

El sueño de vivir en Alcalá

Cuando tenía nueve años, ansiaba visitar el municipio y vivir en un futuro allí

SANTIAGO CAMPOS



jaen@ideal.es

ALCALÁ LA REAL. Cuando tenía nueve años, soñaba con visitar Alcalá la Real. Vivía en Frailes y cada jueves esperaba a mi madre que bajara del autobús para que me contara cosas de aquella gran ciudad, porque la conocía de hacer compras en sus especiales comercios, para la pequeña tienda que regentaba. Mi madre que sabía mi entusiasmo, no paraba de hablarme del Llanillo, esa calle llena de alegría, cubierta de escaparates y de diversos monumentos, hasta llegar a la iglesia de Consolación, donde se refugiaba para contar sus cosas a la Patrona alcalaína.

Me hablaba de los grandes y ricos helados que despachaban junto al bar Ferreira o de la librería Moderna, que vendían todo tipo de lápices y cuadernos, sin dejar de ilusionarme con las leyendas de un castillo que le llamaban la Mota y que se veía desde todos los sitios del municipio.

Estaba deseando hacer el ingreso del bachillerato para pedirle a mi padre que me matriculara en el instituto de Enseñanza Media alcalaína, era todo un reto visitar y vivir en Alcalá la Real. Y llegó aquel día y pude saborear todo el ambiente alcalaína, aquellas calles empinadas que iban todas a parar hasta la fortaleza de la Mota. El gran Paseo de los Álamos, con flores y macetas, lleno de gente que iba y venía de arriba a abajo, como si perdieran el tiempo. El hotel 'Los Tres Amigos', con camareros bien vestidos que abrían la puerta, los dos cines para ver las películas que dicen que se hacían en el norte de América o

el campo de fútbol de la Safa, que era cuatro veces el de las Eras del Mecadero de Frailes.

Y Alcalá me enamoró y desde entonces seguía soñando con vivir en esta gran ciudad, que cada año se superaba en ofrecer cosas a sus visitantes. Y conseguí mi sueño de vivir en esta ciudad, tras un peri-

plo importante. Desde entonces pateo esta ciudad cada día, encuentro lugares nuevos para visitar y suelo tratar de acoger la atención de amigos y visitantes para que visiten este lugar, situado en un paso fronterizo entre Granada y Córdoba, con unas gentes acogedoras que son capaces de ir contigo hasta el

lugar que andas buscando. Y poco a poco fui descubriendo el principal monumento de Alcalá la Real, la fortaleza de la Mota, que en estos últimos diez años ha ido recuperando todo su esplendor patrimonial.

Los esfuerzos hechos por la administración local, repercutieron

en el gobierno central y llegó el dinero para ir rehabilitándola. El 1% cultural ha contribuido en que el panorama monumental de la fortaleza de la Mota resplandezca con luz propia. Entrar en la Mota es introducirse en un mundo de sueños, donde la iglesia Mayor Abacial preside la ceremonia, con un conjun-



Alcalá está jalonada de monumentos, pero por supuesto también de vida. :: IDEAL

Y Alcalá me enamoró y desde entonces seguía soñando con vivir en esta gran ciudad

Suelo tratar de captar la atención de amigos y visitantes para que visiten este lugar

Y poco a poco fui descubriendo el principal monumento, la fortaleza de la Mota



Alcalá está jalonada de iglesias y monumentos, fruto del esplendor de otras épocas

La pujanza de sus diversas aldeas le da un tono romántico ambiental

to de murallas que avalan este esplendor y sobre todo con una visión única que se extiende por campos y prados hasta Sierra Nevada, al sur y cerca de Córdoba, al norte.

Pero Alcalá la Real no es solo la fortaleza de la Mota, tiene barrios como Las Cruces, que ha sido rehabilitado en 2010 y que ha cambiado el panorama de este barrio, convirtiéndose en un nuevo Albaycín alcalaíno, con sus calles de piedra y con las mejores vistas que se pueden admirar del municipio, con el centro alcalaíno que se rinde a sus pies.

Alcalá está jalonada de iglesias y monumentos, fruto del esplendor de otras épocas que se ha ido recuperando. Desde el Paseo de los Álamos, se puede visitar el Convento de Capuchinos, que de una casa solariega, se ha ido convirtiendo en el centro de la cultura alcalaína, siendo una de las bibliotecas más importantes de Andalucía, con su Aula Magna que trae nostalgias de la antigua abadía.

El Pilar de los Álamos se acerca frente a este parque con sus esculturas renacentistas que también ha sido recuperado con la ayuda de una entidad bancaria y junto a éste, el Palacio Abacial, con su patio cuadrado, que alberga salas de exposiciones y el museo alcalaíno que cada vez tiene más vestigios de la historia de esta ciudad, desde los restos de los hombres primitivos, pasando por el Hércules, monedas antiguas y toda clase de antigüedades que denotan el paso del hombre alcalaíno por las diferentes etapas de la Historia.

Tono romántico ambiental

Pero Alcalá la Real no es solo monumentos antiguos. La pujanza de sus diversas aldeas, le da un tono romántico ambiental. Cualquier aldea, como Ribera Baja es un remanso de paz y tranquilidad, donde se siguen asentando vecino y visitantes que han llegado de otros lugares. El turismo rural ha hecho que muchas viviendas hayan sido arregladas para



Además, la localidad cuenta con actividades, festivales y tradiciones que le conceden un carácter único. En la imagen, Etnosur. :: IDEAL

acoger a los visitantes, con unas instalaciones modernas y apropiadas, para descansar y divertirse durante las diferentes épocas del año. Desde la Semana Santa, nombrada de interés turístico en 1999; pasando por el festival de Etnosur, en julio; o los grandes festivales de agosto; las ferias de junio o septiembre; el Día de la Cruz, etc.; son fiestas únicas que alegran el corazón y levantan el ánimo.

Alcalá la Real se está preparando para su futuro turístico, cuenta con hoteles, casas rurales, hostales y pre-

para la construcción del parador turístico que se edificará junto a la fortaleza de la Mota, en el viejo Camino de San Bartolomé. Alcalá, junto con otras 18 ciudades de toda España, ha conseguido la Q de calidad turística. Un distintivo que la acerca a los mejores destinos para pasar unos días.

También ofrece una gastronomía propia para degustarla con tranquilidad, desde la tradicional secretaría; pasando por el mundo de los embutidos (la morcilla, jamón, chorizos o queso); el tradicional choto de sus sierras; o los guisos de sus cocinas (arroz caldoso, potajes, cocidos o

unos jarretes). Contando con una serie de restaurantes, con profesionales estudiosos de los usos y costumbres de la cocina tradicional y moderna.

El pequeño comercio alcalaíno es el más pujante de toda la Sierra Sur, ofrece artículos de todo tipo a unos precios competitivos, de ahí que los vecinos de los municipios colindantes visiten Alcalá la Real para hacer todo tipo de compras. Las calles del centro alcalaíno están llenas de estos pequeños comercios que con ambiente familiar y educado, acogen a todo el que llega, desde la pequeña mercería, pasando por tien-

das de moda, alfarería, vestidos, etc. Busque lo que busque, Alcalá es única.

