



15-Oct-2010

ESPACIO: 795 cm2

PORCENTAJE: 69%

PERIODICIDAD: Diario

06

VIERNES: 15. OCT. 2010

NÚMERO: 87

EL MUNDO CANTABRIA

senti2

DATOS DE INTERÉS

Nombre: restaurante La Mulata
 Localización: calle Andrés del Río, número 7. 39.004 Santander. Junto a Puertochico, al lado del Túnel de Tetuán
 Teléfono: 942 36 37 85
 Precio de la Feria del Mejillón: 22 euros por persona (IVA incluido). Postre y bodega no incluidos
 Precio medio: 40-45 euros
 Capacidad del comedor: 110 comensales
 Propietarios: Paco y Pablo Bezanilla
 Especialidades: pescado, marisco y arroces
 Aparcamiento: se encuentra a 50 metros del aparcamiento de Tetuán y a 150 del de Castelar
 Servicios: acceso para minusválidos, carta en braille para ciegos, pago con tarjeta, aire acondicionado y calefacción, lavabos muy cuidados, comida para llevar y celebración de bodas, bautizos, comuniones, comidas de empresa...
 Horarios: 13.00 a 16.00 y 20.00 a 01.00

18

GASTRONOMÍA

III FERIA DEL MEJILLÓN

El restaurante La Mulata comienza a servir el martes ocho deliciosos platos con el bivalvo de protagonista

DAVID PASCUAL

Los amantes de los mejillones están de enhorabuena. El santanderino restaurante La Mulata inaugura este martes la tercera Feria del Mejillón, que se prolongará hasta el 4 de noviembre. Al precio fijo de 22 euros (IVA incluido) por persona, el comensal podrá degustar ocho platos diferentes con el exquisito molusco como protagonista, pudiendo repetir las veces que desee cualquiera de las raciones.

El menú comienza con una deliciosa ensalada de tomate, albahaca y taquitos de mozzarella, acompañamientos perfectos para el bivalvo.

El segundo plato es el mejillón cocido al modo tradicional, el cual se puede acompañar con limón, salsa vinagreta o alioli. En lo sencillo está lo bueno.

Una estupenda sopa de mejillones hace de telonera del plato de gratinados con bechamel, que antecede a la ración al ajillo. Un trío que conmoverá los paladares de quien lo pruebe.

Pero aún quedaba por llegar el plato estrella de la feria: los mejillones gratinados con espinacas al estilo La Mulata... un placer culinario del que seguro repiten muchos de los clientes que acuden a la Feria.

Otra rica ración es la de salsa con un toque picante; ideal para los aficionados a hacer *barquitos* con el pan.

Por último se sirve el preparado más exótico de estas jornadas: los mejillones al curry. Una mezcla de especias que tiene su origen en la India, de gusto muy peculiar, no apta para los cerrados a los sabores tradicionales.

La hodega recomendada para el disfrute de la Feria es: Cigales (rosado), Rueda (blanco), Rioja Crianza (tinto), Vionta (albariño) y Brul Zero (cava). Los cinco caldos tienen buenos precios.

Situado en los bajos de un edificio de la santanderina calle de Andrés del Río, junto a Puertochico, a unos metros del Túnel



El restaurante La Mulata, en Santander, celebra la Tercera Feria del Mejillón, del 19 de octubre al 4 de noviembre. / D. PASCUAL



Mejillones con tomate, albahaca y taquitos de 'mozzarella'. / D. P.



Mejillones gratinados con espinacas al estilo La Mulata. / D. P.

de Tetuán, La Mulata abrió sus puertas en 1998 de la mano de Paco y Pablo Bezanilla, que aprovecharon su experiencia con el marisco para estrenar en la capital cántabra un espacio gastronómico que hoy cuenta con gran reconocimiento.

El local es agradable, luminoso, de amplias mesas y cómodas sillas, pintado en azul y blanco

para darle un toque marinero (no falta la madera). Dos comedores, uno grande y otro a pie de barra, dan cabida a 110 personas.

En su carta habitual, el cliente puede disfrutar de unas almejas de Pedreña, un jamoncito ibérico, un salpicón, unas gambas frescas de Huelva o unas exquisitas rabas. Raciones que entrenarán el paladar para las posteriores

ofertas de marisco y pescado fresco, especialidades de la casa. Los devotos de la carne no tienen razón para preocuparse, pues encontrarán magníficos solomillos, chuletón, paleta ibérica...

La Mulata pertenece al Club de Calidad Cantabria Infinita y fue el primer restaurante de la región en obtener la certificación Q de Calidad Turística.



16-Oct-2010

ESPACIO: 519 cm2

PORCENTAJE: 60%

PERIODICIDAD: Diario

TOLEDO Se llevará a cabo en Turín desde el próximo lunes y hasta el día 20 de octubre

La Cámara participa en el Tercer Congreso de Turismo Industrial

La Entidad toledana ha colaborado en la organización de este evento

El responsable de Turismo de la Cámara participará en una mesa redonda.

EL DÍA
TOLEDO

Desde el próximo lunes y hasta el día 20, va a desarrollarse en Turín (Italia) la tercera edición del Congreso Europeo de la Visita de Empresa o Turismo Industrial, que se celebra cada dos años, desde el año 2006.

Partiendo de la experiencia consolidada en los últimos años en Francia y España en el ámbito del turismo industrial, así como de la iniciativa de la Cámara de Comercio de Turín "Made in Torino", el Congreso se propone profundizar en la temática de la visita de empresa, un ámbito cada vez más actual y con gran potencial de desarrollo, tanto en beneficio de las empresas, como para los visitantes y los operadores turísticos.

El presidente de la Cámara de Comercio de Toledo, Fernando Jerez, estará presente en el Congreso, junto al vicepresidente de la Asamblea de Cámaras de Francia, André Marcon y el presidente de la Cámara de Comercio de Turín, Alessandro Barberis.

Por su parte, el director de turismo de la Cámara, Javier Díaz, participará como ponente en la mesa redonda "Visita de empresa en Italia, Francia y España", donde expondrá los resultados de un estudio encargado por la Cámara sobre la situación del Turismo



En el congreso tratarán uno de los ámbitos más actuales, la visita de empresa

OBJETIVOS

El Congreso se propone profundizar en la temática de la visita de empresa

Industrial en esta Región.

En Turín se presentará el marco global de la visita de empresa en Europa, con los datos más actuales, extraídos de un estudio especialmente realizado para la ocasión. El Congreso se centrará en el ámbito de la comercialización, analizando los puntos de vista de oferta y demanda, con el objetivo de crear y vender un producto turístico innovador y exclusivo, in-

tegrado en la oferta del territorio.

PIONERA EN TURISMO INDUSTRIAL

En 2006 a iniciativa de la Cámara de Comercio, la Oficina de Turismo y la Universidad de Angers (Francia) se organizó el primero de los congresos. La Cámara de Toledo, presente en la cita, se postuló para albergar el segundo de los congresos, como finalmente así hizo. Éste tuvo lugar en la ciudad de Toledo y al mismo asistieron 420 personas procedentes de ocho países europeos así como representantes de Brasil y Argentina.

La Cámara de Comercio e Industria de Toledo es una de las entidades pioneras en la creación y la dinamización del turismo industrial en España. Así, en 2005, se puso en marcha la iniciativa "Tu-

rismo Industrial en Toledo", editándose la primera edición de una Guía, con 48 empresas visitables de esta provincia y que fue reeditada en 2008.

La Cámara elaboró, con motivo del 2º Congreso de Turismo industrial un Estudio de oferta y demanda del Turismo Industrial en España, una Encuesta de la Oferta de Turismo Industrial en España y participó en un Sondeo franco-español sobre la demanda del Turismo Industrial.

Además de otras acciones de formación sobre este tipo de Turismo, la Cámara de Toledo ha impulsado ante el ICTE, a través del Consejo Superior de Cámaras, la creación de un Comité Técnico de Normalización para el desarrollo de una norma Q para el Turismo Industrial.



21-Oct-2010

ESPACIO: 105 cm2

PORCENTAJE: 8%

PERIODICIDAD: Diario

La oficina de turismo recibe por sexto año el distintivo de la «Q de Calidad»

Llanes, M. TORAÑO

La oficina de turismo de Llanes ha renovado por sexto año consecutivo el certificado «Q de Calidad», que logró por primera vez en 2005. El distintivo será entregado esta noche en Santander, dentro del I Congreso Internacional de Calidad Turística que se celebra hasta el viernes en la capital cántabra.

