estrella.** En el área de bienestar, el Puesta en forma y en el área terapéutica el Reumatológico.
- 3 Hay que destacar.** Todas las instalaciones termales, técnicas y tratamientos están a disposición tanto del público externo como del hotel.
- 4 Turismo activo.** El propio centro organiza actividades de animación, visitas a Lugo, O Cebreiro, Compostela, y sus amplios jardines y su paseo a orillas del Miño incitan al deporte.
- 5 Localización.** A 500 metros de la ciudad de Lugo, próximo a la Ribeira Sacra y As Catedrais.

ginales romanas como el Apodyterium, un espacio empleado como vestuario que aún conserva el pavimento de la época.

En esta misma planta baja se encuentra el área esencial del balneario, que siempre mantuvo su actividad desde la época romana y donde se hallan las captaciones de agua mineromedicinal, "con surgencias que alcanzan una temperatura de entre 43 y 44 grados, y otras de agua fría de 28 grados", resalta Garaloces. Este espacio acoge la sala de inhalaciones, cuyo material está diseñado por Sargadelos, y otra sala de duchas nasales, nebulizaciones y aerosoles destinados a los tratamientos respiratorios para aliviar afecciones como el asma, la rinitis o la sinusitis. En las zonas contiguas están instaladas las antiguas bañeras de mármol donde se realizan técnicas de baño en agua mineromedicinal y con burbujas, se aplican los chorros a presión, las duchas circulares y Vichy, los parafangos, todas ellas dirigidas a los tratamientos reumatológicos y dermatológicos. Otros servicios con los que cuenta el centro en esta zona son la piscina con chorros, un área de fisioterapia y un pequeño gimnasio para rehabilitación.

Para combinar esta zona terapéutica, el centro inauguró en el 2003 una lúdica dedicada al bienestar con un circuito con piscina termal, saunas y jacuzzi, y salas de estética y masajes que ofrecen tratamientos reafirmantes, anti-acné, hidratantes con fango y algas, siempre combinados "con nuestra agua mineromedicinal" subraya el propietario.

Y en cuanto al hotel, cuyo origen está datado en 1847, conserva "el tipismo de un balneario antiguo" ofreciendo todas las comodidades de un hotel 3 estrellas merecedor de la Q de calidad turística, explica el propietario. Esta oferta hotelera se amplió en 2002 con la construcción de un edificio anexo de diseño moderno que permitió alcanzar las 64 habitaciones. Y para cubrir las necesidades de los clientes, el hotel dispone de un comedor, un salón social para actividades, una capilla y una pequeña biblioteca. El Balneario de Lugo se convierte así en un lugar para el deleite de la salud, el placer y la cultura.



21-Sep-2010

ESPACIO: 583 cm2

PORCENTAJE: 53%

PERIODICIDAD: Diario

Contra corriente

José Sanchís cocina una de las mejores paellas del mundo

RAFAEL CASTRO ÁVILA
provincia@cordoba.elperiodico.com
MONTORO

El cocinero José Sanchís, propietario del restaurante Belsay, de Montoro, ha realizado la mejor paella de fuera de la Comunidad Valenciana en el prestigioso concurso internacional que se celebra en Sueca (Valencia).

En este certamen gastronómico, que celebró su 50 edición, se entregaron además cuatro menciones especiales, un premio al mejor cocinero de paellas de Sueca, premio al mejor cocinero de paellas de la Comunidad Valenciana, premio al mejor coci-

galardones

Este arrocero montoreño cuenta con **prestigiosas distinciones** que lo acreditan como uno de los mejores **paelleros** a nivel internacional

nero de paellas de España y al mejor cocinero de paellas del mundo.

Tras recibir el galardón, José Sanchís explicó a este periódico que "a los cincuenta participantes nos dieron los mismos ingredientes, con la receta oficial de la típica paella valenciana". En la elaboración de este plato juegan varios factores, como la vista que ofrece la paella elaborada, el color, el aroma "y que el grano de arroz esté en su punto", añadió este cocinero. José Sanchís



►► José Sanchís (d), a punto de acabar la paella, muestra el resultado a su yerno, José A. Ermua.

ganó el premio a la segunda mejor paella del mundo en el año 2006 y también el primer premio de España en el 2008. Resalta que lograr este nuevo galardón "supone el haber ganado el primer premio del mundo, ya que los concursantes eran participantes que a lo largo de los últimos 50 años eran primeros y segundos premios". Por tanto,

Andalucía tiene el orgullo de contar con uno de los cocineros que mejor paella elaboran en el mundo y se encuentra en la localidad de Montoro, concretamente en un restaurante que acaba de recibir la "Q" de calidad turística en destino, que se encuentra ubicado en el Parque Natural Cardeña-Montoro, pertenece al Centro de Iniciativas Turísticas

del Alto Guadalquivir y además basa su cocina en la elaboración sostenible. José Sanchís contó con su esposa, Francisca Sánchez, natural de Montoro, como ayudante en la elaboración de la paella. José Sanchís nació en la localidad valenciana de Manises, aunque lleva vinculado a Montoro más de 20 años, lugar donde desea culminar su carrera. ≡



Las playas registraron un nivel de ocupación en torno al 31 por ciento este verano. :: L. MONTALVO

Igual trabajo pero menor actuación en las playas

La Concejalía de Playas de Adra realiza un balance positivo ante 435 intervenciones en el Plan de Seguridad del último verano

:: LAURA MONTALVO

ADRA. 27 personas del cuerpo de Protección Civil se han encargado este año de la seguridad de los bañistas en las playas de Adra y, aunque han tenido el mismo trabajo que en años anteriores, han visto reducida la actividad, ya que el plan de seguridad 2010 se ha saldado con menos interventores que el año pasado.

Si el pasado año, sólo en los primeros 45 días de la temporada de baño se registraban 400 intervenciones, 371 de ellas por picaduras, traumatismo y heridas, en

2010 el Plan de Seguridad se salda con 435 actuaciones durante el periodo del 15 de junio al 15 de septiembre, siendo 357 las intervenciones por picaduras, traumatismo y heridas.

Mayor precaución

Según se destaca desde el Ayuntamiento, «esto refleja no sólo el descenso de las picaduras por medusas, sino, también, el funcionamiento de las campañas de prevención que se han realizado en las playas, a fin de aconsejar a los bañistas en medidas de seguridad ya que ello garantiza que no accedan a las playas por sitios no recomendados ni se bañen durante la exposición de la bandera roja e incluso no utilicen los canales náuticos o vayan más allá de las zonas balizadas para baño».

No obstante, el dato más significativo del balance del Plan de Se-

guridad 2010 es que no se ha producido ninguna incidencia de gravedad, por lo que desde la Concejalía de Playas se ha valorado de forma muy positiva el trabajo de los voluntarios y profesionales de Protección Civil. «El éxito del Plan de Seguridad de este año está auspiciado por los completos equipos humanos y técnicos con los que están dotadas las playas de Adra, así como de los nuevos sistemas de calidad que ha permitido al consistorio obtener las dos banderas azules y las tres Q de calidad para las Playas del Censo, San Nicolás y Sirena Loca», argumenta el edil, Moisés Linares.