Igualmente, la localidad de Alcalá la Real está consiguiendo una serie de infraestructuras importantes que dan auge al turismo y al bienestar de sus habitantes y visitantes que se acercan; desde el nuevo hospital de Alta Resolución; pasando por la piscina cubierta, con unas grandes instalaciones; un parque industrial de más de 500.000 metros cuadrados; nueva Casa de la Juventud y nuevos proyectos para que vivan en paz los mayores y los niños.



Tenerife. Turismo siglo XXI

La oficina de turismo de Tenerife Norte renueva su certificación en calidad

Cinco dependencias de la red Infotén cuentan con la Q que acredita su excelencia

La oficina de Información Turística del Cabildo de Tenerife situada en el aeropuerto Tenerife Norte, que desde 2004 gestiona Turismo de Tenerife, ha renovado la certificación de Calidad que otorga el ICTE (Instituto para la Calidad Turística Española), una distinción que ostenta desde hace tres años. La marca de calidad Q cumple con una serie de características aportando prestigio, diferenciación, fiabilidad y rigor a los establecimientos turísticos certificados.

Junto a esta oficina también se ha renovado la certificación la de Costa Adeje-Playa de Troya (Adeje), que participaba en este proyecto de la red Infotén de Oficinas de Información Turística de la Isla, desarrollado por Turismo de Tenerife.

Las oficinas de información, aparte de ofrecer información y orientación al visitante con datos permanentemente actualizados sobre el destino, responden a las demandas de información que llegan a través del correo electrónico de la web de Turismo de Tenerife y realizan envíos de material turístico por correo postal. La puesta en marcha de una forma de trabajo basa-



La oficina atiende las demandas de los visitantes. / LOT

da en la calidad ha supuesto la homogenización del sistema de trabajo que se ha ido transmitiendo al resto de las 35 oficinas que componen la red Infotén.

El sistema implantado tiene como finalidad conseguir la plena satisfacción de los visitantes que acuden a las oficinas en busca de información y pretende dotar al

servicio de acogida al turista de un marco normativo y un sistema de calidad que permita asegurar un crecimiento de la excelencia y la calidad de los servicios prestados.

Renovación

Para la renovación de la certificación se han seguido las normas de calidad establecidas por el ICTE, entre cuyo objetivos se encuentra la medición y el estudio de la opinión del cliente para poder desarrollar planes de mejora orientados a conseguir su satisfacción plena, así como la identificación de las necesidades de formación del personal.

Las Oficinas de Información Turística de la Isla (Infotén) recibieron en 2010 un total de 966.765 visitas, lo que supone un incremento en 165.000 usuarios (un 17 por ciento más) frente a 2009. Si se comparan los datos con los de 2008, el aumento es de 400.000 visitas, casi un 50 por ciento más en solo dos años.

El vicepresidente Primero y consejero de Turismo del Cabildo, José Manuel Bermúdez, destaca la importancia de unas cifras "que no han parado de crecer de forma considerable en los últimos años y que ponen de manifiesto el buen trabajo que estamos desarrollando en la Red Infotén para ofrecer la información que el turista demanda". El consejero añade que "los avances que hemos introducido en la extranet de las oficinas a través del Plan de Dinamización del Producto Turístico, los nuevos uniformes o la señalización de las oficinas han contribuido a ese incremento de calidad en el servicio que refrenda ese elevado número de usuarios".

Audiencia: 50.000

Difusión: 12.500

Valor Pub: 70,1 €

Sección: Turismo

Pág.: 9



11-Abr-2011

ESPACIO: 33 cm2

PORCENTAJE: 3%

PERIODICIDAD: Semanal

La Fundación A. Nebrija analiza la competitividad

La competitividad y la percepción de la calidad del destino España han sido los ejes centrales de la jornada-debate 'Competitividad de los destinos turísticos españoles'. Organizada por la Fundación Antonio Nebrija, ha contado con la presencia de representantes del Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE), de Hotels&Restort y de la Universidad de Nebrija.



12-Abr-2011

ESPACIO: 39 cm2

PORCENTAJE: 3%

PERIODICIDAD: Diario

Estreno de socorristas en Semana Santa

EL PERELLÓ

■ ■ **C. C.** Por primera vez, el gobierno local de la Entidad Local Menor de El Perelló ofrecerá el servicio de socorristas durante la Semana Santa y Pascua. Será la única playa del término de Sueca con esta opción. Además, si la temporada pasada estrenaron la temporada con la Q de calidad y la bandera Qualitur, este año hay que añadir la ISO 14001. Esta playa está limpiándose para estar a punto.

**13-Abr-2011**

ESPACIO: 84 cm2

PORCENTAJE: 7%

PERIODICIDAD: Diario

Bermeo edita un nuevo plano con sus puntos de interés turístico

BERMEO. Presentar información detallada sobre los principales recursos y atractivos turístico, además de la oferta hostelera local, ha sido el propósito del nuevo plano que el Ayuntamiento de Bermeo distribuirá entre sus visitantes. "Hasta la fecha disponíamos de varios planos diferentes, pero no uno unificado", aseveraron desde la Oficina de Turismo local.

Restaurantes, bares, establecimientos con Q de Calidad o empresas de actividades náuticas están plasmadas sobre el plano bermeotarra, que también contiene un callejero del casco urbano y la ubicación de los barrios rurales, además de la localización de diferentes servicios como el tren, las paradas de bus o de taxis. Pero la principal novedad del mapa es la presentación del recorrido escultórico local, que reúne hasta 14 obras. Asimismo, "se incluyen dos rutas a pie con las que poder disfrutar de los encantos del municipio", han incidido. La Oficina de Turismo ha editado 5.000 ejemplares en total. **»I. F.**



ORIENTE » Temporada turística

Comienza la limpieza de la playa de Ribadesella

Cogersa inició ayer la retirada de los troncos y la basura

PILAR ALONSO
RIBADESELLA

La playa de Santa Marina de Ribadesella está de limpieza. Ayer mismo comenzaron los trabajos para la retirada de las toneladas de troncos y basura que permanecían varadas sobre el arenal riosellano desde el pasado temporal de noviembre.

Se trata de una labor que está ejecutando el Consorcio para la gestión de residuos sólidos de Asturias (Cogersa) dentro de los planes de limpieza y mantenimiento de playas asturianas que la entidad acomete anualmente y que en el municipio aguardaban desde hacía meses.

Casi tantos como los que el Ayuntamiento de Ribadesella venía reclamando una actuación de urgencia en el arenal, uno de los principales reclamos turísticos de la villa. Y más con la llegada de la primavera y la cercanía del primer periodo vacacional del año.

Por eso, la presencia de una pala excavadora desde primera hora de la mañana de ayer en la punta del arenal de la playa de Santa Marina ha supuesto un medio alivio para los responsables municipales que, no obstante, continúan exigiendo la reposición de varios tramos

de la barandilla del paseo y de los accesos al arenal que la acción del temporal se llevó por delante hace ya más de cinco meses.

“Insistiremos en que Costas repare los daños de las barandillas”, señaló ayer el concejal de Obras del ayuntamiento riosellano, Juan González Martino, quien considera que esa labor es “responsabilidad de la Demarcación ya que una cosa es el mantenimiento del paseo y su mobiliario, papeles, bancos o farolas, y otra bien distinta es la reparación de los desperfectos causados por un temporal”.