La oficina llanisca supera cada año la auditoría a la que se somete para acreditar que mantiene los requisitos exigidos por el sistema de calidad, que en el concejo también reconoce la idoneidad de las playas de Toró, en Llanes, y Palombina-Las Cámaras, en Celoriu. La norma «Q de Calidad» para playas ofrece un sistema dirigido al disfrute turístico de estos espacios naturales desde el respeto a los valores medioambientales y la sostenibilidad de los ecosistemas. El Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE) aprobó el certificado en 2003.



23-Oct-2010

ESPACIO: 620 cm2

PORCENTAJE: 50%

PERIODICIDAD: Diario

Asturias ganó turistas también en septiembre

Subieron tanto las pernoctaciones como la cifra de visitantes

Los datos de actividad confirman que el verano de 2010 fue «el segundo mejor de su historia», asegura el Principado

■ E. C.

GIJÓN. «El segundo mejor verano turístico de su historia». Esta fue la valoración que hizo ayer el Principado nada más conocer el balance de septiembre del Instituto Nacional de Estadística (INE), que confirma que Asturias registró el mes pasado más pernoctaciones y también más turistas. Las cifras de ocupación hotelera de septiembre repiten la buena tónica de julio y agosto, cuando la región protagonizó, en palabras de la consejera de Cultura y Turismo, Mercedes Álvarez, «un verano de récord».

Septiembre no ha tenido nada que envidiar a los meses que le precedieron. Las pernoctaciones crecieron un 2% con respecto al mismo mes de 2009 y llegaron a 336.252. Además, los establecimientos hoteleros recibieron más visitas. En total, 159.299 turistas, lo que supone un incremento del 1% en relación al año anterior. Según señaló la Consejería de Cultura y Turismo, «con el verano ya cerrado, se desprende que el de este año ha sido el mejor de los últimos dos años, así como el segundo de su historia». Y es que no sólo

hubo más turistas que visitaron la región y disfrutaron aquí de una media de 2,11 días de estancia, sino que, si se amplía la horquilla a los tres meses estivales, la cifra de visitantes roza los 600.000, un 4% más que doce meses atrás.

De las 159.299 personas que vinieron a Asturias en septiembre, la mayoría correspondían a turismo nacional (134.759 residentes españoles). Los turistas extranjeros fueron 24.540. Lo mismo ocurre con las pernoctaciones, donde apenas el 12% pertenecieron a turistas llegados de fuera de España.

El último informe turístico del INE dibuja en Asturias un panorama de continuidad, aunque en menor dimensión, al experimentado durante julio y agosto. En los meses veraniegos por excelencia, el Principado registró incrementos del 9 y del 7%, respectivamente, en clientes y reservas. Unos porcentajes que en cifras significan 248.755 turistas y 597.370 pernoctaciones.

Ocupación del 40%

Los hoteles asturianos alcanzaron al final del verano un nivel de ocupación del 40%, porcentaje que se elevó al 50% durante los fines de semana. Por lo que respecta al acumulado anual, el número de visitantes supera los 1.160.000 (un crecimiento del 2,67%) y se registraron más de 2.450.000 noches de hotel (un incremento del 3,82%). Estas cifras de-

tral (Avilés) y los restaurantes Casa Fermín y la Más Barata (Oviedo) y Palermo (Tapia de Casariego). También han sido galardonados los Apartamentos Urbanos Moros 41 (Gijón) y las oficinas de turismo de Avilés, Cangas de Onís y Llanes, además del Centro de Información Turística del Principado, ubicado en Oviedo. La entrega de los sellos de calidad tuvo lugar en el transcurso del I Congreso Internacional de Calidad Turística, celebrado en Santander.

LAS CIFRAS

336.252

volumen de pernoctaciones en septiembre. Un 2% más que las registradas en 2009.

159.299

número de visitantes del pasado mes. El aumento fue del 1%.

muestran cómo 2010 está siendo un año de recuperación para el sector hotelero en Asturias. La estancia media en los establecimientos hoteleros de la región también se ha incrementado con respecto al mes de septiembre de 2009. En concreto, el tiempo medio de permanencia en los hoteles de la región supera las dos noches, unas cifras superiores a las del País Vasco y similares a las de Galicia.

El cierre de los primeros meses del año en lo que a hoteles se refiere deja clara la tendencia al alza de dos de los mercados emisores de turistas más importantes para Asturias, los procedentes de Castilla y León y el País Vasco. De la comunidad limítrofe han llegado en lo va de año un 9,84% más de visitantes que en 2009 y han pernoctado un 15,72% más, mientras que del País Vasco se han recibido un 9,61% más de visitantes y las noches de hotel registradas suponen un 13,2% más que en 2009. Además, ambos datos superan también los registrados en el año 2008.



Concedidos 10 nuevos sellos de calidad turística

Diez establecimientos y entidades del Principado fueron distinguidas ayer con los diplomas 'Q' de calidad turística que concede el Instituto de Calidad Turística Española (ICTE). Los distinguidos son los hoteles de La Reconquista (Oviedo) y Magis-



24-Oct-2010

ESPACIO: 205 cm2

PORCENTAJE: 16%

PERIODICIDAD: Diario



Turistas en el Centro de Recepción de Visitantes de Avilés. :: MARIETA

La Oficina de Turismo renueva su certificado de calidad en el servicio

Desde el año 2007, este centro cuenta con la distinción 'Q' y pasa exámenes anuales para poder conservarla

:: R. D.

AVILÉS. El Centro de Recepción de Visitantes de Avilés ha conseguido renovar la certificación 'Q' de calidad para establecimientos de información turística que entrega el Instituto para la Calidad Turística

ca Española. Esta certificación fue otorgada por primera vez a las instalaciones avilesinas en el año 2007. Desde entonces, se realizan exámenes anuales para su mantenimiento y bianuales para renovarla.

La certificación 'Q' de calidad acredita la «adecuación del equipamiento y su sistema de trabajo a las normas y exigencias establecidas». Con este distintivo se pretende equiparar a diferentes lugares de todo el territorio nacional con una marca fácilmente reconocible por el usuario.

Audiencia: 50.000

Difusión: 12.500

Valor Pub: 44,6 €

Sección: -

Pág.: 1



25-Oct-2010

ESPACIO: 21 cm2

PORCENTAJE: 2%

PERIODICIDAD: Semanal



MIGUEL
MIRONES

Calidad turística

Pág.7/EICTE ha celebrado su primer congreso internacional de calidad turística



25-Oct-2010

ESPACIO: 253 cm2

PORCENTAJE: 28%

PERIODICIDAD: Semanal

El ICTE celebra su primer congreso internacional sobre calidad turística en Santander con más de 400 asistentes

Mirones: 'Abordamos la importancia de la calidad, ya que es una apuesta segura para combatir la crisis'

Santander ha acogido el I Congreso Internacional de Calidad Turística los días 20, 21 y 22 de octubre, al que han acudido unas 400 personas, según el Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE), organizadora del evento. Su presidente, Miguel Mirones, explica que durante las jornadas se ha abordado la importancia de la calidad "como herra-



Miguel Mirones

mienta de gestión y como referente", ya que supone "una apuesta segura para combatir la crisis".

Con esta iniciativa se ha buscado crear un clima favorable que permita desarrollar acuerdos de colaboración nacionales e internacionales con objetivos comunes, que sirvan para impulsar el desarrollo de nuevas normas y la certificación nacio-

nal del conjunto turístico. Para ello, se ha planteado la celebración de este congreso con carácter bianual, se impulsará la certificación tanto en España como en el resto del mundo y se promocionará la marca 'Q' de Calidad Turística entre todos los agentes implicados.

La inauguración oficial del congreso, celebrada el pasado jueves 21 de octubre, ha contado con la presencia del ministro de Industria, Turismo y Comercio, Miguel Sebastián; el presi-

dente de Cantabria, Miguel Ángel Revilla; y el secretario general de Turismo y Comercio Interior, Joan Mesquida, entre otros. Posteriormente, durante las jornadas los ponentes han analizado las distintas alternativas para optimizar el rendimiento de las empresas con la certificación 'Q' de Calidad. Asimismo, se ha abordado el desarrollo de los destinos turísticos a partir del factor de calidad.

Este ejercicio se celebran los diez años de la fusión de antiguos insti-

tutos de calidad en el Sector Turístico, que dio como resultado la creación el 14 de abril de 2000 del ICTE, entidad que engloba actualmente a 12 asociaciones nacionales, al Ministerio de Industria, Turismo y Comercio, a la Federación Española de Municipios y Provincias y a las Comunidades autónomas. En la actualidad, más de 2.500 establecimientos, entre ellos agencias de viajes, cuentan con la 'Q' de Calidad Turística que otorga el ICTE.