Además se ha destacado otro de los datos positivos que arroja el balance de la temporada de playas 2010, «y es que las playas registraron una tasa de afluencia muy alta, en un 31%, de los 90 días que dura la época estival».



23-Sep-2010

ESPACIO: 284 cm2

PORCENTAJE: 23%

PERIODICIDAD: Diario

El balneario de Fitero recibe el certificado de calidad ISO 9001

Miguel Sanz afirmó que el Gobierno foral va a mantener la partida de apoyo a los balnearios a pesar de la crisis

P.R.

Fitero

El balneario Baños de Fitero recibió ayer el Certificado ISO 9001 que avala la excelencia de la gestión hotelera y termal de este establecimiento que el año pasado celebró el centenario de su fundación.

El balneario está formado por el complejo termal, dos hoteles e instalaciones de deporte y ocio, y sus aguas están indicadas en afecciones reumáticas, respiratorias y de rehabilitación funcional. El Certificado Iso 9001 se une al sello Q de calidad que ya poseía Baños de Fitero, así como al Premio de Turismo Reyno de Navarra.

Al acto asistió el presidente del Gobierno foral, Miguel Sanz. Estuvo acompañado de la consejera de Asuntos Sociales, Familia, Juventud y Deporte, Maribel García Malo; el alcalde de Fitero, Pachi Yanguas; el consejero delegado de Baños de Fitero, Francisco Huarte; y el responsable de la em-



NUEVO CERTIFICADO De izda. a dcha., Jorge Elizondo, responsable de la empresa que entrega el certificado; Francisco Huarte, consejero delegado de Baños de Fitero; Miguel Sanz, Pachi Yanguas y Maribel García Malo. **P.R.**

presa que entrega el certificado, Jorge Elizondo.

Numerosos clientes del establecimiento fueron testigos de la entrega del certificado por parte de Sanz a Huarte. Ocuparon los salones y escaleras contiguas a la sala donde se celebró este acto.

En su intervención, Miguel Sanz destacó que este certificado refleja que la empresa está acreditada para prestar sus servicios con la mayor calidad. Añadió que cuando "los servicios se prestan con calidad se es más competi-

vo", y recordó la política de apoyo del Ejecutivo foral a los balnearios. "Va a ser continuada, y aunque estamos en tiempos de dificultades, la partida de apoyo a los balnearios se va a mantener en su integridad aunque tal vez los Presupuestos de Navarra tendrán recortes", dijo.

Por su parte, Francisco Huarte indicó que "seguiremos insistiendo en el trabajo bien hecho para conseguir que nuestros clientes se vuelvan adictos de Baños de Fitero".

**23-Sep-2010**

ESPACIO: 275 cm2

PORCENTAJE: 27%

PERIODICIDAD: Diario

► TURISMO

El Patronato de Turismo trabaja para adecuar su estructura a la nueva normativa del sector

EL ADELANTADO / SEGOVIA

El diputado responsable de Turismo de la Diputación, José Carlos Monsalve, ha participado en un encuentro con el director General del ICTE, Fernando Fraile García, para adecuar la estructura del Sistema de Calidad Turístico Español a los requisitos establecidos de la nueva norma UNE de Patronatos de Turismo, que recoge de forma voluntaria los requerimientos aplicables al Sistema de Gestión, prestación del servicio e instala-

ciones y equipamientos de un Patronato de Turismo Nacional. Esta nueva norma UNE está asociada a la Marca "Q" Calidad Turística.

Monsalve, a su vez presidente del Comité Técnico Normalizador para Patronatos de Turismo, fue el impulsor de esta norma de calidad específica en la que se ha venido trabajando en los últimos dos años para la mejora de este servicio turístico.

En la elaboración de este documento técnico han participado

de forma activa los representantes de los patronatos de turismo españoles, así como miembros de la administración central y autonómica, organizaciones de consumidores y usuarios, al igual que plataformas en defensa de la accesibilidad universal. Por su parte el Instituto para la Calidad Turística Española actúa en los Comités Técnicos de Normalización del sector aportando su gestión y experiencia colaborando para ello con la sociedad AENOR.



Monsalve y Fraile, durante su encuentro celebrado en Madrid./ EL ADELANTADO



La aportación de arena en San Lorenzo desde octubre será «la mínima prevista»

Dulce Gallego avanza que se trata de una cantidad «mucho menor» de la anunciada por el puerto en 2007

GIJÓN. San Lorenzo se prepara para recibir en breve los aportes de arena con los que se pretende paliar los efectos que pueda tener la ampliación de El Musel. La cantidad que se

aportará, no obstante, será «mucho menor» de la anunciada en su momento por la Autoridad Portuaria de Gijón, según aseguró ayer la concejala de Medio Ambiente, Dulce Gallego. Los trabajos comenzarán «una vez pasada la temporada de baños», que concluye el 30 de septiembre.

La declaración de impacto ambiental de las obras de ampliación de El Musel, formulada en enero de 2004, señalaba que la ejecución de la denominada alternativa Este –la variante que finalmente se eligió de entre las tres previstas– supondría un retroceso máximo de 12 a 13 me-



IVÁN VILLAR

ivillar@elcomerciodigital.com

tros en el extremo oriental de la playa, esto es, en el entorno del Piles, y un avance de 8 metros en la zona más próxima a San Pedro. Si bien se destacaba que este efecto permitiría una redistribución más homogénea de la arena seca, el documen-

to apuntaba que «la gran importancia de esta playa y el riesgo de que surjan problemas de anchura donde actualmente no los hay hace que se considere necesario adoptar medidas correctoras que impidan el retroceso de su perfil de equilibrio».

En la misma declaración, se señalaba la obligatoriedad de elaborar un proyecto de regeneración que debería ejecutarse «antes de la finalización de dicho dique». En concreto, se apuntaba a la necesidad de realizar un relleno mediante arena «de características adecuadas» con la que se crearía una superficie de playa de

12.850 metros cuadrados. Para lograrlo, el documento estimaba la aportación necesaria en 155.000 metros cúbicos de arena, cantidad en la que se incluía una tasa de pérdidas previsibles del 20%.

En noviembre de 2007 la Autoridad Portuaria de Gijón adelantó que la previsión para el proyecto de regeneración de San Lorenzo, que entendían como una medida preventiva, era aportar 200.000 metros cúbicos de arena a la playa. Según explicó ayer Dulce Gallego, no obstante, el proyecto, redactado en colaboración con la Demarcación de



Una excavadora movió ayer por la mañana arena del lecho del Piles a la zona por donde se desvió el cauce en junio. :: ADRIÁN AUSÍN

Las playas urbanas aspiran a la 'Q' de Calidad Turística

Después de que el año pasado la Asociación Técnica para la Gestión de Residuos, Aseo Urbano y Medio Ambiente (Ategrus) otorgara a la playa de San Lorenzo la Bandera Ecoplayas 2009, que actualmente ondea en la escalera II, el Ayuntamiento de Gijón pretende aumentar el reconocimiento a la calidad de sus arenas y ha presentado también a la edición de este año las playas de Poniente y El Arbeyal, que en 2009 no participaron en el certamen. Ategrus, que estos días celebra precisamente en Gijón el XII Congreso y Exposición Internacional Ecoplayas, anunciará el viernes los ganadores de esta distinción.