El concejal de Obras aludía al contenido de un comunicado remitido a finales de la pasada semana desde la Delegación del Gobierno en Asturias en el que eximía a Costas tanto de la limpieza de la playa como del mantenimiento del paseo marítimo, competencias que atribuía en “exclusiva” al Ayuntamiento de Ribadesella.

No obstante, en el mismo escrito la Delegación del Gobierno aseguró que “en aras de la aplicación del principio de colaboración con las administraciones locales del que siempre hace gala la Demarcación de Costas, se ha notificado al



Labores de limpieza en la zona de la punta del arenal riosellano. PALONSO

Regresa la carrera de caballos

Si las condiciones meteorológicas no lo impiden, el próximo sábado, día 22 de abril, la tradicional carrera de caballos de la playa de Ribadesella regresará al arenal de Santa Marina. La posibilidad de que la esperada limpieza de la playa no llegase a tiempo para la celebración del evento deportivo era algo que hasta ahora preocupaba a los responsables municipales del ayuntamiento riosellano, que ya el pasado año tuvieron que suspender el encuentro.

En esta ocasión, y salvo imprevistos como los de entonces, cuando la playa se cubrió de cantos rodados que hicieron inviable que se disputase el evento, parece que la carrera

este año sí podrá volver a celebrarse. Y para garantizar aún más la seguridad de los jinetes y evitar las lesiones a los caballos, el Ayuntamiento de Ribadesella ha previsto acometer una limpieza exhaustiva y en profundidad a lo largo y ancho del recorrido, que discurre por la zona central de la playa de Santa Marina. Poco a poco parece que el arenal riosellano va recuperando su normalidad, pese a que en el municipio todavía preocupa, y mucho, que el mal estado del paseo y de sus accesos puedan desembocar en la retirada de la Q de calidad. Un extremo del que el concejal Juan González no dudaría en “responsabilizar a Costas”.

ayuntamiento que está previsto acometer la reparación de la barandilla del citado paseo en cuanto exista disponibilidad presupuestaria suficiente para ese concepto”, recordándole, mientras tanto, “sus competencias en materia de seguridad”.

Mejoras en La Atalaya

Por otro lado, la semana pasada comenzaron los trabajos de mejora en los accesos a la playa de La Atalaya, un pedrero situado en el casco de Ribadesella y habitualmente frecuentado por los vecinos de la capital riosellana.

Esta actuación, presupuestada en 10.000 euros, consistirá en acondicionar la rampa de bajada a la playa, que se prolongará hasta la ducha. ★



El sector pide reformas. EFE

Las agencias insisten en el IVA reducido en turismo

Viajes

Feeav reclamó también la creación de un ministerio exclusivo para el sector e incentivos fiscales

Rafael Gallego Nadal, presidente de la Federación Española de Asociaciones de Agencias de Viajes (Feeav), reclamó ayer la aplicación de un IVA superreducido para el sector turístico durante la Comisión de Industria, Turismo y Comercio en el Congreso de los Diputados.

Gallego expresó más necesidades para el sector: un ministerio exclusivo de Turismo, la introducción de incentivos fiscales o incrementar el apoyo para implantar la Q de Calidad en todas las agencias de viajes.

El presidente de FEAHV ha señalado que este tipo de ayudas conseguirían salvaguardar la situación de un sector compuesto, mayoritariamente, por microempresas capaces de generar un elevado número de empleos estables, pero que, al mismo tiempo, "se ven sacudidas permanentemente por agresiones de todo tipo, cuando cualquier sector consigue distintos tipos de subvenciones o ayudas financieras en momentos delicados". ♦ REDACCIÓN

LA CANTINA DE DIEGO MONACHIL

Cocina tradicional y sencilla, con platos muy originales

La Cantina de Diego es un restaurante de claro acento familiar, pequeño y acogedor, ubicado en la localidad granadina de Monachil, a pocos kilómetros de la ciudad de Granada. Un lugar sencillo, de decoración rústica y en el que se ofrece una cocina tan sencilla como rica, elaborada con productos de calidad la zona y buenas carnes y pescados. Dispone de tres espacios: el comedor principal con chimenea, el porche acristalado y

una terraza para los buenos días de primavera y verano.

El restaurante inició su andadura en el año 2000 y gracias al buen hacer de Diego Higuera y su equipo, ha conseguido que sus clientes lo valoren como un restaurante muy especial. Por las características de su comedor y por su relajado ambiente es ideal tanto para comidas de negocios, como para una cena íntima y tranquila.

La Cantina de Diego se caracte-



PARADA BICHITOS ALBOLOTE

Bacalao, pulpo, arroces...

El restaurante Parada Bichitos es famoso por su bacalao con tomate, a la riojana o al gusto del chef, aunque en su carta hay otras muchas especialidades que también son muy demandadas por su amplísima clientela, como el rabo de toro, el pulpo a la gallega, los lagartillos, el arroz con bogavante y el arroz caldoso. El Bichitos, situado en la calle Jacobo Camarero, en el municipio granadino de Albolote, es un establecimiento muy familiar, en el que se fomenta un trato cercano y cordial y cuyo comedor, no muy grande, es una prolongación de la barra, donde también se sirven todas

las especialidades de la carta.

En Parada Bichitos hay otro aspecto que justifica su popularidad en toda la zona: la relación calidad-precio, muy buena. Se come bien, se apuesta por una culinaria muy implantada en el rece-

DIRECCIÓN

**Restaurante
Parada Bichitos**
Calle Jacobo Camarero 1
Albolote (Granada).
Teléfono: 958 467358

tario tradicional español y, lo que es también importante, sin lesionar los bolsillos.



LAS VILLAS MIRASIERRA GRANADA

Selecta carta con platos del recetario italiano y español

Restaurante Pizzería Las Villas tiene tres establecimientos, dos en Granada y el otro en Azuqueca de Henares (Guadalajara) y en todos ellos prevalece el mismo criterio de buen servicio y culinaria de calidad. Las Villas sabe de

la importancia de la cocina mediterránea y del valor de sus alimentos y, aunque influenciada por todo lo que representa el recetario italiano, ha sabido fusionar las dos tendencias hasta lograr una propuesta con estilo propio.

En Pizzería Las Villas Mirasierra, de la que hoy nos ocupamos, la carta está preparada para satisfacer cualquier demanda, desde una pasta a la salsa boloñesa para los más pequeños hasta numerosos entrantes, ensaladas y carnes a la piedra.

Entre las especialidades más celebradas cabe citar el carpaccio de bacalao y de ternera, toda su gran variedad de pizzas, elaboradas artesanalmente, las pastas y las carnes a la piedra, riquísimas.

DIRECCIÓN

**Restaurante Pizzería
Las Villas Mirasierra**
Profesor Manuel Garzón
Pareja, 9 A2 Granada
Teléfono: 958 131336



LA ESPADAÑA JAÉN

Cocina creativa y moderna

El restaurante La Espadaña, se halla ubicado en medio de un olivar, en un paraje idílico de las afueras de Jaén, donde se puede degustar una cocina creativa y moderna, basada en la selección de excelentes materias pri-

mas vinculadas a la propia tierra, a las que José Luis Navas proporciona una elaboración imaginativa e innovadora.