25-Oct-2010

ESPACIO: 275 cm2

PORCENTAJE: 30%

PERIODICIDAD: Semanal

Calidad: preparar el futuro, pese al presente

CALIDAD PARA COMPETIR. El Congreso del Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE) no es uno más. Por el contrario, reunirá a las grandes Organizaciones empresariales del Sector Turístico, en un ambicioso encuentro. Aunque sean malos tiempos.

España ha sido pionera en adaptar a los sectores turísticos los sistemas de normalización. Procesos de racionalización cuya incorporación hace mucho que debiera de haber dejado de considerarse una moda o una cuestión de imagen. Nadie cuestiona que ganar competitividad es una apuesta estratégica esencial que deben hacer las empresas de cara al futuro. Al igual que es un hecho que la Calidad, entendida como una dinámica de mejora continua y de normalización (o sistematización) de procesos, depende en gran medida de eso que llamamos Calidad. Sin embargo, la cruda realidad que viven algunos sectores turísticos (como el de las agencias emisoras) dificulta preparar el futuro, cuando hay que atender a un difícil presente cuyo día a día requiere todas las energías.

Aunque la opinión pública escuche que el Turismo va bien, a tenor de las cifras del receptivo (que son las únicas que se difunden), la realidad que vive el emisor es muy otra. Los datos oficiales de empleo son un termómetro implacable para medir cómo ha ido la temporada de verano, clave para la rentabilidad de las agencias emisoras. Aunque de enero a junio el Sector generó 4.700 empleos, sólo en julio y agosto se han perdido dos tercios (3.100 puestos de trabajo), lo que da idea del "ajuste", por utilizar un eufemismo, que se ha visto obligado a hacer este verano.

La capacidad del Sector para recuperar competitividad mediante reducciones de plantilla, es innegable. Aunque en buena parte esta reacción empresarial sea una imposición no ya motivada por la lógica búsqueda de rentabilidad, sino para reducir pérdidas inasumibles.

Situación que no facilita en absoluto la planificación de un futuro que ha de pasar necesariamente por la Calidad.

La memoria es a veces muy corta, y más aún cuando nos aprieta el zapato. El ICTE, cuya bandera es la Q de Calidad Turística Española, es fruto de la fusión de los Institutos sectoriales, y ha dotado al Sector Turístico de un instrumento de incuestionable valor estratégico para el futuro de la empresa.

El ICTE, además, ha tenido la rara vir-

tud de unir a todos, sin diferencias, en pos de un objetivo común. Contribuyendo a la vertebración sectorial, y dotando al tejido empresarial de un instrumento tan valioso como admirado por países de primera división. De ahí que, en estos tiempos de vacas flacas, el Gobierno sepa cumplir su compromiso de impulsar la competitividad, manteniendo e incrementando su apoyo. Especialmente ahora que muchos empresarios centran su capacidad y esfuerzo simplemente en sobrevivir.

Recuperar competitividad ajustando la plantilla y trabajando más es un esfuerzo que los empresarios asumen muy a su pesar. Pero es obligación de nuestras Administraciones turísticas y del Asociacionismo empresarial preservar esta herramienta, esencial para su futuro. Que le sea útil. Ese es nuestro mayor interés.

La competitividad del Sector Turístico pasa por preservar e impulsar la normalización y la Calidad. Y en tiempos de vacas flacas se preserve lo mucho que se ha logrado hasta hoy



25-Oct-2010

ESPACIO: 58 cm2

PORCENTAJE: 6%

PERIODICIDAD: Semanal

★ personaje de la semana / *Miguel Mirones*

El presidente del Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE) y su excelente equipo han realizado un gran esfuerzo para que su Congreso anual sea un aldabonazo para preservar este tan necesario como eficaz instrumento.



El Sector Turístico ha de preservar este gran activo, que es una de las escasas palancas de que dispone para ganar competitividad. Y Gobierno y Administraciones turísticas han de seguir apoyando este pilar del Turismo español.



25-Oct-2010

ESPACIO: 34 cm2

PORCENTAJE: 3%

PERIODICIDAD: Semanal

Dos Conventions Bureau reciben la 'Q' de Calidad

El Madrid Convention Bureau y El Convention Bureau de la Costa del Sol acaban de recibir la certificación 'Q' de Calidad Turística, que otorga el Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE). Con estas dos incorporaciones, ya son 13 los Conventions Bureau españoles que cuentan con esta certificación de calidad, según ha puesto de manifiesto la entidad.



Las empresas españolas podrían salir de la crisis recortando gastos y exportando sus negocios al exterior

NexoBusiness 2010 reúne a los profesionales del Turismo de reuniones e incentivos en su octava edición

Los profesionales del Turismo de reuniones e incentivos participantes en la octava edición de la Convención NexoBusiness 2010 han afirmado, en general, que las em-

presas españolas podrían salir de la crisis con la innovación, el recorte de gastos y exportando sus negocios al exterior. Paralelo a la Convención, se ha celebrado el Salón

NexoBusiness, que en esta edición ha contado con una importante representación de proveedores del Turismo de reuniones, incentivos y el viaje de empresa.

La Convención, titulada 'Estrategias en 2010: Claves del éxito en 2011', se ha desarrollado a través de una mesa redonda donde han participado profesionales de distintos segmentos del Sector Turístico. El primero en dar su opinión ha sido el presidente de la Asociación Española de Gestores de Viajes de Empresas (AEGVE), Damián Arroyo, que ha señalado que "la receta para 2011" es seguir con las prácticas llevadas a cabo en 2010, es decir, "disminuir costes".

Sin embargo, para el gestor de Cuentas Globales de Iberia, Augusto Cordero, la clave es exportar el negocio fuera de España, esto es, "abrir nuevos mercados". Como ejemplo, ha puesto a su propia compañía, que con una *joint business* con British Airways y American Airlines, la va a permitir "cubrir el tráfico del Atlántico norte y ofrecer cualquier destino en Estados Unidos a precios muy competitivos". "Va a ser como una especie de Puente Aéreo", ha añadido Cordero.

El siguiente profesional en exponer sus ideas ha sido el responsable de Empresas de Renfe, Julio Toquero, quien ha ofrecido la apuesta de la ferroviana por el mercado corporativo a través del AVE, en primer lugar, con su servicio a Sevilla, pero más aún en 2008 con su llegada a Barcelona. Un servicio que se va a completa aún más,

según ha manifestado Toquero, con la próxima llegada a Valencia, con nuevos programas de fidelización, "sobre todo para el corporativo".

Por otro lado, el jefe de Grandes Cuentas de Amadeus, Fernando Puellas, ha destacado el ahorro de costes en viajes para las empresas con la utilización de herramientas de autorreserva. Así, ha afirmado que el 25,6% de las empresas que utilizan estas herramientas, según un estudio de su compañía, han obtenido un ahorro considerable en su cuenta de gastos en viajes. En este sentido, Amadeus ofrece a las empresas dos herramientas fundamentalmente: E-Travel Management para grandes empresas y Business Travel Portal para pymes. Además, dispone de soluciones para móviles.

'Rent a car', seguros y hotel

Otro de los segmentos tratados ha sido el *rent a car*, en este caso a través del jefe de Ventas de National Atesa, Manuel Martín, que ha manifestado que este segmento se encuentra en un proceso de reconstrucción a causa de la crisis económica y del *boom* que el propio segmento vivió hace pocos años, lo que ha obligado a las empresas, según Martín, a cambiar su modelo de negocio en muy poco tiempo. Sin embargo, Manuel Martín ha indi-

cado que en 2010 el *rent a car* crecerá en torno al 2% y en 2011 lo hará un 4%. Todo ello será posible con una serie de estrategia en cuanto a la mejora de la calidad, ofrecer tarifas competitivas, ampliar la gama de vehículos, ofrecer rapidez en la respuesta, etc. Y sobre todo "con ilusión y trabajo".

Por su parte, el director general de Europea de Seguros, David Hernández, ha expresado su opinión negativa a la práctica de recortar gastos porque, según él, "estaremos hipotecando el futuro". Hernández apuesta más por la innovación e inversión en nuevos mercados. Esta práctica ha permitido a Europea de Seguros tener "los últimos tres años magníficos". En cuanto a los seguros de viajes, Hernández ha solicitado a los asistentes la contratación de un buen seguro, ya que tienen cláusulas específicas para los viajes y, además, con la confianza de que "un buen seguro paga".