Las tres playas urbanas del concejo también aspiran por primera vez a ser distinguidas con la 'Q' de calidad turística que otorga el Instituto para la Calidad Turística Española. Actualmente, en Asturias tan sólo cuatro playas gozan de esta distinción: la de Santa Marina, en Ribadesella, la de Toro en Llanes, la de Las Cámaras-Palombina en Celorio y la de San Pedro de la Ribera en Soto de Luiña. Gijón pretende sumar sus tres principales arenas a esta prestigiosa lista.

Costas y bajo la supervisión de la Universidad de Cantabria, contemplaba tres cantidades distintas. La de 200.000 metros cúbicos era la mayor de ellas. «La aportación no será esa. Será mucho menor», apuntó la concejala, que no obstante no supo precisar el aporte exacto que se acometerá a partir del próximo mes. «De las tres posibles opciones, estamos hablando de la mínima». La cantidad podría rondar finalmente los 60.000 metros cúbicos.

Dirección universitaria

La concejala recordó que esta actuación, al entrar dentro de las medidas correctoras exigidas en su momento por Medio Ambiente, no tendrá ningún coste adicional para las obras públicas, ya que forma parte del contrato con la UTE Dique Torres, responsable de la ampliación del puerto. Señaló también que el proceso estará dirigido por la Universidad de Cantabria, que indicará cómo y dónde ir haciendo los aportes.

Con respecto al incremento del nivel de arena en el entorno de la Escalerona del que ayer se informaba en EL COMERCIO, tanto Gallego como Santiago Martínez Argüelles destacaron que obedecen a razones naturales. «La arena de San

Lorenzo siempre tiene un vaivén», apuntó Gallego, mientras su compañero de gobierno aseguraba que con respecto a estos cambios existe «tranquilidad absoluta» y recordaba cómo «hace año y medio los cimientos del antiguo balneario eran visibles y ahora están tapados, y no pasa nada».

De diferente opinión es el concejal del Partido Popular Eduardo Junquera, quien pedirá hoy en la comisión municipal de Medio Ambiente que se solicite a Costas la contratación de «un estudio riguroso» sobre la situación de San Lorenzo, pues en su opinión no se conocen con certeza las causas de «efectos que son visibles como la merma del arenal y los movimientos de arena de una zona a otra de la playa». La oposición considera que hasta que no se sepa con claridad si esta situación es efecto de las obras de ampliación o de otros fenómenos no deberían efectuarse vertidos de arena. «Cuando se sepan las causas del deterioro de la playa, se verá qué alternativas hay que contemplar», planteó.

Por otra parte, Ecoloxistes n'Aición ha presentado ante Medio Ambiente una nueva denuncia sobre presuntas irregularidades en los dragados del puerto.

Efecto de la ampliación en San Lorenzo

Los estudios prevén que el nuevo puerto provocará la reducción de arena en la zona del Piles



NACHO CIUDAD

ARENAS MOVEDIZAS



Dicen los expertos que lo de los viajes de la arena, de una punta a otra de la playa de San Lorenzo, es un proceso «normal» y que, por muy extraño que suene, todo esto es debido a causas naturales y no a las obras del puerto. Las corrientes, las mareas, el viento, todo influye y, a veces, se ponen de acuerdo. Hasta aquí, todo es perfectamente lógico y entendible. Claro, que pienso yo que un dique de varios kilómetros acabará afectando un poco, o un mucho, a las corrientes que llegan a la playa, porque el agua no suele batirse en retirada cuando le interrumpen el paso. No obstante, hasta que se pruebe cómo y cuándo afecta el superpuerto, tendremos múltiples fenómenos naturales a los que acogerse para justificarlos como si fuera un salvavidas, artilugio que, a lo mejor, hay que acabar usando si la mar se pone bruta. Quizás nuestros vecinos de Salinas nos puedan enseñar cómo no perder los nervios cuando el Cantábrico nos dé un mordisco en el Muro cada dos por tres.

Y quizás todo lo que está pasando estos días con la arena sea perfectamente lógico y previsible, pero no tranquiliza nada el hecho de que, de los 200.000 metros cúbicos que se preveían aportar hace tres años, ahora no se sabe cuántos van a ser, pero seguro que serán bastante menos. Eso significa que, o bien nos ha tocado la lotería en forma de montañas de arena que han llegado a San Lorenzo, de modo que ya no se necesita más, o bien vamos a esperar a ver qué pasa porque no sabemos exactamente por dónde nos va la arena. Y en ese caso sí que va a dar igual que empleemos doscientos mil o trecientos mil metros cúbicos.

«Las medusas obligan a actuar. Nosotros salimos a cazarlas»

Alberto Rodríguez Concejal de Servicios Urbanos de San Sebastián

«Cada día hacíamos por lo menos tres batidas. Cogimos unas 4.000 en todo el verano y las picaduras bajaron de 400 ó 500 a 64»

:: I. V.

GIJÓN. Como concejal delegado de Servicios Urbanos, Alberto Rodríguez es responsable del mantenimiento de playas en San Sebastián y un habitual en los congresos de Ecoplayas. Ayer participó como ponente en la jornada inaugural de la XII edición de esta cita, donde explicó las actuaciones puestas en marcha en el litoral donostiarra para hacer frente a la proliferación de medusas en el Cantábrico.

—¿A qué achacan este aumento de medusas en la costa cantábrica?

—Influyen el cambio de corrientes, la salinidad del mar y también la falta de predadores como los atunes y los bonitos, que antes se veían ya a 14 ó 15 millas, o las tortugas. Al inicio creíamos que era esporádico, pero al ver que iba a más tomamos medidas porque lo que no puede hacer uno es quedarse esperando. Hay que actuar.

—¿Qué medidas han adoptado?

—Se contrató a una empresa familiar, pescadores de San Sebastián, que salían cada día a cazarlas. Además se contó con la colaboración de los pescadores de la zona y de la ciudadanía en general, que nos avisaban cada vez que veían alguna medusa. También fue importante el apoyo de la Cruz Roja. En cuanto llegaba alguien con una picadura de medusa, se llamaba a la ambulancia e iba al hospital.

—¿Cómo se hacían las capturas de medusas?

—Cada día se hacían como mínimo tres batidas, desde la arena hacia adentro. Si no las encontrábamos en la bahía, se salía incluso hasta 4 ó 5 millas a cogerlas.

—¿Cuántas capturas se lograron?