De los fogones de este acreditado restaurante salen brillantes presentacio-

nes como el alioli de verduras, el ravioli de salmón ahumado con cous-cous de coliflor y vinagreta de verduras, las ostras con mango, soda y brotes de pimienta de Sechuán, el rodaballo salvaje frito, el risotto de arroz de boletus adultos y foie de pato con cebolla pochada, la caballa en escabeche de sidra templada con emulsión de ajo, olivas verdes y nitrogéno, el taco de sepia sobre bomba de marisco y verduras y exquisitos postres

DIRECCIÓN

**Restaurante
La Espadaña**
Carretera de Córdoba s/n
(Parque Fuente Viva), Jaén
Teléfono: 953 260577



LA TAGLIATELLA ALMERÍA

Pizzas caseras, carpaccios, pastas y deliciosos postres

La Tagliatella nació en el año 2001, avalada por la experiencia de más de dos décadas de especialización en la cocina tradicional italiana de las regiones de El Piemonte, La Liguria y La Reggio Emilia. Casi 4,5 millones de clientes disfrutaron el año pasado de los auténticos sabores de Italia en los 70 restaurantes distribuidos en más de 50 ciudades del territorio nacional, así como en Andorra.

En Almería, La Tagliatella, ha diseñado una carta para que el cliente pueda disfrutar al máximo. Pizzas caseras al parmigiano, con selección de setas de bos-

que, seis estaciones, carpaccios acompañados de auténtica mozzarella de búfala, ensaladas en modo fondue, con selección de quesos; risotto con magret de pato y variedad pastas, además de deliciosos postres, son algu-

DIRECCIÓN

**Restaurante
La Tagliatella Almería**
Rambla "Cecilio García"
Lorca, 2 (esquina Carrión go
Moína Alonso) Almería
Teléfono: 950 245424

nas de las elaboraciones de este establecimiento, muy popular en Almería.



LA RECETA DE

Victoria Hidalgo, jefa de cocina del restaurante Los Faroles, de Motril



Rape a la marinera estilo 'Los Faroles'

■ F. M. P.

El Mesón restaurante Los Faroles, de Motril, es un referente gastronómico en toda la Costa Tropical y parte de su bien ganada fama se la debe al buen hacer entre fogones de Victoria Hidalgo, su jefa de cocina, con experiencia internacional y, sobre todo, con gran amor a la profesión. Victoria es la esposa de Ricardo Pérez Martín, propietario del restaurante, con el que ha compartido numerosas vivencias, primero en Motril, posteriormente y durante diez años en Suiza, donde trabajaron juntos en el sector de la hostelería, y ahora de nuevo en Motril, en el establecimiento que abrieron en 1982 y por el que luchan a diario para mantener su prestigio y satisfacer las demandas de su clientela. En Los Faroles se ofrece una cocina con todo el aroma y sabor del repertorio tradicional andaluz, pero sin que ello suponga renuncia alguna a otras tendencias. Victoria sabe que parte del secreto para elaborar buenos platos es disponer de productos de máxima calidad y como de eso hay en abundancia en la zona, los resultados no pueden ser mejores. En la carta de Los Faroles hay todo tipo de mariscos y pescados, desde cigalas a la plancha o cocidas, gambas, carabineros o quisquilla de Motril, almejas de carril, conchas finas y piedras, bacalao a la riojana, rape a la marinera, lubina, rodaballo a la sal o a la espalda, lenguado a la plancha o menier, cocochas de bacalao y un largo etcétera, además de selectas carnes. De uno de estos platos, el rape a la marinera ha tenido a bien Victoria ofrecernos su particular receta. Un plato para chuparse los dedos, como suele decirse.

EL PLATO

Ingredientes (para 4 personas):

- Un rape de kilo y medio.
- Ocho mejillones.
- 250 gramos de almejas.
- 150 gramos de gambas.
- 4 patatas cocidas.
- Una cebolleta.
- Un tomate.
- 3 dientes de ajo.
- Perejil picado.
- Fumé de pescado.
- Medio vaso de aceite de oliva virgen extra.
- Un vaso de vino blanco.
- Sal.
- Colorante.

Elaboración:

Con la cabeza del rape y unas verduras hacemos un fumé de pescado. Comenzamos cortando el rape en medallones, pelamos las gambas, picamos la cebolleta y los ajos muy fino, rallamos el tomate sin piel y picamos a conciencia el perejil. Y ya con todos los ingredientes listos, sazonamos el rape y lo enharinamos. Lo freímos durante un par de minutos en la sartén con un poco de aceite virgen -un minuto por cada lado a fuego

vivo- y seguidamente lo reservamos en caliente. Con el aceite sobrante y a fuego lento doramos la cebolleta y los ajos picados y añadimos el tomate. Cuando estos ingredientes estén a punto, incorporamos las almejas y los mejillones (previamente lavados) y el vaso de vino. Avivamos el fuego y en cuanto hayan abierto las almejas y los mejillones, añadimos el rape, una pizca de colorante, el fumé de pescado (unos 50 cl.) y cocemos todo el conjunto durante 10 minutos a fuego medio. Finalmente añadimos las patatas cocidas, las gambas y un buen pellizco de perejil. Dejamos reposar y listo para servir.

riza por tener una cocina de corte tradicional, en la que se tiene muy en cuenta la memoria, el terruño y la proximidad, consiguiendo exquisitos platos que, además de gustar, sorprenden por su originalidad. Platos no complejos, en su gran mayoría sencillos y todos reconfortantes y gratificantes para el paladar. Algunas de sus especialidades son la calabaza frita con tocino ibérico y chorizo de la zona, el flamenquin de espárrago triguero con queso de cabra y jamón ibérico, las carnes en sus diferentes preparaciones, las setas y los postres con boniato, elaboraciones que junto a un servicio cercano y muy profesional han contribuido a que este popular restaurante haya sido distinguido con la Q de Calidad Turística.

La carta, con una excelente relación calidad-precio, cambia a lo lar-

DOMICILIO

Restaurante La Cantina de Diego
Callejón de Ricarda, esquina Paseo de Río Monachil (Granada).
Teléfono: 958 303758

go del año en función de los productos de temporada -algo fundamental para este establecimiento- y también de los acontecimientos más destacados de cada época (Semana Santa, San Antón, Navidad, etc.). Además, el comensal dispone de una carta de vinos muy bien seleccionada y cuidada, con más de cincuenta referencias que incluye las denominaciones de origen españolas más conocidas y acreditadas, así como los vinos de calidad de Granada.

LAS MARAVILLAS LA HERRADURA

Carnes, pescados y excelentes paellas



En primera línea del Paseo Marítimo Andrés Segovia, de La Herradura y más concretamente en el edificio Ruiz, se encuentra el restaurante Las Maravillas. Este establecimiento, regentado por el herradureño José Fernández Barbero desde hace quince años, se ha ganado un puesto destacado en la oferta gastronómica local por sus pescados, carnes y, sobre todo, por las riquísimas paellas, muy demandadas por sus clientes.

En Las Maravillas se pueden degustar ricas carnes como el solomillo a la mostaza o roquefort, el entrecot y el cordero. En cuanto a pescado, dado que se ubica en pleno centro de la bahía herradureña, la oferta incluye unas extraordinarias parrilladas, que se unen a las de verdura, también con productos de la zona.