Por último, el vicepresidente de Ventas para el Mercado Corporativo de Sol Meliá, Hugo Rovina, ha coincidido con otros ponentes en indicar que la clave en estos momentos es abrir mercado fuera de España y desarrollando algunas iniciativas en cuatro áreas: ingresos, gastos, *cash flow* y *risk management*. En cuanto a los ingresos, iniciativas por segmentos, por marcas, por mercados, etc. En el área



La Convención de NexoBusiness contó con una amplia participación.

de gastos, acciones en recursos humanos, política de viajes, videoconferencias, ROI, etc. En *cash flow*, intentar ingresar antes o a tiempo, pagar en el plazo fijado, tener unas finanzas sanas y transparentes, etc. Y en *risk management*, asegurarse el cobro de los servicios prestados.

Exposición comercial

La mesa redonda ha sido moderada por el vicepresidente de la Mesa de Turismo y presidente de Honor de la Federación Europea de OPC (EFAPCO), Julio Abreu, y por el presidente del Consejo Asesor de CO-NEXO, Claudio Meffert. La octava edición del Salón y Convención

NexoBusiness 2010 ha sido organizada por el Grupo NEXO en colaboración con la AEGVE y OPC España, y ha contado con el patrocinio de Viajes El Corte Inglés y el Hotel Eurostars Madrid Tower.

Por otro lado, paralela a la Convención se ha celebrado el Salón NexoBusiness con una amplia representación del proveedor del Turismo de Reuniones, Viajes de Incentivo y de Empresa. Entre ellos, han estado presentes una representación de destinos y Conventions Bureau, espacios para reuniones y eventos, organizadores profesionales de congresos, agencias de viajes, establecimientos hoteleros, compañías de transporte de viajeros o mayoristas de viajes.



Tras la Convención organizada por NexoBusiness el presidente de AEGVE, Damián Arroyo, y el director general del ICTE, Fernando Fraile, inauguraron oficialmente el Salón NexoBusiness.



Cerca de dos centenares de profesionales del Turismo de reuniones e incentivos han acudido a la última edición de NexoBusiness celebrada en el Hotel Eurostars Madrid Tower.



En el marco del Salón Nexobusiness, en el Hotel Eurostars Madrid Tower, Viajes El Corte Inglés realizó una reunión privada con el título 'Movimiento inteligente'.



Para finalizar la jornada los profesionales participantes en el Salón Nexobusiness pudieron disfrutar de un cóctel ofrecido por los organizadores, el grupo NEXO.



26-Oct-2010

ESPACIO: 718 cm2

PORCENTAJE: 62%

PERIODICIDAD: Diario

Peralta dinamita el acercamiento con la nueva ministra para los chiringuitos

Asegura que los locales no han justificado ser una excepción a la Ley de Costas

CARLOS AGUILÓ / Valencia
 Lejos de llegar su fin, la polémica de los chiringuitos se mantiene muy viva. La situación ha recobrado fuerza después que el Gobierno central afirmara en una respuesta parlamentaria que estaba «abierto» a estudiar la situación de estos restaurantes de la playa de El Saler y

terrazas descubiertas. Una nueva puerta abierta para los chiringuitos que ha puesto de manifiesto las notables diferencias entre la alcaldesa Rita Barberá y el delegado de Gobierno, Ricardo Peralta. Y también el descontento de estos chiringuitos con Peralta, a quien ya no consideran «un interlocutor válido» y esperan que «no esté presente en la reunión que mantendrán con la nueva ministra de Medio Ambiente, Rosa Aguilar.

El delegado de Gobierno aseguró ayer que los chiringuitos no habían dado ninguna razón que justifique la excepcionalidad en la aplicación de la Ley de Costas. «No lo ha hecho ninguno de ellos. Ni los de la Malvarrosa, ni los de Pinedo o El Saler», apuntó. Incluso insistió en que los ubicados en estas dos últimas zonas «lo tienen más complicado que nadie porque tienen superficies que doblan el límite legal. «En el caso de Pinedo tienen entre 250 y 300 metros cuadrados cerrados y además pretenden tener 150 metros de terraza. En el caso de El Saler son más de 400 metros cuadrados», añadió.

Estas declaraciones avivaron aún más la polémica. El conseller de Gobernación, Serafin Castellano, acusó a Peralta de «obstaculizar» el «diálogo» con el Ejecutivo central. «Si fuera por Peralta no existirían los chiringuitos y así demuestra que no quiere solventar un problema que afecta al turismo de la Comunidad», apuntó.

Peralta, sin embargo, intentó matizar sus declaraciones. Aseguró que siempre ha mostrado «voluntad de dialogar» y explicó que en ningún momento se ha puesto en cuestión que puedan mantener



Peralta y Barberá charlan, ayer, durante el Día de la Policía Local. / JOSE CUÉLLAR

las superficies cerradas. «Pinedo y El Saler tienen reconocidos más metros que la Malvarrosa y esa es una realidad que no vamos a cambiar porque se incluye en la concesión. Lo que discutimos es la su-

perficie adicional de las terrazas». Peralta aseguró que si éstos justificaran la excepcionalidad respecto a las reglas máximas permitidas para las ubicaciones de las terrazas, «lógicamente» aplicarían la nor-

ma. «Pero hasta la fecha, no se ha dado ninguna razón», insistió.

Unas declaraciones que desataron la ira de los hosteleros afectados en Pinedo y El Saler. Su representante Javier Campomanes aseguró que la excepcionalidad «está justificada de sobra» con el informe del Ayuntamiento de Valencia, la Marca Q de calidad turística. «Y qué mayor justificación que la situación jurídica que han tenido los establecimientos desde 1999 hasta 2007 con informes positivos de la Abogacía del Estado y la Dirección General de Costas. Además, en ningún momento se nos ha pedido que justifiquemos el motivo por el que se debe aplicar la excepcionalidad, por lo que Peralta está faltando a la verdad», denunció.

Además, le exigió a que «justifique» su «criterio» ya que, a su juicio, «no coincide con el del Gobierno». Campomanes desveló que tienen previsto reunirse con la nueva ministra de Medio Ambiente, Rosa Aguilar. «Allí no queremos que esté presente en el encuentro el delegado del Gobierno, pues no lo consideramos un interlocutor válido para resolver esta situación», zanjó.

Además, le exigió a que «justifique» su «criterio» ya que, a su juicio, «no coincide con el del Gobierno». Campomanes desveló que tienen previsto reunirse con la nueva ministra de Medio Ambiente, Rosa Aguilar. «Allí no queremos que esté presente en el encuentro el delegado del Gobierno, pues no lo consideramos un interlocutor válido para resolver esta situación», zanjó.

Barberá llama a Aguilar

Por su parte, la alcaldesa de Valencia, Rita Barberá, reconoció ayer que había contado esa misma mañana con Rosa Aguilar para trasladarle el «problema» de los chiringuitos y le pidió la transferencia de competencias en este asunto. «La he llamado para felicitarla y me ha informado de que iba a organizar su agenda y de que pronto estaríamos en contacto. Confío en que haya un cambio, una relación de colaboración, porque ella tiene absoluta disposición a hablar, absoluta disposición al diálogo, ya que la anterior relación no tenía sentido»,

apuntó la alcaldesa, quien conoce bien a Aguilar de su etapa como alcaldesa de Córdoba, cuando formaba parte de la Federación Española de Municipios y Provincias (FEMP).

Día de la Policía Local



El desfile contó con un coche antiguo. / E.M.

El acto

> La Policía Local premió ayer sus agentes más destacados y los que cumplían 25 años de servicio. El susto, sin mayores consecuencias, lo dio un agente mayor que sufrió una lipotimia por el calor.

Nueva guardería

> Barberá anunció que la Policía Local tendrá la primera guardería para el próximo curso. Peralta añadió que se pagará 100% con fondos del Gobierno.

Centro de Emergencias

> La sede central acogerá un nuevo Centro Integral de Servicios de Emergencias y se potenciará el Grupo Especial de Ayuda al Ciudadano 24 horas al día.

Los hosteleros dicen que no quieren al delegado en la reunión con la nueva ministra

Pinedo para analizar si existía una posible excepcionalidad a Ley de Costas que les obliga a recortar las



26-Oct-2010

ESPACIO: 547 cm2

PORCENTAJE: 58%

PERIODICIDAD: Diario

La Posada del Candil de Serón obtiene la 'Q' de Calidad de Turismo

Esta distinción la convierte en la segunda con este reconocimiento en la comarca del Almanzora

:: ELOÍSA BENÍTEZ

SERÓN. La Posada del Candil de Serón ha recibido la 'Q' de calidad de manos de la Delegada de Turismo de la Junta de Andalucía, Esperanza Pérez, quien visitaba las instalaciones del complejo turístico situado en la sierra de Serón junto al gerente del Patronato Provincial de Turismo de Diputación, Francisco Iglesias y el alcalde de la localidad, Juan Antonio Lorenzo.