Alberto Rodríguez. :: CITOUA

—Unas 4.000 en todo el verano, pero en un solo día se llegaron a coger 795. Lo importante fue que esta actividad la desarrollan profesionales. Recoger estas medusas es peligroso y hay que hacerlo bien.

—¿En qué sentido?

—No basta con coger el cuerpo, sino que también hay que tener cuidado de que no queden tentáculos en el agua, porque también son peligrosos. Mantienen su capacidad urticante hasta 48 horas si se quedan flotando.

—¿Se notó en una menor incidencia sobre los bañistas?

—Sí. Si en una temporada media se atienden 400 ó 500 picaduras, este año, aunque no ha concluido la época de baños, han sido concretamente 64. Además, en todos los casos fue por tentáculos que quedaron flotando en el agua. Nunca hubo ninguna medusa en las zonas delimitadas de baño.

—San Sebastián cuenta con una bandera específica para alertar de la presencia de medusas.

—Es una bandera blanca con dos medusas dibujadas. Si alguien avisa de que ha visto un ejemplar se iza junto a la bandera amarilla y está hasta que se inspecciona la zona. No es para que la gente no se bañe, sino para que esté alerta.



La aportación de arena en San Lorenzo desde octubre será «la mínima prevista»

Dulce Gallego avanza que se trata de una cantidad «mucho menor» de la anunciada por el puerto en 2007

GIJÓN. San Lorenzo se prepara para recibir en breve los aportes de arena con los que se pretende paliar los efectos que pueda tener la ampliación de El Musel. La cantidad que se

aportará, no obstante, será «mucho menor» de la anunciada en su momento por la Autoridad Portuaria de Gijón, según aseguró ayer la concejala de Medio Ambiente, Dulce Gallego. Los trabajos comenzarán «una vez pasada la temporada de baños», que concluye el 30 de septiembre.

La declaración de impacto ambiental de las obras de ampliación de El Musel, formulada en enero de 2004, señalaba que la ejecución de la denominada alternativa Este –la variante que finalmente se eligió de entre las tres previstas– supondría un retroceso máximo de 12 a 13 me-



IVÁN VILLAR

ivillar@elcomerciodigital.com

tros en el extremo oriental de la playa, esto es, en el entorno del Piles, y un avance de 8 metros en la zona más próxima a San Pedro. Si bien se destacaba que este efecto permitiría una redistribución más homogénea de la arena seca, el documen-

to apuntaba que «la gran importancia de esta playa y el riesgo de que surjan problemas de anchura donde actualmente no los hay hace que se considere necesario adoptar medidas correctoras que impidan el retroceso de su perfil de equilibrio».

En la misma declaración, se señalaba la obligatoriedad de elaborar un proyecto de regeneración que debería ejecutarse «antes de la finalización de dicho dique». En concreto, se apuntaba a la necesidad de realizar un relleno mediante arena «de características adecuadas» con la que se crearía una superficie de playa de

12.850 metros cuadrados. Para lograrlo, el documento estimaba la aportación necesaria en 155.000 metros cúbicos de arena, cantidad en la que se incluía una tasa de pérdidas previsibles del 20%.

En noviembre de 2007 la Autoridad Portuaria de Gijón adelantó que la previsión para el proyecto de regeneración de San Lorenzo, que entendían como una medida preventiva, era aportar 200.000 metros cúbicos de arena a la playa. Según explicó ayer Dulce Gallego, no obstante, el proyecto, redactado en colaboración con la Demarcación de



Una excavadora movió ayer por la mañana arena del lecho del Piles a la zona por donde se desvió el cauce en junio. :: ADRIÁN AUSÍN

Las playas urbanas aspiran a la 'Q' de Calidad Turística

Después de que el año pasado la Asociación Técnica para la Gestión de Residuos, Aseo Urbano y Medio Ambiente (Ategrus) otorgara a la playa de San Lorenzo la Bandera Ecoplayas 2009, que actualmente ondea en la escalera II, el Ayuntamiento de Gijón pretende aumentar el reconocimiento a la calidad de sus arenas y ha presentado también a la edición de este año las playas de Poniente y El Arbeyal, que en 2009 no participaron en el certamen. Ategrus, que estos días celebra precisamente en Gijón el XII Congreso y Exposición Internacional Ecoplayas, anunciará el viernes los ganadores de esta distinción.

Las tres playas urbanas del concejo también aspiran por primera vez a ser distinguidas con la 'Q' de calidad turística que otorga el Instituto para la Calidad Turística Española. Actualmente, en Asturias tan sólo cuatro playas gozan de esta distinción: la de Santa Marina, en Ribadesella, la de Toro en Llanes, la de Las Cámaras-Palombina en Celorio y la de San Pedro de la Ribera en Soto de Luiña. Gijón pretende sumar sus tres principales arenales a esta prestigiosa lista.

Costas y bajo la supervisión de la Universidad de Cantabria, contemplaba tres cantidades distintas. La de 200.000 metros cúbicos era la mayor de ellas. «La aportación no será esa. Será mucho menor», apuntó la concejala, que no obstante no supo precisar el aporte exacto que se acometerá a partir del próximo mes. «De las tres posibles opciones, estamos hablando de la mínima». La cantidad podría rondar finalmente los 60.000 metros cúbicos.

Dirección universitaria

La concejala recordó que esta actuación, al entrar dentro de las medidas correctoras exigidas en su momento por Medio Ambiente, no tendrá ningún coste adicional para las obras públicas, ya que forma parte del contrato con la UTE Dique Torres, responsable de la ampliación del puerto. Señaló también que el proceso estará dirigido por la Universidad de Cantabria, que indicará cómo y dónde ir haciendo los aportes.

Con respecto al incremento del nivel de arena en el entorno de la Escalerona del que ayer se informaba en EL COMERCIO, tanto Gallego como Santiago Martínez Argüelles destacaron que obedecen a razones naturales. «La arena de San

Lorenzo siempre tiene un vaivén», apuntó Gallego, mientras su compañero de gobierno aseguraba que con respecto a estos cambios existe «tranquilidad absoluta» y recordaba cómo «hace año y medio los cimientos del antiguo balneario eran visibles y ahora están tapados, y no pasa nada».

De diferente opinión es el concejal del Partido Popular Eduardo Junquera, quien pedirá hoy en la comisión municipal de Medio Ambiente que se solicite a Costas la contratación de «un estudio riguroso» sobre la situación de San Lorenzo, pues en su opinión no se conocen con certeza las causas de «efectos que son visibles como la merma del arenal y los movimientos de arena de una zona a otra de la playa». La oposición considera que hasta que no se sepa con claridad si esta situación es efecto de las obras de ampliación o de otros fenómenos no deberían efectuarse vertidos de arena. «Cuando se sepan las causas del deterioro de la playa, se verá qué alternativas hay que contemplar», planteó.

Por otra parte, Ecoloxistes n'Aición ha presentado ante Medio Ambiente una nueva denuncia sobre presuntas irregularidades en los dragados del puerto.