DIRECCIÓN

Restaurante Las Maravillas
Paseo Andrés Segovia, edificio Ruiz Pajo, La Herradura (Granada).
Teléfono: 958 640960

Son todas especialidades que le han dado fama a este restaurante, aunque lo que más destaca Fernández Barbero son sus paellas y arroces caldosos con bogavante, sin olvidar el arroz negro. En su terraza o comedor interior, con capacidad para 60 ó 40 personas, respectivamente, también se puede degustar una amplia y variada carta de menús que oscila entre los 9 y los 13 euros. Por supuesto, tampoco faltan las tapas para el aperitivo y los buenos vinos.

GUÍA DE IDEALES

► **Restaurante Las Tinajas** Cocina tradicional. Calle Martínez Campos, 17. Granada. Teléfono: 958 254393

► **Restaurante Galio Pizzería-brasería.** Plaza de Bib-Rambla, 14. Granada. Tel.: 958 521015

► **Chikito** Cocina tradicional andaluza. Plaza del Campillo, 9. Granada. Teléfono: 958 223364

► **Restaurante Taberna Belmonte** Cocina tradicional. Calle Mulhacén, s/n. Granada. Teléfono 958 264676

► **La Cantina de Diego** Cocina de mercado autóctona. Callejón de Ricarda, 1. Monachil (Granada). Tel.: 958 303758

► **Restaurante La Gaviota** Cocina creativa. Avenida de Andalucía, 2. Granada. Teléfono: 958 292572

► **Restaurante La Pulga** Cocina típica granadina. Avenida de Andalucía, 5. Granada. Teléfono: 958 800646

► **Restaurante La Sacristía** Cocina tradicional. Calle San Juan de Letrán, 3. Granada. Teléfono 958 206205

► **Restaurante Manolo** Cocina típica granadina y tradicional. Plaza de Bib-Rambla. Granada. Teléfono: 958 262070

► **Restaurante Oleum** Cocina tradicional de vanguardia. Calle San Antón, 81. Granada. Teléfono: 958 295357

► **Patio de La Albayda** Cocina tradicional, nacional e internacional. Calle Puente de la Virgen. Granada. Tel.: 958 220002

► **Poetas Andaluces 2** Carnes a la brasa. Calle Pedro Antonio de Alarcón, 43. Granada. Teléfono: 958 263050

► **Restaurante Ramírez** Cocina tradicional y típica granadina. Avenida Doctor Olóriz, 14. Granada. Teléfono: 958 271361

► **Restaurante Saffron** Cocina moderna de base tradicional. Calle General Narváez, 2. Granada. Teléfono: 958 522500

► **Restaurante Sancho** Cocina andaluza. Calle Tablas, 16. Granada. Teléfono: 958 266403

► **Restaurante Taverna del Druida.** Cocina tradicional. Gran Vía de Colón, 41. Granada. Teléfono: 958 202044

► **Tartessos/Álvaro Arriaga** Cocina tradicional modernizada. Avenida de las Ciencias, 2. Granada. Teléfono: 958 132619

► **Topolino** Cocina tradicional y de autor. Calle Pavaneras, 3. Granada. Teléfono: 958 229376

Audiencia: 12.600

Difusión: 1.690

Valor Pub: 125,6 €

EL MUNDO
DIARIO DE SORIA
DECANO DE LA PRENSA SORIANA

Sección: Portada

Pág.: 1



15-Abr-2011

ESPACIO: 76 cm2

PORCENTAJE: 8%

PERIODICIDAD: Diario

DECANO DE LA PRENSA SORIANA



El hotel termal de El Burgo de Osma recibe la 'Q' de Calidad Turística

La ocupación media en el Santa Catalina durante el primer año se ha mantenido en el 50% / **Página 17**

Audiencia: 12.600

Difusión: 1.690

Valor Pub: 34,7 €

Sección: Opinión

Pág.: 3



15-Abr-2011

ESPACIO: 21 cm2

PORCENTAJE: 2%

PERIODICIDAD: Diario

HOTEL TERMAL BURGO

Recibe la 'Q' de calidad turística

▲ El Instituto para la Calidad Turística en España (ICTE) ha concedido al hotel termal Burgo de Osma, ubicado en la antigua universidad de Santa Catalina, la Q de Calidad Turística.

> EL BURGO Y RIBERA

> EL BURGO



La piscina bajo la cúpula del patio renacentista. / VALENTIN GUISANDE

Santa Catalina recibe la 'Q' de Calidad Turística en su aniversario

La ocupación media se ha mantenido por encima del 50%, alcanzando el 60 este mes

JAVIER SOLÉ / El Burgo
 Corresponsal

El hotel termal Burgo de Osma, ubicado en la antigua universidad de Santa Catalina ha recibido la Q de Calidad Turística que concede el Instituto para la Calidad Turística en España (ICTE) y que, a día de hoy, es la más alta distinción que se otorga a las empresas del sector. Este reconocimiento premia la calidad de su gestión interna y a la excelencia en la atención a sus clientes, que además llega justo cuando se va a cumplir el primer aniversario de su apertura al público.

El hotel termal Burgo de Osma es el segundo establecimiento de la cadena Castilla Thermal, que dispone de unas instalaciones similares en la población vallisoletana de Olmedo. Este primer establecimiento ya recibió, por partida doble esta distinción del ICTE otorgando con una Q de calidad turística al hotel y otra al balneario, las cuales fueron recientemente renovadas.

El hotel cumplirá mañana su primer año de apertura al público, si bien la inauguración oficial, que contó con la presencia del presidente de la Junta, Juan Vicente Herrera, no tuvo lugar hasta el 7 de noviembre. Desde entonces muchos visitantes y vecinos de la villa ha conocido de primera mano sus instalaciones como atestiguan los datos facilitados por la empresa Castilla Thermal que elevan el número de estancias hasta las 18.000. Según estas fuentes la ocupación media se ha situado por encima del 50% a lo largo de los últimos 365 días, alcanzando cotas mayores en momentos puntuales como en los próximos días de Semana Santa donde se eleva al 80% y ya se ha colgado el cartel de

'completo' para el Jueves y Viernes Santo.

El balance general del año queda calificado como "bastante positivo" y consideraron que las previsiones para este 2011 superarán las cifras que se marcaron el pasado ejercicio como se ha podido comprobar en los primeros meses del presente año. En este sentido, durante el primer año de apertura destaca la ocupación del mes de agosto que alcanzó el 90%. A parte de su entorno natural y patrimonial, uno de los principales atractivos de este establecimiento hostelero es su balneario, los servicios y tratamientos que en él se realizan. Según los da-

tos aportados por la empresa, uno de cada dos clientes alojados han disfrutado de algún tratamiento en cabina de balneario, habiendo sido el más solicitado el denominado 'Relax Estrella'. Además, durante este primer año han disfrutado de las piscinas activas de agua mineral almedo de 2.700 clientes, cifra que incluye tanto las personas alojadas como aquellas que únicamente han acudido a disfrutar de los tratamientos.

Otro de los atractivos de este hotel es la reproducción a tamaño casi real de la ermita de San Baudelio donde se ubica el circuito de contrastes y que ha recibido desde su

apertura al público a unas 900 personas, lo que lo ha convertido en el producto estrella de los que oferta el balneario.

Por otro lado, las instalaciones del balneario han acogido cinco bodas, seis comuniones y tres bautizos, así como varios eventos de asociaciones locales o varias reuniones de empresa. Desde Castilla Thermal indicaron que en este segundo año las solicitudes para celebraciones familiares han aumentado "muy considerablemente". Asimismo, empresas de toda la provincia utilizan estas instalaciones para sus reuniones, cursos de formación o viajes de incentivo.