La delegada conoció de primera mano la apuesta por el turismo sostenible de Pepa Franco y Javier Morterero, dueños y gerentes de la empresa Filabres Activa, que gestiona los apartamentos rurales y el restaurante de estas instalaciones. Así, la responsable provincial de Turismo en nuestra provincia recorrió junto al resto de visitantes, todas y cada una de las dependencias de este complejo, comprobando, tanto la calidad de los materiales de construcción como el diseño y el enclave de este establecimiento abierto al público hace dos años.

Después de la visita la delegada dedicó unas palabras cargadas de entusiasmo a los gerentes, encantada con la oferta turística de estos empresarios, por la calidad ofertada y por la valentía demostrada con esta iniciativa, subrayando así mis-

mo, que esta 'Q' de calidad, sólo la tienen dos empresas en esta comarca.

Javier Morterero, por su parte, agradeció tanto la visita de la delegada como la del gerente del Patronato y amigos, destacando que la concesión de este distintivo ha supuesto un continuo y constante examen, pero que ha merecido la pena porque según aseguró, los usuarios pueden sentirse tranquilos cuando se alojen o visiten establecimientos que posean este reconocimiento, sinónimo de garantía de calidad.

De igual modo los representan-

tes institucionales supieron valorar el esfuerzo y singularidades de este proyecto de turismo ecológico compuesto de cinco apartamentos y zonas comunes tan acogedoras como un enorme comedor con horno de leña o un mirador acristalado que rodea parte del edificio principal.

Los presentes tuvieron también ocasión de comprobar la calidad y armonía de estas zonas comunes y apartamentos, escuchando de primera mano los detalles de construcción y contemplando el resultado final del proyecto en una visita guiada. En este punto, los dos em-

presarios explicaban que la construcción del complejo se ha llevado a cabo con materiales ecológicos y naturales para un aprovechamiento óptimo de la energía. "Así, se ha utilizado el corcho natural como aislamiento o la cal hidráulica para la obra, en donde, por el contrario, no se ha utilizado el cemento, pero sí se han usado en los acabados pinturas y barnices ecológicos", indicaba Mortero.

En lo referente a la depuración de aguas, esta también se realiza de manera natural, por el procedimiento de oxidación total, que permite su vertido en cualquier río.



Pepa Franco con el distintivo rodeada de amigos y representantes institucionales. :: E. BENÍTEZ

Este distintivo reconoce la calidad de las instalaciones en restauración y alojamientos



TURISMO El director general de Turismo y Artesanía la presentó ayer en la localidad

Talavera acogerá la I Feria Ibérica de Turismo Industrial



Será del 11 al 13 de febrero y está destinada a profesionales del sector y a público general

Va a ser el primer salón a nivel europeo exclusivamente centrado en este sector

EL DÍA
TALAVERA

"El turismo industrial está experimentando un desarrollo considerable en el mercado actual, por lo que desde el Gobierno de Castilla-La Mancha apoyamos la proyección de esta modalidad capaz de generar riqueza y empleo a través de la diversificación de las empresas, un claro indicador de la solidez de este sector", afirmaba ayer el director general de Turismo y Artesanía, Fernando de Pablo, durante la presentación de la I Feria Ibérica de Turismo Industrial que se celebrará en Talavera, del 11 al 13 de febrero de 2011.

De Pablo resaltó también que "queremos dar visibilidad y proyección al turismo industrial en el mercado, permitiendo el contacto entre las empresas, el público y los operadores turísticos". En este sentido, subrayó que, junto con Cataluña, "Castilla-La Mancha es la comunidad que con mayor intensidad está promocionando este producto siendo el de Talavera el primer salón a nivel europeo exclusivamente centrado en este sector, abarcando tanto la visita de empresa como el patrimonio industrial".

"El Gobierno de Castilla-La Mancha apuesta por el desarrollo del turismo industrial y en la actualidad estamos trabajando en la normalización de este sector con el objetivo de que las empresas que de él forman parte puedan acogerse a la Q de calidad", informó al recordar el apoyo ofrecido a la iniciativa de la Cámara de Comercio de Toledo, y presentada por el Consejo Superior de Cámaras, "que pretende hacer ver que el patrimonio industrial también forma parte de nuestra vida y de la cultura del territorio en el que se ha desarrollado", ma-



LAS CLAVES

—1— "Escapadas Artesanas"

permiten conocer la artesanía a través de diferentes rutas

—2— "Paseos con Denominación de Origen"

Una forma de conocer la gastronomía más rica del lugar

—3— "Divinum Vitae"

está formado por 30 empresas de la región

Fernando de Pablo (2i), en la presentación de la I Feria Ibérica de Turismo Industrial.

tizó.

De Pablo explicó que desde el Plan Estratégico de Turismo 2010-2014 "buscamos fortalecer el sector y la I Feria Ibérica de Turismo Industrial sin duda contribuirá a ello porque se trata de una modalidad que sirve para desestacionalizar el turismo".

Acompañado por la concejala de Turismo de Talavera, María Jesús Pérez; el concejal de Economía, Carlos Ángel Devia; y Francisco Fuster, miembro organizador de la feria, el director general de Turismo y Artesanía, ha declarado que "la tradición artesanal y comercial de la Ciudad de la Cerámica, su oferta turística y su situación geográfica la convierte en el escenario perfecto que demuestra que Castilla-La Mancha es uno de los primeros lugares de España en apostar por esta modalidad turística".

Asimismo, recordó que desde el Gobierno regional se promociona el turismo industrial a través de las guías 'Escapadas artesanas' y 'Paseos con Denominación de Origen' y también se promociona el enoturismo a través del Club de Calidad 'Divinum Vitae'.



27-Oct-2010

ESPACIO: 82 cm2

PORCENTAJE: 7%

PERIODICIDAD: Diario

Una nutrida y variada red de establecimientos

Cientos de hoteles y restaurantes centran la oferta de O Grove en materia turística. Hay establecimientos dotados de SPA, los hay con club termal o con balneario, alguno luce la marca Q de calidad y, en definitiva, entre todos ofertan una variada red de alojamientos que, además, goza cada vez de más prestigio.

La continua adaptación de los hosteleros puede ser una de las causas que propicien el incremento de las pernотaciones y el buen momento que parece atravesar el sector.

No obstante, muchos empresarios mecos consideran que aún puede lograrse cotas mayores, y ayer incidían de nuevo en la importancia de conseguir un Plan Xeral de Ordenación Municipal (PXOM) en el que se contemplen las singularidades y necesidades de los hoteleros, pues de ello dependerá el poder ampliar y mejorar las instalaciones actuales, al igual que la construcción de otras nuevas.



El proyecto de las posadas está ideado para un mercado potencial de 36 millones de europeos

- Pousadas do Salnés incluye la construcción de instalaciones hoteleras en O Grove, Meaño, Meis y Ribadumia
- La instalación prevista para el centro vacacional Sanatorio de A Lanzada asciende a 1,5 millones de euros

MANUEL MÉNDEZ ■ O Grove

El proyecto "Pousadas do Salnés se presenta como "un producto accesible y sostenible financiado en un 70% -unos ocho millones de euros- con fondos europeos. Incluye la construcción de posadas jardín en O Grove, Meis, Meaño y Ribadumia dotadas de todas la comodidades para personas con discapacidades, complementadas con diferentes ofertas tendentes a mostrar los valores naturales y patrimoniales de la comarca.

Es una iniciativa de la Diputación de Pontevedra con un mercado potencial de 36 millones de personas en la Unión Europea, y alrededor de tres millones en España.

En el caso concreto de la Pousada-Xardín de O Grove, que es la única que ha desatado una tormenta política por su construcción, hay que indicar que consiste en una inversión de 1,5 millones de euros destinados a transformar el centro vacacional Sanatorio de A Lanzada, propiedad de la Diputación.

Se pretende así reajustar la instalación actual para instalar en la planta baja una cocina, cuartos de almacenaje, zonas comunes, vestuarios y espacios con los que disfrutar de la playa de A Lanzada, todo ello instalaciones de las que pueden beneficiarse los huéspedes de la cuatro posadas de O Salnés.