Efecto de la ampliación en San Lorenzo

Los estudios prevén que el nuevo puerto provocará la reducción de arena en la zona del Piles



NACHO CIUDAD

ARENAS MOVEDIZAS



Dicen los expertos que lo de los viajes de la arena, de una punta a otra de la playa de San Lorenzo, es un proceso «normal» y que, por muy extraño que suene, todo esto es debido a causas naturales y no a las obras del puerto. Las corrientes, las mareas, el viento, todo influye y, a veces, se ponen de acuerdo. Hasta aquí, todo es perfectamente lógico y entendible. Claro, que pienso yo que un dique de varios kilómetros acabará afectando un poco, o un mucho, a las corrientes que llegan a la playa, porque el agua no suele batirse en retirada cuando le interrumpen el paso. No obstante, hasta que se pruebe cómo y cuándo afecta el superpuerto, tendremos múltiples fenómenos naturales a los que acogerse para justificarlos como si fuera un salvavidas, artificio que, a lo mejor, hay que acabar usando si la mar se pone bruta. Quizás nuestros vecinos de Salinas nos puedan enseñar cómo no perder los nervios cuando el Cantábrico nos dé un mordisco en el Muro cada dos por tres.

Y quizás todo lo que está pasando estos días con la arena sea perfectamente lógico y previsible, pero no tranquiliza nada el hecho de que, de los 200.000 metros cúbicos que se preveían aportar hace tres años, ahora no se sabe cuántos van a ser, pero seguro que serán bastante menos. Eso significa que, o bien nos ha tocado la lotería en forma de montañas de arena que han llegado a San Lorenzo, de modo que ya no se necesita más, o bien vamos a esperar a ver qué pasa porque no sabemos exactamente por dónde nos viene ni por dónde nos va la arena. Y en ese caso sí que va a dar igual que empleemos doscientos mil o trecientos mil metros cúbicos.

«Las medusas obligan a actuar. Nosotros salimos a cazarlas»

Alberto Rodríguez Concejal de Servicios Urbanos de San Sebastián

«Cada día hacíamos por lo menos tres batidas. Cogimos unas 4.000 en todo el verano y las picaduras bajaron de 400 ó 500 a 64»

II. V.

GIJÓN. Como concejal delegado de Servicios Urbanos, Alberto Rodríguez es responsable del mantenimiento de playas en San Sebastián y un habitual en los congresos de Ecoplayas. Ayer participó como ponente en la jornada inaugural de la XII edición de esta cita, donde explicó las actuaciones puestas en marcha en el litoral donostiarra para hacer frente a la proliferación de medusas en el Cantábrico.

—¿A qué achacan este aumento de medusas en la costa cantábrica?

—Influyen el cambio de corrientes, la salinidad del mar y también la falta de predadores como los atunes y los bonitos, que antes se veían ya a 14 ó 15 millas, o las tortugas. Al inicio creíamos que era esporádico, pero al ver que iba a más tomamos medidas porque lo que no puede hacer uno es quedarse esperando. Hay que actuar.

—¿Qué medidas han adoptado?

—Se contrató a una empresa familiar, pescadores de San Sebastián, que salían cada día a cazarlas. Además se contó con la colaboración de los pescadores de la zona y de la ciudadanía en general, que nos avisaban cada vez que veían alguna medusa. También fue importante el apoyo de la Cruz Roja. En cuanto llegaba alguien con una picadura de medusa, se llamaba a la ambulancia e iba al hospital.

—¿Cómo se hacían las capturas de medusas?

—Cada día se hacían como mínimo tres batidas, desde la arena hacia adentro. Si no las encontrábamos en la bahía, se salía incluso hasta 4 ó 5 millas a cogerlas.

—¿Cuántas capturas se lograron?



Alberto Rodríguez. :: CITOUA

—Unas 4.000 en todo el verano, pero en un solo día se llegaron a coger 795. Lo importante fue que esta actividad la desarrollan profesionales. Recoger estas medusas es peligroso y hay que hacerlo bien.

—¿En qué sentido?

—No basta con coger el cuerpo, sino que también hay que tener cuidado de que no queden tentáculos en el agua, porque también son peligrosos. Mantienen su capacidad urticante hasta 48 horas si se quedan flotando.

—¿Se notó en una menor incidencia sobre los bañistas?

—Sí. Si en una temporada media se atienden 400 ó 500 picaduras, este año, aunque no ha concluido la época de baños, han sido concretamente 64. Además, en todos los casos fue por tentáculos que quedaron flotando en el agua. Nunca hubo ninguna medusa en las zonas delimitadas de baño.

—San Sebastián cuenta con una bandera específica para alertar de la presencia de medusas.

—Es una bandera blanca con dos medusas dibujadas. Si alguien avisa de que ha visto un ejemplar se iza junto a la bandera amarilla y está hasta que se inspecciona la zona. No es para que la gente no se bañe, sino para que esté alerta.



Vista de una concurrida playa de Aguadulce el pasado mes de agosto. :: F. GRANADOS

Positivo balance estival para las playas roqueteras

El Plan de Salvamento y Primeros Auxilios registró cerca de 5.000 actuaciones, el 58% por picaduras, quemaduras e insolaciones

:: FRANCISCO GRANADOS

ROQUETAS DE MAR. Una vez finalizada la temporada estival la Concejalía de Playas del Ayuntamiento roquetero ha realizado balance del Plan de Salvamento y Primeros Auxilios puesto en marcha en el litoral roquetero durante estos tres últimos meses y que para el concejal delegado del área, Luis Miguel Carmona, ha sido «bastante positivo».

Los 46 voluntarios del Servicio de Protección Civil que han integrado el dispositivo de Salvamento y Primeros Auxilios no han te-

nido que intervenir en ninguna incidencia de carácter grave pese a las cerca de 5.000 actuaciones realizadas.

Según los datos facilitados por Carmona, en concreto han sido 4.944 las actuaciones que se han llevado a cabo desde que fuera activado el plan. De ellas, 2.865 consultas se estuvieron relacionadas con picaduras, quemaduras o insolaciones, entre otras, y las 2.079 restantes por ayuda y visita a las personas con algún tipo de discapacidad.

En este sentido el concejal de Playas ha recordado que cada vez son más las personas con alguna discapacidad que optan por visitar las playas roqueteras debido a las ambiciosas actuaciones de mejora que lleva a cabo el Ayuntamiento para favorecer el acceso de este colectivo a las playas. «Concretamente, durante este verano muchas aso-

ciaciones de discapacitados han pasado sus vacaciones en Roquetas, no solo de la provincia de Almería sino de otros puntos de la geografía nacional, como Toledo, Ciudad Real o Jaén, entre otros», ha señalado Carmona quien también ha hecho referencia en su balance a las mejoras en materia de infraestructura realizadas en la temporada estival que hace una semana se daba por finalizada.