«Lo más difícil ha sido crear el equipo de trabajo que tenemos»

El director del complejo hace balance del primer año de vida

J. S. / El Burgo

Carlos Irigoyen recaló en El Burgo de Osma en septiembre de 2009, recién llegado de dirigir un resort caribeño en Isla Margarita (Venezuela). Aunque a primera vista el contraste pueda parecer enorme, admite que «el cambio es geográfico, por dentro el funcionamiento de los hoteles se acaba pareciendo», una adaptación a la que ha ayudado mucho la buena acogida en el vecindario.

Desde su llegada a la apertura de puertas el trabajo fue constante e intenso. «Teníamos una fecha de apertura que queríamos cumplir, pero al final nos fue imposible y no pudimos estar funcionando en Semana Santa». Recuerda especialmente el zafarrancho de limpieza de los días previos a la apertura en



Carlos Irigoyen.

el que «estuvimos desde el director a las camareras, todo el mundo».

La apertura al público solo fue el primer paso de la puesta en marcha

porque faltaba lo más complicado, convertir a la plantilla en un verdadero equipo. «Lo más difícil ha sido dar forma al equipo de trabajo que ahora tenemos», admite Irigoyen. En los últimos 365 días la actividad en el hotel ha sido frenética y eso se ha traducido en los datos de ocupación. «Estamos en una media del 50%, cuando los datos que yo tengo del resto Soria están alrededor del 30%», unas cifras que considera que mejorarán este año.

Para Irigoyen haber conseguido la Q de Calidad Turística en apenas un año es «un record» al que ha ayudado mucho tener la referencia del otro balneario de la firma Castilla Thermal, en Olmedo (Valladolid). «Han sido un gran apoyo y nos ha ayudado a sentar las bases de lo que ahora hacemos aquí», aseguró.

LA CANTINA DE DIEGO MONACHIL

Cocina tradicional y sencilla, con platos muy originales

La Cantina de Diego es un restaurante de claro acento familiar, pequeño y acogedor, ubicado en la localidad granadina de Monachil, a pocos kilómetros de la ciudad de Granada. Un lugar sencillo, de decoración rústica y en el que se ofrece una cocina tan sencilla como rica, elaborada con productos de calidad la zona y buenas carnes y pescados. Dispone de tres espacios: el comedor principal con chimenea, el porche acristalado y

una terraza para los buenos días de primavera y verano.

El restaurante inició su andadura en el año 2000 y gracias al buen hacer de Diego Higuera y su equipo, ha conseguido que sus clientes lo valoren como un restaurante muy especial. Por las características de su comedor y por su relajado ambiente es ideal tanto para comidas de negocios, como para una cena íntima y tranquila.

La Cantina de Diego se caracte-



PARADA BICHITOS ALBOLOTE

Bacalao, pulpo, arroces...

El restaurante Parada Bichitos es famoso por su bacalao con tomate, a la riojana o al gusto del chef, aunque en su carta hay otras muchas especialidades que también son muy demandadas por su amplísima clientela, como el rabo de toro, el pulpo a la gallega, los lagartillos, el arroz con bogavante y el arroz caldoso. El Bichitos, situado en la calle Jacobo Camarero, en el municipio granadino de Albolote, es un establecimiento muy familiar, en el que se fomenta un trato cercano y cordial y cuyo comedor, no muy grande, es una prolongación de la barra, donde también se sirven todas

las especialidades de la carta.

En Parada Bichitos hay otro aspecto que justifica su popularidad en toda la zona: la relación calidad-precio, muy buena. Se come bien, se apuesta por una culinaria muy implantada en el rece-

DIRECCIÓN

**Restaurante
Parada Bichitos**
Calle Jacobo Camarero,
Albolote (Granada).
Teléfono: 958 467358

tario tradicional español y, lo que es también importante, sin lesionar los bolsillos.



LAS VILLAS MIRASIERRA GRANADA

Selecta carta con platos del recetario italiano y español

Restaurante Pizzería Las Villas tiene tres establecimientos, dos en Granada y el otro en Azuqueca de Henares (Guadalajara) y en todos ellos prevalece el mismo criterio de buen servicio y culinaria de calidad. Las Villas sabe de

la importancia de la cocina mediterránea y del valor de sus alimentos y, aunque influenciada por todo lo que representa el recetario italiano, ha sabido fusionar las dos tendencias hasta lograr una propuesta con estilo propio.

En Pizzería Las Villas Mirasierra, de la que hoy nos ocupamos, la carta está preparada para satisfacer cualquier demanda, desde una pasta a la salsa boloñesa para los más pequeños hasta numerosos entrantes, ensaladas y carnes a la piedra.

Entre las especialidades más celebradas cabe citar el carpaccio de bacalao y de ternera, toda su gran variedad de pizzas, elaboradas artesanalmente, las pastas y las carnes a la piedra, riquísimas.

DIRECCIÓN

**Restaurante Pizzería
Las Villas Mirasierra**
Profesor Manuel Garzón
Pareja 9 A/2 Granada.
Teléfono: 958 131336



LA ESPADAÑA JAÉN

Cocina creativa y moderna

El restaurante La Espadaña, se halla ubicado en medio de un olivar, en un paraje idílico de las afueras de Jaén, donde se puede degustar una cocina creativa y moderna, basada en la selección de excelentes materias pri-

mas vinculadas a la propia tierra, a las que José Luis Navas proporciona una elaboración imaginativa e innovadora.

De los fogones de este acreditado restaurante salen brillantes presentacio-

nes como el alioli de verduras, el ravioli de salmón ahumado con cous-cous de coliflor y vinagreta de verduras, las ostras con mango, soda y brotes de pimienta de Sechuán, el rodaballo salvaje frito, el risotto de arroz de boletus adulis y foie de pato con cebolla pochada, la caballa en escabeche de sidra templada con emulsión de ajo, olivas verdes y nitrógeno, el taco de sepia sobre bomba de marisco y verduras y exquisitos postres

DIRECCIÓN

**Restaurante
La Espadaña**
Calle de Córdoba, s/n
(Paraje Fuente Mora), Jaén.
Teléfono: 953 260577



LA TAGLIATELLA ALMERÍA

Pizzas caseras, carpaccios, pastas y deliciosos postres

La Tagliatella nació en el año 2001, avalada por la experiencia de más de dos décadas de especialización en la cocina tradicional italiana de las regiones de El Piamonte, La Liguria y La Reggio Emilia. Casi 4,5 millones de clientes disfrutaron el año pasado de los auténticos sabores de Italia en los 70 restaurantes distribuidos en más de 50 ciudades del territorio nacional, así como en Andorra.

En Almería, La Tagliatella, ha diseñado una carta para que el cliente pueda disfrutar al máximo. Pizzas caseras al parmigiano, con selección de setas de bos-

que, seis estaciones, carpaccios acompañados de auténtica mozzarella de búfala, ensaladas en modo fondue, con selección de quesos; risotto con magret de pato y variedad pastas, además de deliciosos postres, son algu-

nas de las elaboraciones de este establecimiento, muy popular en Almería.