Con 23 habitaciones, 15 en la planta primera y 8 en bajo cubierta, la Pousada de Lanzada garantiza la accesibilidad plena en absolutamente todas sus dependencias.

Por tal motivo se prevé instalar equipamientos y sistemas de organización que, a la postre, deben permitir la obtención de las certificaciones de calidad y medioambientales ISO 9000, ISO 14000, la Marca Q de Calidad Turística Española y otros reconocimientos.



El complejo vacacional Sanatorio de A Lanzada y uno de los jardines lindantes. // Muñiz

Se pretende así reajustar la instalación actual para instalar en la planta baja una cocina, cuartos de almacenaje, zonas comunes, vestuarios y espacios con los que disfrutar de la playa de A Lanzada, todo ello instalaciones de las que pueden beneficiarse los huéspedes de la cuatro posadas de O Salnés.

Con 23 habitaciones, 15 en la planta primera y 8 en bajo cubierta, la Pousada de Lanzada garantiza la accesibilidad plena en absolutamente todas sus dependencias.

Por tal motivo se prevé instalar equipamientos y sistemas de organización que, a la postre, deben permitir la obtención de las certificaciones de calidad y medioambientales ISO 9000, ISO 14000, la Marca Q de Calidad Turística Española y otros reconocimientos.

Por tal motivo se prevé instalar equipamientos y sistemas de organización que, a la postre, deben permitir la obtención de las certificaciones de calidad y medioambientales ISO 9000, ISO 14000, la Marca Q de Calidad Turística Española y otros reconocimientos.

Aunque el proyecto presentado por la Diputación para esta posada es extenso -tres cajas-

que puede resumirse diciendo que es un complejo que trata de adaptarse tanto a las leyes sobre accesibilidad como a las que regulan a los establecimientos turísticos y hoteleros, que en algunos aspectos son contradictorias. A modo de ejemplo, indicar que la legislación turística exige que un hotel de cuatro estrellas incluya bañera en las habitaciones, mientras que la ley de accesibilidad, lógicamente, requiere elementos de baño accesibles a discapacitados.

Lo que se hace ahora es tratar de compaginar ambas reglamentaciones, y sobre todo facilitar la accesibilidad no solo a personas en silla de ruedas, que es lo habitual en cualquier hotel, sino a clientes sordos o ciegos.

Para entenderlo mejor baste decir que en las paredes va a estar instalado un sistema que, mediante una señal de audio que recorre todo el edificio, va a facilitar mucho las cosas a personas con audífono.

Este tipo de medidas, consen-

suadas y supervisadas por con la Confederación Galega de Minusválidos, confieren a las posadas proyectadas por la Diputación un valor añadido y complementario a la oferta hotelera existente.

En palabras del presidente provincial, Rafael Louzán, estas nuevas plazas hoteleras "no van a distorsionar el actual mercado, sino que van a completar su oferta y van a captar un nuevo segmento del mercado turístico gallego, español y europeo para nuestra provincia".

Lo que quiere decir es que "estas posadas no compiten con nadie ni con ninguna de las plazas existentes, sino que es un proyecto orientado a colectivos sociales con dificultades psicofísicas que aporta servicios con los que disfrutar de nuestros recursos naturales, además de incluir actividades de formación, disfrute de la naturaleza e inserción social y laboral de las personas con algún tipo de discapacidad", sentencia el presidente provincial.

El déficit de alojamiento en Galicia

Para desarrollar el proyecto Pousadas do Salnés, la Diputación ha elaborado diversos informes y se ha basado en estudios de otras instituciones en los que, por ejemplo, se indica que en España hay alrededor de cuatro millones de personas con algún tipo de discapacidad.

Entre ellas hay algo más de tres millones que reconocen que les gusta viajar, y los que realmente viajan son aproximadamente dos millones, según se desprende del informe titulado "Hábitos y actitudes hacia el turismo de las personas con discapacidad física" publicado por la Plataforma Representativa Estatal de Discapacitados Físicos.

Con base en datos como estos, en la Diputación creen que "la posibilidad de acceso a la oferta turística para las personas con discapacidad no debe entenderse ni utilizarse como un elemento de segregación de este colectivo, sino que debe ser visto como una mejora de la comodidad para todos los usuarios".

Otro dato a tener en cuenta es que "solo el 8% de los hoteles de España son accesibles, y Galicia y Extremadura son las comunidades con mayor déficit de alojamientos accesibles".

Cabe resaltar, además, que "adquieren la condición de discapacitados las personas que, por una situación pasajera o permanente, o por su condición, pueden ver limitado su acceso a bienes y servicios". A modo de ejemplo se cita a personas mayores o excesivamente gruesas, las que padecen lesiones, las mujeres embarazadas e incluso los que son demasiado altos o muy bajos, que pueden tener dificultades de accesibilidad.



30-Oct-2010

ESPACIO: 416 cm2

PORCENTAJE: 31%

PERIODICIDAD: Diario

CASTRO

Presentados ocho nuevos cursos para trabajadores de la hostelería

Se incluyen dentro del Plan de Desarrollo del Producto Turístico de Castro y que «están dirigidos exclusivamente, a personas que trabajan en hostelería», señaló el Director General de Turismo

PÉREZ / CASTRO

El Director General de Turismo del Gobierno de Cantabria, José Carlos Campo Regalado y la responsable del área de Turismo, Mercado y Comercio del Consistorio castreño, Ana Zubiaurre Sánchez, dieron a conocer ayer viernes en conferencia de prensa, los últimos 8 módulos de formación, que según Zubiaurre, «son los que faltaban de impartir dentro del Plan de Desarrollo del Producto Turístico de Castro Urdiales» y que «están dirigidos exclusivamente, a personas que trabajan o lo han hecho en hostelería, tienen un coste de 20.000 euros, pero son completamente gratuitos para los participantes, porque son subvencionados por la Consejería de Turismo y el Ayuntamiento de Castro».

Para participar en estos cursos «la inscripción en la Oficina de Turismo, sita en el Paseo Marítimo del Puerto, debiendo aportar los interesados; copia del DNI y un documento acreditativo de estar trabajando, o haberlo hecho previamente, en hostelería».

José Carlos Campo, señaló que «el turismo es muy importante tanto a nivel local como regional, de ahí que represente el 15% según informaciones del PIB de nuestra región; además tenemos que distinguirmos y tener ventajas en algo, y en este caso



José Carlos Campo y Ana Zubiaurre, durante la presentación de los módulos. / PÉREZ

creemos que debe ser en calidad, y no entendemos la calidad, tanto desde el Ayuntamiento de Castro, como desde el Gobierno Regional, sin un buen Plan de Formación y sin que nuestros profesionales esté formados».

Los módulos correspondientes a la formación, son: 'Atención al cliente. Indicadores de calidad y niveles de satisfacción' de 20 horas de

duración, del 3 al 11 de noviembre de 2010, de 16,30 a 19,45. 'Iniciación al francés aplicado al sector turístico' de 20 horas de duración; fechas 15, 16, 23 y 20 de noviembre y 1, 2 y 3 de diciembre de 2010; de 16,00 a 19,00 horas. 'Iniciación al inglés aplicado al sector turístico' de 20 horas de duración; del 17 al 22, y 24, 25 y 26 de noviembre; de 16,30 a 19,45 horas. 'Trabajo en equipo, gestión

del tiempo y manejo de conflictos' de 12 horas de duración; del 9 al 14 de diciembre de 2010; de 16,30 a 19,45 horas; incluido el 13 de diciembre de 17,00 a 20,15 horas. Además de los módulos de 'Azafata de congresos', 'Gestión y atención en la recepción de alojamientos turísticos'. 'Herramientas y habilidades de un técnico animador turístico' y 'Sistema de calidad turística: Q-Turística'.

HOSTELERIA CANTABRIA

(ESPACIO GASTRONÓMICO)

Por tercer año consecutivo el Restaurante La Mulata de Santander celebra las jornadas dedicadas al mejillón. Con el ya familiar nombre de 'La III Feria del Mejillón', el célebre espacio gastronómico de la calle Andrés del Río comenzó el pasado día 19 este evento gastronómico que continuará hasta el próximo día 4 de noviembre, y que se ha convertido

en un clásico de la actualidad gastronómica cántabra y es que hay determinadas jornadas gastronómicas que no pueden olvidarse en mucho tiempo y que no pueden borrarse del calendario. En este caso concreto tanto por la buena cocina del establecimiento de los hermanos Bezanilla como por el excelente producto.