Mejoras

Entre estas mejoras caben destacar la ampliación de los aparcamientos para personas con movilidad reducida, la potenciación de las cuatro zonas adaptadas del litoral roquetero, con la incorporación de 'Audioplayas' y el aumento de las actividades de educación ambiental. Por otra parte los resultados de los análisis microbiológicos de duchas y arena y chiringuitos, han sido bastante positivos, siendo Roquetas de Mar, uno de los pocos municipios donde se realizan este tipo de análisis.

El concejal de Playas ha recordado también que representantes de la empresa SGS-ICS Ibérica hicieron entrega recientemente al alcalde Gabriel Amat de un certificado acreditativo de 'Q de calidad' conseguido por las playas de Las Salinas y Playa Serena, por lo que ya son seis las playas que cuentan con este reconocimiento de calidad otorgado por el Instituto de Calidad Turística Española (ICTE), dependiente del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio.

El Bus Playa contó con más de mil usuarios

Una de las principales novedades en los servicios con los que que esta última temporada estival se ha dotado a las playas roqueteras ha sido el Bus Playa en Aguadulce. Un servicio piloto, realizado conjuntamente con el

Consorcio de Transporte y cuyos resultados Luis Miguel Carmona también ha calificado de «muy positivo» el resultado del servicio del Bus Playa, ya que durante el tiempo que ha estado en servicio ha sido utilizado por más de un millar de usuarios, sobre todo de la zona norte del municipio, a pesar de tratarse de un servicio de reciente creación y por tanto poco conocido para los vecinos y residentes de Aguadulce.



23-Sep-2010

ESPACIO: 126 cm2

PORCENTAJE: 10%

PERIODICIDAD: Diario

EN BREVE



La consellera junto al alcalde de Rojas y el presidente del club. :: LM

La visita de la consejera

LA MARQUESA

:: **L.V.** La Consellera de Turismo, Belén Juste, destacó el pasado día 15 de septiembre la importancia que tiene para la promoción de la Co-

munidad Valenciana el hecho de que «uno de los 5 campos de golf de toda España que cuenta con la 'Q de Calidad Turística' se sitúe en la provincia de Alicante», refiriéndose al recorrido de La Marquesa, en la localidad de Rojas.



PLAN ESTRATÉGICO DE TURISMO ACTIVO EN GREDOS E IRUELAS

Gredos e Iruelas formarán parte de una marca de calidad de turismo activo

La iniciativa se integra en el Plan Estratégico para el desarrollo del turismo de ambas zonas, que contará con 2,3 millones de presupuesto

• Las Juntas Rectoras del Parque Regional de Gredos y de la Reserva Natural del Valle de Iruelas aprueban las bases de financiación de esta «experiencia pionera en la Comunidad»

un producto turístico en torno al ecoturismo o turismo de naturaleza» tanto en el Parque Regional de la Sierra de Gredos como en la Reserva Natural del Valle de Iruelas, que estará apoyado tanto «en infraestructuras que ya existen, como en otras de nueva creación o financiación». Para lograr este objetivo, el Plan contempla la «creación de una red de centros temáticos, muchos de ellos ya en fase de elaboración, para que sirvan como apoyo a este turismo activo» en torno a los cuales se desarrolle un tejido de empresas que favorezcan un «ecoturismo de 360°» todo el año y con multitud de actividades».

El plan, pionero en Castilla y León, persigue, «desde el respeto al medio ambiente, lograr una dinamización turística» de la que se beneficiarán especialmente «los empresarios que ya están asentados en estas zonas o que puedan asentarse» y que, sin duda, como afirmó González, «redundará en un desarrollo socioeconómico para toda la zona».

Una vez aprobado el modelo de financiación por parte de las

juntas rectoras tanto del Parque Regional de la Sierra de Gredos como de la Reserva Natural del Valle de Iruelas, aprobación que tuvo lugar en la mañana de ayer, el siguiente paso a dar dentro de este Plan será, tal y como adelantó el delegado de la Junta de Castilla y León en Ávila, Francisco José Sánchez, «firmar los convenios correspondientes con la Administración General del Estado», algo que harán tanto la propia Junta como las entidades locales, para que «a partes iguales» se pueda financiar este Plan Estratégico de Turismo Activo. En concreto, la parte económica que les corresponde aportar a las entidades locales correrá a cargo de las ayudas para proyectos de interés general para las zonas de influencia socioeconómica de los espacios naturales que concede anualmente la Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Castilla y León.

El Plan, como señaló el delegado, se sustenta en el hecho de que ambos espacios naturales están adheridos a la Carta Europea de Turismo Sostenible y poseen la 'Q' de Calidad.



Los componentes de la Junta Rectora del valle de Iruelas. / SILVIA RINCÓN

Diputación, Gobierno y Junta colaborarán en la financiación

E. C. G. / ÁVILA

Tal y como aprobaron en la mañana de ayer las Juntas Rectoras de ambos espacios naturales, el Plan Estratégico para el desarrollo del turismo activo en el Parque Regional de la Sierra de Gredos y en la Reserva Natural del Valle de Iruelas se financiará a tres bandas por la Administración General del Estado, la Junta de Castilla y León y las propias entidades locales que

integran ambos espacios naturales, 27 municipios de la Sierra de Gredos, a los que se unen El Barco de Ávila y Poyales del Hoyo, y cuatro de la Reserva de Iruelas.

«Cada euro que pongan las entidades locales-explicó Sánchez-se convertirá en tres, gracias a lo que aporten Estado y Junta». Además, la Diputación aportará «cerca de la mitad de la parte correspondiente a los ayuntamientos».

E. CARRETERO / ÁVILA
Dinamizar y comercializar una marca de turismo activo Gredos-Iruelas. Ese es el

principal objetivo sobre el que se ejecutará el Plan Estratégico para el desarrollo activo en ambas zonas que, con un presupuesto de 2,3 millones de euros, se desarrollará durante los cuatro próximos años y cuyas bases de financiación se dieron ayer a conocer por parte de la Junta de Castilla y León a las Juntas Rectoras de ambos espacios naturales.

Este plan, que se desarrollará desde este año y hasta el 2014, tiene unas líneas estratégicas de trabajo, cuyo objetivo, como explicó el director de ambos espacios naturales, Nicolás González, es «crear



Pleno de banderas en los arenales urbanos

:: M. M.

GIJÓN Las playas urbanas de Gijón obtuvieron ayer pleno de distinciones y las tres lucirán la próxima temporada de baños banderas Ecoplayas. Unas enseñas que valoran los arenales desde el punto de vista ambiental, turístico y de sostenibilidad con el fin de difundir a escala nacional sus esfuerzos, innovaciones y logros.

San Lorenzo renovó la distinción conquistada el año pasado, mientras que El Arbeyal obtuvo el premio por sus «campanas de sensibilización medioambiental» y Poniente por «el incremento de dispositivos para personas con movilidad reducida».

El área de Medio Ambiente del Ayuntamiento postulará el próximo año a las playas de la zona rural para este mismo galardón e intentará que las urbanas mantengan el crédito conseguido en España. Los premios se fallaron en el marco del congreso celebrado por la Asociación Técnica para la Gestión de Re-

síduos, Aseo Urbano y Medio Ambiente (Ategrus). En total, Ecoplayas incorporó a 16 nuevos arenales, incluidos los gijoneses, y renovó el galardón a otros 35.