DIRECCIÓN

**Restaurante
La Tagliatella Almería**
Rambla Federico García
Lorca 2 (esquina Canónigo
Molina Alonso), Almería.
Teléfono: 950 245424





riza por tener una cocina de corte tradicional, en la que se tiene muy en cuenta la memoria, el terruño y la proximidad, consiguiendo exquisitos platos que, además de gustar, sorprenden por su originalidad. Platos no complejos, en su gran mayoría sencillos y todos reconfortantes y gratificantes para el paladar. Algunas de sus especialidades son la calabaza frita con tocino ibérico y chorizo de la zona, el flamenquin de espárrago triguero con queso de cabra y jamón ibérico, las carnes en sus diferentes preparaciones, las setas y los postres con boniato, elaboraciones que junto a un servicio cercano y muy profesional han contribuido a que este popular restaurante haya sido distinguido con la Q de Calidad Turística.

La carta, con una excelente relación calidad-precio, cambia a lo lar-

DOMICILIO

Restaurante La Cantina de Diego

Calles de Ricarda, esquina Paseo del Río Monachi (Granada).
Teléfono: 958 303758

go del año en función de los productos de temporada -algo fundamental para este establecimiento- y también de los acontecimientos más destacados de cada época (Semana Santa, San Antón, Navidad, etc.). Además, el comensal dispone de una carta de vinos muy bien seleccionada y cuidada, con más de cincuenta referencias que incluye las denominaciones de origen españolas más conocidas y acreditadas, así como los vinos de calidad de Granada.

LA RECETA DE

Victoria Hidalgo, jefa de cocina del restaurante Los Faroles, de Motril



Rape a la marinera estilo 'Los Faroles'

F. M. P.

El Mesón restaurante Los Faroles, de Motril, es un referente gastronómico en toda la Costa Tropical y parte de su buen hacer entre fogones de Victoria Hidalgo, su jefa de cocina, con experiencia internacional y, sobre todo, con gran amor a la profesión. Victoria es la esposa de Ricardo Pérez Martín, propietario del restaurante, con el que ha compartido numerosas vivencias, primero en Motril, posteriormente y durante diez años en Suiza, donde trabajaron juntos en el sector de la hostelería, y ahora de nuevo en Motril, en el establecimiento que abrieron en 1982 y por el que luchan a diario para mantener su prestigio y satisfacer las demandas de su clientela. En Los Faroles se ofrece una cocina con todo el aroma y sabor del recetario tradicional andaluz, pero sin que ello suponga renuncia alguna a otras tendencias. Victoria sabe que parte del secreto para elaborar buenos platos es disponer de productos de máxima calidad y como de eso hay en abundancia en la zona, los resultados no pueden ser mejores. En la carta de Los Faroles hay todo tipo de mariscos y pescados, desde cigalas a la plancha o cocidas, gambas, carabineros o quisquillas de Motril, almejas de carril, conchas finas y piedras, bacalao a la riojana, rape a la marinera, lubina, rodaballo a la sal o a la espalda, lenguado a la plancha o menier, cocochas de bacalao y un largo etcétera, además de selectas carnes. De uno de estos platos, el rape a la marinera ha tenido a bien Victoria ofrecernos su particular receta. Un plato para chuparse los dedos, como suele decirse.

EL PLATO

Ingredientes (para 4 personas):

- Un rape de kilo y medio.
- Ocho mejillones.
- 250 gramos de almejas.
- 150 gramos de gambas.
- 4 patatas cocidas.
- Una cebolleta.
- Un tomate.
- 3 dientes de ajo.
- Perejil picado.
- Fumé de pescado.
- Medio vaso de aceite de oliva virgen extra.
- Un vaso de vino blanco.
- Sal.
- Colorante.

Elaboración:

Con la cabeza del rape y unas verduras hacemos un fumé de pescado. Comenzamos cortando el rape en medallones, pelamos las gambas, picamos la cebolleta y los ajos muy fino, rallamos el tomate sin piel y picamos a conciencia el perejil. Y ya con todos los ingredientes listos, sazonamos el rape y lo enharinamos. Lo freímos durante un par de minutos en la sartén con un poco de aceite virgen -un minuto por cada lado a fuego vivo- y seguidamente lo reservamos en caliente. Con el aceite sobránte y a fuego lento doramos la cebolleta y los ajos picados y añadimos el tomate. Cuando estos ingredientes estén a punto, incorporamos las almejas y los mejillones (previamente lavados) y el vaso de vino. Avivamos el fuego y en cuanto hayan abierto las almejas y los mejillones, añadimos el rape, una pizca de colorante, el fumé de pescado (unos 50 cl.) y cocemos todo el conjunto durante 10 minutos a fuego medio. Finalmente añadimos las patatas cocidas, las gambas y un buen pellizco de perejil. Dejamos reposar y listo para servir.



LAS MARAVILLAS LA HERRADURA

Carnes, pescados y excelentes paellas



En primera línea del Paseo Marítimo Andrés Segovia, de La Herradura y más concretamente en el edificio Ruiz, se encuentra el restaurante Las Maravillas. Este establecimiento, regentado por el herradureño José Fernández Barbero desde hace quince años, se ha ganado un puesto destacado en la oferta gastronómica local por sus pescados, carnes y, sobre todo, por las riquísimas paellas, muy demandadas por sus clientes.

En Las Maravillas se pueden degustar ricas carnes como el solomillo a la mostaza o roquefort, el entrecot y el cordero. En cuanto a pescado, dado que se ubica en pleno centro de la bahía herradureña, la oferta incluye unas extraordinarias parrilladas, que se unen a las de verdura, también con productos de la zona.

DIRECCIÓN

Restaurante Las Maravillas

Paseo Andrés Segovia, edificio Ruiz bajo La Herradura (Granada).
Teléfono: 958 640960

Son todas especialidades que le han dado fama a este restaurante, aunque lo que más destaca Fernández Barbero son sus paellas y arroces caldosos con bogavante, sin olvidar el arroz negro. En su terraza o comedor interior, con capacidad para 60 ó 40 personas, respectivamente, también se puede degustar una amplia y variada carta de menús que oscila entre los 9 y los 13 euros. Por supuesto, tampoco faltan las tapas para el aperitivo y los buenos vinos.

GUÍA DE IDEALES

► **Restaurante Las Tinajas** Cocina tradicional. Calle Martínez Campos, 17. Granada. Teléfono: 958 254393

► **Restaurante Galio** Pizzería-brasería. Plaza de Bib-Rambla, 14. Granada. Tel.: 958 521015

► **Chikito** Cocina tradicional andaluza. Plaza del Campillo, 9. Granada. Teléfono: 958 223364

► **Restaurante Taberna Belmonte** Cocina tradicional. Calle Mulhacén, s/n. Granada. Teléfono 958 264676

► **La Cantina de Diego** Cocina de mercado autóctona. Callejón de Ricarda, 1. Monachil (Granada). Tel.: 958 303758

► **Restaurante La Gaviota** Cocina creativa. Avenida de Andalucía, 2. Granada. Teléfono: 958 292572

► **Restaurante La Pulga** Cocina típica granadina. Avenida de Andaluces, 5. Granada. Teléfono: 958 800646

► **Restaurante La Sacristía** Cocina tradicional. Calle San Juan de Letrán, 3. Granada. Teléfono 958 206205

► **Restaurante Manolo** Cocina típica granadina y tradicional. Plaza de Bib-Rambla. Granada. Teléfono: 958 262070