Aspecto de uno de los comedores del restaurante La Mulata de la calle Andrés del Río de Santander. / ANA-DELTA

Restaurante La Mulata

El establecimiento de Andrés del Río vuelve con sus ya célebres jornadas dedicadas al mejillón, muy apreciadas por los clientes

Cocina marinera en Puertochico en estado puro

César GARCÍA

Por un precio fijo de 22 euros, cada comensal podrá degustar cuantos mejillones desee en estas jornadas en las que se proponen ocho especialidades, desde mejillones cocidos o sopa de mejillones hasta mejillones al ajillo, al curry o gratinados. La bodega, el postre y otras especialidades de la carta del restaurante no se incluyen en el precio. Los comensales que se acerquen a La Mulata, tendrán la oportunidad probar una sopa de mejillones, o una crema,

sorprendente. Otro de los platos que se pueden degustar es la ensalada con mejillones, tomates cherry, albahaca y taquitos de mozzarella, todo ello regado con un aceite de perejil. Los siempre apetecibles y bajo en calorías mejillones recién cocidos también se encuentran entre las propuestas. Otras propuestas menos conocidas y originales son la brocheta de mejillones albardados con panceta ibérica, los gratinados con bechamel y queso, los mejillones al ajillo (como si se trataran de gambas) o los mejillones al curry

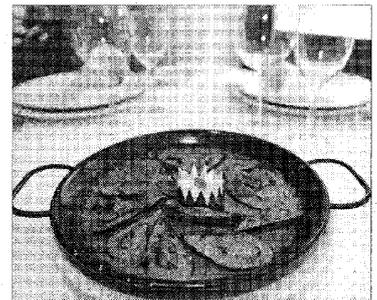
con un poco de arroz blanco. Para cerrar se pueden degustar unos mejillones gratinados con espinacas al estilo Mulata.

El restaurante La Mulata abrió sus puertas el año 1998 de la mano de los hermanos Bezanilla en la calle Andrés del Río 7 y su cocina se basa fundamentalmente en los buenos productos del Cantábrico, como los mariscos y pescados y su amplia carta de arroces que constituyen una de sus especialidades, todo ello sin olvidar sus carnes de primera.

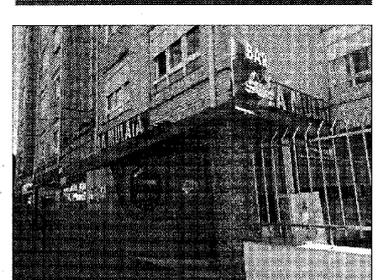
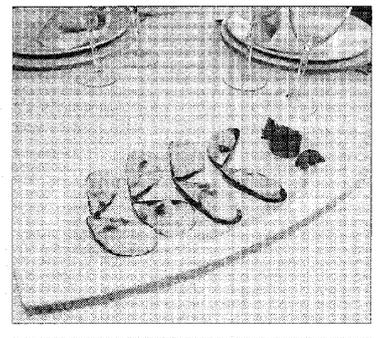
Pero si lo que se desea es un piqueo informal, podemos destacar el salpicón de marisco, las rabas frescas de calamar, murgueras, gambas frescas de Huelva o las almejas de Pedreña. Todo ello se puede acompañar con unos excelentes vinos, ya que en La Mulata posee una carta de vinos que contiene más de 100 referencias.

La Mulata cuenta con la 'Certificación Q de Calidad' y pertenece al selecto Club de Calidad de Restaurantes de Cantabria. El establecimiento de Puertochico cuenta con una ambientación minimalista en donde el color azul y el mar se encuentran siempre presentes. Posee dos comedores con un aforo para 140 personas y la cafetería tiene una capacidad para 40 personas. La Mulata celebra anualmente numerosas

Mejillones en salsa La Mulata, otro de los platos que con este bivalvo prepara el restaurante. / Ana-Delta



Mejillones gratinados con bechamel, uno de los platos más originales y apreciados por la clientela. / Ana-Delta



Fachada de La Mulata.

RESTAURANTE LA MULATA

Calle Andrés del Río, 7 - Santander

Cocina: Tradicional marinera de mercado

Capacidad del comedor: 140 comensales

Directores Paco y Pabito Bezanilla

Cierra los lunes

Organiza la III Feria del Mejillón

Teléfono: 942 363 785

Posee también servicio de catering

jornadas gastronómicas que han alcanzado fama tanto a nivel regional como nacional, entre las que cabe destacar las jornadas gastronómicas del arroz, en las que se presentan hasta 20 tipos diferentes de arroces, o las que actualmente se celebran dedicadas al mejillón, entre otras. El establecimiento de Andrés del Río

ofrece carta en braille, menú para celiacos, jardín-terrazza, estacionamiento y acceso para minusválidos. La Mulata nos obsequia a lo largo del año con diferentes jornadas gastronómicas entre las que cabe destacar, las jornadas del chuletón, la Feria del Centollo, y las jornadas de Langostinos.

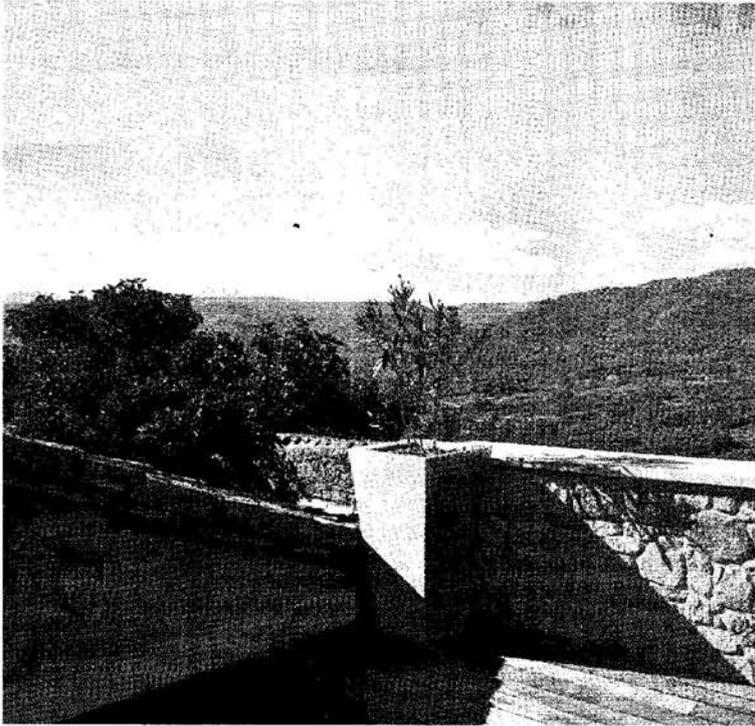


30-Oct-2010

ESPACIO: 675 cm2

PORCENTAJE: 55%

PERIODICIDAD: Diario



La Posada Miranda posee unas vistas espectaculares de la Sierra de Francia.



Sofisticación, elegancia y vanguardia en su decoración.

Sostenibilidad en la Sierra de Francia

La Posada Miranda es un establecimiento rural que está recomendado para personas de movilidad reducida

EÑE

Posada Miranda consolida su compromiso con la Sierra de Francia y, junto a sus muchos encantos, luce el sello de Empresa Colaboradora del Parque Natural Las Batuecas-Sierra de Francia, un certificado que identifica su apuesta por el turismo sostenible. Así, además de desarrollar con calidad su oferta hotelera, fomenta hábitos como el ahorro de agua y electricidad o el correcto reciclaje de residuos. Además de proteger el medioambiente, ofrece a sus clientes amplia infor-

mación sobre el espacio natural de Las Batuecas o las rutas más recomendables. En su afán por contribuir al sostenimiento de su entorno, también ha incorporado los productos locales a su oferta gastronómica, ofrece al visitante los excelentes vinos de Villanueva del Conde y Sotoserrano, entre otros, o la exquisita miel de San Miguel de Valero.

Posada Miranda forma parte del Grupo Arca de Asprodes y fue el primer establecimiento de turismo rural de la provincia con la Q de Calidad Turística. La calidad que cer-

tifica la Q de Calidad Turística atiende a aspectos relativos a recursos materiales, equipamientos, personal de atención al público o gestión de situaciones adversas. Todo el edificio es practicable para personas con movilidad reducida y las diferentes plantas están comunicadas por un ascensor.

Esta posada rural, que además es una empresa de economía social, está ubicada en el municipio de Miranda del Castañar, y ofrece al visitante calidad y calidez a partes iguales. Tiene cuatro plantas, con 11 habitaciones y diversas estan-



La Posada Miranda dispone de amplias y luminosas estancias.

cias con encanto, donde el cliente puede disfrutar de una tentadora cadena de sensaciones.