Las tres playas urbanas del concejo también aspiran por primera vez a ser distinguidas con la 'Q' de calidad turística que otorga el Instituto para la Calidad Turística Española, dependiente del Ministerio de Industria. Actualmente, en Asturias tan sólo cuatro playas gozan de esta distinción: la de Santa Marina, en Ribadesella, la de Toró en Llanes, la de Las Cámaras-Palombina en Celorio y la de San Pedro de la Ribera en Soto de Luiña. Gijón pretende sumar sus tres principales arenales a esta prestigiosa lista. En instancias municipales se da por hecho que se conseguirá y que será oficial la próxima semana.

La concejala de Medio Ambiente, Dulce Gallego, clausuró ayer en el Palacio de Congresos del recinto ferial Luis Adaro el congreso Ecoplayas en que la ciudad ejerció de



Gallego recibe del presidente de Ategrus una de las tres banderas que recogió ayer. :: J. BILBAO

anfitriona. Gallego explicó el proceso de recuperación y mantenimiento de la costa gijonesa. Así, se refirió a hitos como la creación de las playas del Arbeyal y Poniente y

el cambio de usos del cerro de Santa Catalina y el cabo de San Lorenzo, que pasaron de ser asentamientos militares a poder disfrutarlos todos los ciudadanos.

La edil aseguró que el POLA fue una herramienta fundamental de preservación del espacio litoral junto a las políticas de recuperación y embellecimiento ambiental.



25-Sep-2010

ESPACIO: 152 cm2

PORCENTAJE: 15%

PERIODICIDAD: Diario

La Marquesa Golf recibe la visita de Belén Juste, consellera de Turismo

► Recorrió el campo acompañada del alcalde de Rojales y por José Ángel Quesada, presidente del club

F.M.

■ La consellera de Turismo Belén Juste destacó la importancia que tiene para la promoción de la Comunidad Valenciana el hecho de que uno de los cinco campos de golf de toda España que cuenta con la «Q de Calidad Turística» se sitúe en la provincia de Alicante, éste es el caso de La Marquesa en Rojales.

La consellera que recorrió el campo de golf, calificó como «un



La consellera junto a responsables del club de golf. INFORMACIÓN

ejemplo a seguir» y «un honor» visitar La Marquesa que ha conseguido ésta certificación con el es-

fuerzo realizado por su propietario y sus trabajadores en éstos años de crisis.



LUCIANO SÁNCHEZ PRESIDENTE DE AGATUR

Las sensaciones del turismo rural

M.V. OURENSE
especiales@laregion.net

Con la llegada del Otoño son cada vez más los que aprovechan las pequeñas escapadas para realizar unos cortos períodos de descanso que les permitan hacer más llevadera la rutina diaria, unos de los establecimientos favorecidos con este fin son las casas de turismo rural. Luciano Sánchez, es el presidente de La Asociación Gallega de Turismo Rural (Agatur), una de las agrupaciones más representativas de Galicia que pretende tomar el pulso al sector.

¿Cuál es el mayor atractivo para hacer turismo rural?

Podemos afirmar que la forma de vida en el medio rural es diferente a la de las ciudades. El contacto con el medio natural, nos hace percibir sensaciones diferentes de nuestro entorno. El propio alojamiento, constituye, por su arquitectura y forma de construcción, un reflejo del pasado histórico de nuestras aldeas. Conjuntamente con su entorno, nos ofrece una fotografía de la Galicia rural de antaño. La restauración y el acondicionamiento de la edificación, nos hace disfrutar de una estancia, con todas las comodidades de la vida actual.

¿Cuál es el perfil de cliente que frecuenta este tipo de establecimientos?

Gente que vive en la ciudad, comprendida entre los 25 y

65 años de edad, que en su juventud vivió en el rural, y quiere recordar los felices años de su infancia, o el urbanita que nunca ha estado en contacto directo con la naturaleza, y se sorprende cuando en una planta de tomate, ven una flor y no un tomate, y nos preguntan, ¿Cómo sabemos que es una planta de tomate?

¿Qué actividades se pueden llevar a cabo?

El senderismo constituye un referente en todo nuestro espacio rural, el frescor de nuestros prados, el murmullo de nuestros arroyos, los aromas naturales del entorno, y la sinfonía de color de nuestra Galicia verde y ocre, constituyen un placer que disfrute de la naturaleza. También se pueden hacer paseos en bicicleta, a caballo, en barca y visitas organizadas a zonas marítimas de marisqueo, a museos artesanales o etnográficos.

Últimamente las casas rurales se alquilan en su totalidad por un grupo de amigos o por una persona privada para hacer sus despedidas y fiestas personales. ¿Le sorprende esta nueva forma de celebrar?

La oferta de alojamiento de casas rurales, siempre ha podido ser por casa completa o casa por habitaciones. Las casas más pequeñas, siempre se han ofertado por alquiler completo, mientras que las de tamaño mayor, se alquilan por habita-

ciones, o excepcionalmente casa completa. Tanto en un caso como en otro, el alquiler completo suele ser, a grupos de amigos o familias.

Siempre se dice que el turismo rural está más enfocado al otoño e invierno ¿por qué?

El turismo rural, ofrece su casa más hogareña, en otoño e invierno. En estos tiempos disponemos de más recursos naturales para la oferta gastronómica, por ser en esta época la principal temporada de recogida de productos del campo que hacen que nuestro potencial gastronómico natural sea más extenso, y de ahí que ofertemos la opción del otoño gastronómico en su 4ª edición. El otoño gastronómico en turismo rural, consiste en unos menús con productos propios de la casa, que se ofrecen a un precio único en todos los establecimientos que participan en la campaña. Además puede acogerse a la oferta de alojamiento incluida en la promoción del otoño gastronómico, durante una o dos noches con precios especiales.

Y por último, ¿De qué estimaciones de ocupación disponen para este otoño - invierno?

En los próximos días, esperamos mantener la ocupación de años anteriores, aunque sabemos que será superior en los establecimientos ubicados en la zona de los caminos de Santiago.



Luciano Sánchez, presidente de Agatur.

ARCHIVO

EL SECTOR EN GALICIA

Calidad Turística

Galicia con 45 establecimientos de Turismo Rural certificados con la Q de Calidad Turística, esta a la cabeza de los establecimientos de turismo rural certificados en España por el ICTE (Instituto de Calidad Turística Española). Le sigue la comunidad de Andalucía con 34 establecimientos certificados y Navarra con 29, Castilla la Mancha 24 y Asturias 14.

Las casas de Turismo Rural de Galicia han apostado por esta Marca de Calidad y tras un gran esfuerzo para la implantación del sistema

documental y la correspondiente auditoría, basada en una normativa muy estricta superan cada 3 años la correspondiente auditoría de renovación y cada año la de seguimiento que concede el ICTE, evaluada por el Comité de Certificación Sectorial. En este año 2010 se presentarán a la prueba de evaluación 15 nuevos establecimientos de Galicia que debido al esfuerzo y tesón realizado no dudo que la superarán, manteniendo así el primer puesto de las casas certificadas en España por Comunidades Autónomas.



28-Sep-2010

ESPACIO: 607 cm2

PORCENTAJE: 56%

PERIODICIDAD: Diario

ESPECIAL TURISMO RURAL

Donde la naturaleza te invita al descanso y la contemplación

El Hotel-Spa Amalurra se ubica en un antiguo seminario en Artzentales

Deja que la naturaleza acaricie tu estancia, y haga despertar tus sentidos. Déjate en la originalidad de un alojamiento diferente. El Hotel Spa Amalurra, situado en el corazón de la zona encartada en un pequeño barrio de Artzentales, se ubica en un antiguo seminario que ha sido reformado por sus dueños, cuidando hasta el mínimo detalle para crear un ambiente de bienestar y armonía en un bello paraje colmado de amplios jardines y hermosos paseos.

Originalidad

La originalidad de sus diecisiete habitaciones envueltas en un ambiente que refleja la cualidad propia de cada una de ellas, cautivará el alojamiento del visitante, permitiéndole elegir entre la serenidad, la belleza, la libertad, la paz, la pasión, la amistad, la lealtad, la dignidad... para acompañar su estancia. Para los más jóvenes o para aquellos que viajan en grupo o en familia, el hotel ofrece su acogedor albergue para más de 36 personas en dúplex de 6 camas.

Restaurante

El restaurante, con capacidad para albergar a más de cien comensales, ofrece una exquisita comida case-



ra fruto de una cuidada elaboración y de un producto de primera calidad.

SPA

Los clientes podrán disfrutar de los servicios del re-

cién inaugurado SPA, con su piscina de jets, saunas, jacuzzi, etc. así como de los tratamientos corporales y estéticos personalizados impartidos por profesionales.



Cómo llegar

Ctra. BI630 Balmaseda-Carranza
La Reneja, 35
Bº Traslaviña
Artzentales
(Bizkaia)
Tf. 946109540
amalurra@amalurra.com
www.amalurra.com
GPS: 43,14 N -3,13 O



Salas

Lugar ideal para el turismo de negocio y formación, con salas completamente equipadas para acoger eventos, cursos o reuniones y más de diez hectáreas de terreno que facilitan el desarrollo de dinámicas "outdoor".

Este complejo hotelero es elegido de forma habitual para impartir cursillos tan diferentes e innovadores como reeducación postural global, polaridad, biodanza o gestalt entre otros, al contar con instrumentos propios del trabajo formativo y

autoconocimiento.

Caracterizado por su trato familiar y cercano, este hotel-spa goza de la concesión de la "Q" de Calidad Turística por el ICTE, distintivo de compromiso hacia la mejora continua de la calidad de los servicios que se ofrecen.



28-Sep-2010

ESPACIO: 598 cm2

PORCENTAJE: 55%

PERIODICIDAD: Diario

ESPECIAL TURISMO RURAL

Disfruta de una estancia especial

Posada Villa Rosa, en Reinosa, es un lugar lleno de encanto donde han cuidado todos los detalles

Qué te parece este plan: velada romántica y excursión por los parajes naturales de Reinosa, una preciosa localidad de Cantabria. Y tras ella, un buen y merecido descanso en un lugar con mucho encanto: Posada Villa Rosa.

Ubicada en el centro urbano de esta localidad cántabra, Posada Villa Rosa ofrece una estancia tranquila y agradable, muy apropiada para que las familias o parejas disfruten de una escapada diferente y especial.

Dispone de habitaciones preciosas y equipadas con todo lujo de servicios y comodidades. Son habitaciones totalmente adaptadas a las necesidades de quienes se hospedan en ellas. Todas disponen de cerraduras de banda magnética, dvd, hilo musical, wifi... y algunas, también, de bañera de hidromasaje, sauna, pantalla de televisión de plasma de 50 pulgadas o videoconsola.

Cada habitación cuenta con una decoración personalizada y vanguardista, al igual que el edificio en el que se encuentran, un edi-



ficio de principios de siglo, de estilo modernista y que conserva todo el sabor de la época. Es una construcción de tres plantas, totalmente restauradas, en las que se combinan tradición y diseño permitiendo crear así un clima acogedor y sugerente. La calidad de su servicio es incuestionable.

Posada Villa Rosa está certificada con la 'Q' de calidad turística y está incluida como establecimiento recomendado en

la guía Michelin y otras publicaciones de reconocido prestigio.

Además, dispone de la certificación de alojamiento accesible y responsable con el medio ambiente y es que, por su situación, está próxima a todos los atractivos de la comarca: la estación de esquí Alto Campoo, el embalse del Ebro o las rutas románicas y las rutas naturales, que permiten disfrutar de su precioso entorno.



Más información:

Horario: de 8h a 13h y de 18h a 22h.

Tel.: 942 75 47 47

Fuera de este horario, en el teléfono 630441770
posada@villarosa.com

Relajación

Posada Villa Rosa cuenta también con una zona de Spa, con circuito termal, jacuzzi, sauna y tumbonas de relajación, para que descanses cuerpo y mente. Cuenta con las últimas técnicas de relajación y belleza.

- Sistema de bronceado Sunshower. El sol en tu propia ducha. Un sistema exclusivo de bronceado que te permite dorar tu piel y, al mismo tiempo, disfrutar de una buena ducha.

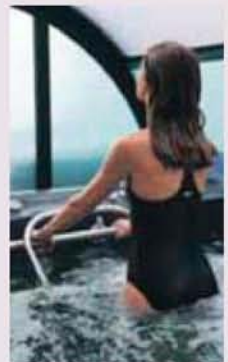
Una combinación muy agradable que además tiene efectos relajantes. Es un modo natural de bronceado, muy higiénico y que, además, permite ahorrar tiempo.

- Sauna de infrarrojos. Una sauna que trabaja a base del calentamiento por radiación, lo que produce una gran sensación de comodidad.

Además, cuenta en su interior con un sistema de cromoterapia y musicoterapia que potencia sus beneficios terapéuticos.

- Watertiles. Una ducha de hidromasaje que es fuente de sensaciones, comodidad y energía. Es la mejor forma para relajarse tras un día duro.

- Tumbonas térmicas. Ideales para relajar el cuerpo de todas las tensiones musculares provocadas por el estrés diario. Se consigue una sensación de relajación única, gracias a su calefacción interna que mantiene una temperatura constante de entre 38° y 39°C.



- Swim Spa Trainer. Se trata de un jacuzzi con todo lujo de comodidades: iluminación Led que cambia de color para ambientar la velada, altavoces externos e internos para... música, y asientos muy cómodos y terapéuticos que protegen tu espalda y hacen la sesión mucho más cómoda.