La calidad del servicio viene avalada por un equipo de trabajadores en constante formación y que desarrolla su trabajo como un proyecto de vida. La Posada Miranda, es la primera posada rural de España gestionada por personas con discapacidad. Sus trabajadores atienden al público con total profesionalidad y con un plus de satisfacción personal y laboral que, sin duda, repercute positivamente en atención ofrecida.



Miman cada detalle.



na y los nuevos hoteles prometi- dos que no acaban de llegar», caso del famoso hotel Sheraton anunciado en el año 2005 o el balneario en Guardias Viejas, del que señalan desde IU que no es más que «otro cartel que se cae, otro fracaso más de la política propagandística del PAL, que aunque venda los proyectos a bombo y platillo, en verdad sólo se ocupa de aparentar que hace algo, pero en cuanto al turismo podemos ver que no ha hecho nada sino 'cargarse' lo poco que había».

Durante el recorrido por el sendero GR 92 también denunciaron desde Izquierda Unida las «promesas incumplidas». En este sentido hicieron mención a la construcción del carril-bici que iría desde Guardias Viejas hasta Balerma, y la salida del antiguo cuartel de la Guardia Civil, situado junto al Cas-

tillo de Guardias Viejas. Con respecto al primero, denuncian que, a pesar de que se anunció el inminente comienzo, desde entonces nada se ha hecho. Consideran que «la intención verdadera era construir un paseo marítimo hasta Balerma, con el objeto de urbanizar toda la costa».

Mientras tanto, con respecto al segundo asunto, al relativo al antiguo cuartel, consideran que «por la inoperancia de los dirigentes políticos que nos gobiernan no fueron capaces de darle salida a un edificio estratégico para el turismo como éste, bien como centro de interpretación, restaurante, mirador, sala exposiciones o espacio cultural».

Para IU, es necesario darle un impulso al turismo en el municipio para convertirlo en el segundo pilar económico.

El Ejido renueva las cuatro 'Q' de calidad que tiene en Almerimar y Balerma

■ M. A. D.

EL EJIDO. Las playas de El Ejido, cuatro concretamente, lucirán el próximo verano la bandera de la 'Q' de Calidad', un distintivo con el que se reconoce que la playa está dotada de los servicios que son requeridos. Los informes que de forma quincenal se realizan en época estival por el Centro Universitario Analítico Municipal (CUAM) en el agua y arena, no son suficientes para conceder este galardón que desde hace dos años hace acto de presencia en Levante y Poniente de Almerimar, y este último año también Balerma y la Ensenada de San Miguel.

Para el próximo año, estas cuatro playas seguirán siendo reconocidas. Después de las auditorías externas e internas que se realizaron al inicio del verano, el organismo que las concede ha dado por válidos los informes emitidos. Así lo ha anunciado la delegada de Turismo del Ayuntamiento de El Ejido, Mari Carmen Fernández. Y es que consideran los auditores que los servicios que se prestan en la playa son los adecuados. Ahí se incluyen los módulos de aseo y los sanitarios, las pasarelas de madera que facilitan el acceso a la playa, especial-

mente para las personas que sufren algún tipo de minusvalía; duchas, papeleras y el servicio de socorrismo que se presta en las mismas y que, a diferencia de otros destinos costeros en los que en épocas como Semana Santa se activa, sólo está en funcionamiento desde mediados de junio hasta mediados del mes de septiembre.

Asimismo, durante el mes de febrero, desde Turismo se envía a la Fundación Europea de Educación Ambiental una importante cantidad de expedientes para optar a la consecución de las banderas azules, otro distintivo que se concede

a las playas que cumplen una serie de condiciones ambientales y poseen determinadas instalaciones. Pero todo ello no tiene validez para la Fundación Europea de Educación Ambiental si en la playa se está realizando algún tipo de obra a la hora de enviar los expedientes que prepara tanto el Consistorio como la Dirección General de Costas.

En el caso de El Ejido, este pasado verano la han conseguido Almerimar Levante y Poniente, y Guardias Viejas la bandera azul, quedándose la de Balerma sin ella por motivos que desde el área de Turismo del Ayuntamiento ejidense aún no se han especificado. En este caso, la edil manifestó ser la primera sorprendida en conocer la no concesión a Balerma ya que no se hizo ningún tipo de observación para subsanar las posibles deficiencias, a diferencia de lo que sucedió en Almerimar Poniente donde, según aclaró Mari Carmen Fernández, había que poner a la vista los contenedores de reciclaje. En este caso, aseguró la concejala que en contestación a ese escrito «des envíe fotografías de los contenedores de reciclaje de dónde estaban porque por lo visto, al que vino a inspección, se le había pasado».

LAS BANDERAS

4

'Q' de calidad lucirán el próximo verano en la costa ejidense

3

banderas azules ondearon este verano en Almerimar y Guardias Viejas



Uno de los chiringuitos, a medio construir. ■ IDEAL



31-Oct-2010

ESPACIO: 715 cm2

PORCENTAJE: 76%

PERIODICIDAD: Diario

La Posada del Candil de Serón, con la 'Q' de Calidad

La distinción la convierte en la segunda con este reconocimiento en la comarca del Almanzora

■ E.B.

La Posada del Candil de Serón ha recibido la 'Q' de calidad de manos de la Delegada de Turismo de la Junta de Andalucía, Esperanza Pérez, quien visitaba las instalaciones del complejo turístico situado en la sierra de Serón junto al gerente del Patronato Provincial de Turismo, Francisco Iglesias y el alcalde de la localidad, Juan Antonio Lorenzo.

La delegada conoció de primera mano la apuesta por el turismo sostenible de Pepa Franco y Javier Morterero, dueños y gerentes de la empresa Filabres Activa, que gestiona los apartamentos rurales y el restaurante de estas instalaciones. Así, la responsable provincial de Turismo en nuestra provincia recorrió junto al resto de visitantes, todas y cada una de las dependencias de

este complejo, comprobando, tanto la calidad de los materiales de construcción como el diseño y el enclave de este establecimiento abierto al público hace dos años.

Después de la visita la delegada dedicó unas palabras cargadas de entusiasmo a los gerentes, encantada con la oferta turística de estos empresarios, por la calidad ofertada y por la valentía demos-

Conseguir el distintivo supone un reconocimiento a la calidad de toda la oferta

trada con esta iniciativa, subrayando así mismo, que esta 'Q' de calidad, sólo la tienen dos empresas en el Valle.

Javier Morterero, por su parte, agradeció tanto la visita de la delegada como la del gerente del Patronato y amigos, destacando que la concesión de este distintivo ha supuesto un continuo y constante examen, pero que ha merecido la pena porque según aseguró, los usuarios pueden sentirse tranquilos cuando se alojen o visiten establecimientos que posean este reconocimiento, sinónimo de garantía de calidad.

De igual modo los representantes institucionales supieron valorar el esfuerzo y singularidades de

El complejo oferta nuevas actividades con una programación novedosa a través de rutas

este proyecto de turismo ecológico compuesto de cinco apartamentos y zonas comunes tan acogedoras como un enorme comedor con horno de leña o un mirador acristalado que rodea parte del edificio principal.

Los presentes tuvieron también ocasión de comprobar la calidad y armonía de estas zonas comunes y apartamentos, escuchando de primera mano los detalles de construcción y contemplando el resultado final del proyecto en una visita guiada. Los apartamentos, construidos en una primera fase, esperan de una segunda para añadir al entorno una zona denominada "Casa del Agua" que acogerá unos baños árabes-nazaries.

CONSTRUIDO CON MATERIALES ECOLÓGICOS

La construcción del complejo se ha llevado a cabo con materiales ecológicos y naturales para un aprovechamiento óptimo de la energía. Así, se ha utilizado el corcho natural como aislamiento o la cal hidráulica para la obra, en donde, por el contrario, no se ha utilizado el cemento, pero sí se han usado en los acabados pinturas y barnices ecológicos.

En lo referente a la depuración de aguas, esta también se realiza de manera natural, por el procedimiento de oxidación total, que permite su vertido en cualquier río.

La posada está situada en plena sierra seronense, a unos 4 kilómetros del núcleo principal.

La principal apuesta de este proyecto radica en su búsqueda del desarrollo rural sostenible, vertebrada de todas las ideas que los empresarios han puesto en marcha.



Pepa Franco muestra orgullosa el distintivo junto a sus amigos, empresarios y representantes institucionales. ■ IDEAL