► **Restaurante Oleum** Cocina tradicional de vanguardia. Calle San Antón, 81. Granada. Teléfono: 958 295357

► **Patio de La Albayda** Cocina tradicional, nacional e internacional. Calle Puente de la Virgen. Granada. Tel.: 958 220002

► **Poetas Andaluces 2** Carnes a la brasa. Calle Pedro Antonio de Alarcón, 43. Granada. Teléfono: 958 263050

► **Restaurante Ramírez** Cocina tradicional y típica granadina. Avenida Doctor Olóz, 14. Granada. Teléfono: 958 271361

► **Restaurante Saffron** Cocina moderna de base tradicional. Calle General Narváez, 2. Granada. Teléfono: 958 522500

► **Restaurante Sancho** Cocina andaluza. Calle Tablas, 16. Granada. Teléfono: 958 266403

► **Restaurante Taverna del Druida** Cocina tradicional. Gran Vía de Colón, 41. Granada. Teléfono: 958 202044

► **Tartessos/Álvaro Arriaga** Cocina tradicional modernizada. Avenida de las Ciencias, 2. Granada. Teléfono: 958 132619

► **Topolino** Cocina tradicional y de autor. Calle Pavaneras, 3. Granada. Teléfono: 958 229376

U. L.

Donostia-San Sebastián**Restaurante A fuego negro. Propuestas siempre originales**

Un bar innovador, siempre dispuesto a sorprender con una amplia carta de pintxos que se completa con una propuesta de bocados dulces. Su planteamiento lo ha convertido en uno de los más visitados por quienes desean experimentar cosas nuevas y reconocido por la crítica con numerosos premios.

Dirección: C/ 31 de Agosto, 31 (Parte Vieja)
Teléfono: 650 13 53 73

Cafetería Astoria. Pintxos de dne

Ubicado en el Hotel Astoria 7, su diseño está inspirado en el mundo del celuloide y sus pintxos, como no podía ser de otra manera, están de cine. La carta de pintxos y tapas calientes se acompaña de un original surtido de tostas al grill.

Dirección: Sancho el Sabio, 28 (Amara)
Teléfono: 943 44 50 00

Bar Bergara. Acierto, simpatía e inconformismo

Desde hace dos años, Monty y Esteban pilotan este mito con acierto, simpatía e inconformismo. Han puesto en marcha un menú de 18 euros con seis pintxos, postre y bebida. Apunten la hamburguesa de tomate con bacalao y el gratinado de pisto. Muy buenos vinos.

Dirección: C/ General Arce, 8 (Gros)
Teléfono: 943 27 50 26

Rest. Bidebide. Pintxos clásicos y montaditos

Su barra de pintxos destaca por la excelente materia prima y su gran variedad, desde propuestas clásicas hasta una amplia gama de montaditos. Próximamente abrirá otro restaurante Bidebide en el antiguo 'Bar Aurrera' en la calle Urbietta, 12 (Centro).

Dirección: C/ 31 de Agosto (Parte Vieja)
Teléfono: 943 42 99 36

Bodega Donostiara. Nueva gestión, mismos cimientos

Renovaron la famosa 'Bodega Donostiara' y han acertado de pleno en la nueva gestión, ahora también con cocina a la brasa. Mantienen los cimientos de la carta: minis de bonito y anchoas, su peculiar tortilla de patata, gildas excelentes, Indurain, chorizo...

Dirección: C/ Peña y Goñi, 13 (Gros)
Teléfono: 943 01 13 80
Web: www.bodegadonostiara.com

Casa Tiburcio. Historia viva de la restauración donostiara

En la Parte Vieja desde 1929,

Los pintxos revolucionan nuestra cocina

Cocina en miniatura Les presentamos una ronda por las barras más selectas de Gipuzkoa



Los pintxos se disfrutan con los cinco sentidos. **FRANKE**

Restaurante La Viña. Un clásico de la Parte Vieja

Si la Parte Vieja es la cuna de los pintxos, La Viña es uno de sus emblemas. Muy conocido por sus canutillos de queso y anchoas y por el txangurro despieceado (en temporada), propone creaciones propias junto con pintxos más tradicionales.

Dirección: C/ 31 de Agosto, 3 (Parte Vieja)
Teléfono: 943 42 74 95

Bar Melchor. Propuestas innovadoras y combinaciones originales

En el Melchor se sabe mimar al cliente. Los pintxos y las raciones se disputan el espacio de la barra, ofreciendo un amplio abanico de opciones al cliente, que completan sus pintxos calientes. Propuestas innovadoras, con ingredientes y combinaciones originales.

Dirección: C/ Arrasate, 5 bajo (Centro)

Mesón Martín. En constante evolución

En pleno centro, su propuesta combina la más pura tradición con algunos inventos que se presentan a campeonatos y que demuestran su intención de agradar a sus incondicionales. Cuelgan jamones ibéricos y sirven raciones de todo tipo. Buen menú del día y gran surtido de vinos. Certificación Q de calidad.

Dirección: C/ Elkano, 7 (Centro)
Teléfono: 943 42 28 66
Web: www.mesonmartin.com

Gastro bar Mil Catas. Ganador de concursos de prestigio

Se ha convertido en una de las más claras referencias de los bares de pintxos donostiarras. Ganador de los concursos más prestigiosos. Menús cerrados a diario, apuesta siempre por

los productos de temporada. Raciones espectaculares. La lista de vinos es interminable.

Dirección: C/ Zabaleta, 55 (Gros)
Teléfono: 943 32 16 56
Web: www.milcatas.com

Bar Sport. No se pierda sus especialidades

Uno de los establecimientos con más vida de la Parte Vieja, donde podremos descubrir sus excelentes especialidades. Destacamos su foie a la plancha y el chipirón con vinagre de perejil. No debemos marcharnos sin probar sus crêpes de hongo y txangurro.

Dirección: C/ Ferrn Calbetón, 10 (Parte Vieja)
Teléfono: 943 42 68 88

Restaurante Txola. También para los más madrugadores

Además de su concurrido restaurante de dos plantas en el polígono de Igara, el cliente del Txola puede degustar una gran variedad de pintxos desde las 7 de la mañana. Encima de la barra sabe lo que va a encontrar: una oferta variada y casera.

Dirección: Calle Portuete, 53 (Igara)
Teléfono: 943 31 67 84

Bar Rte. Viento Sur. Deliciosos guisos a Andalucía

Frente al Kursaal, el Viento Sur hace honor a su nombre con una selección de deliciosas tapas con constantes guisos a la cultura culinaria andaluza. Además de la extensa barra de pintxos, dispone de un amplio espacio destinado a su restaurante.

Dirección: Zurriola, 4 (Gros)
Teléfono: 943 29 13 33

Hondarribia**Bar Ignacio. Miman el producto y también al cliente**

Desde el primer momento se ve que los pintxos y cazuelitas de siempre son preparados por manos expertas con fórmulas de toda la vida. Los fritos y la tortillas de patatas aparecen y desaparecen de la barra de manera fulminante. Se cuida mucho el producto y también la atención al cliente.

Dirección: San Pedro, 20
Teléfono: 943 64 35 57
Web: www.barignacio.com

Irun**Bar Txuntxurro. La tortilla de patata es un '10'**

La tortilla de patata es la reina absoluta: jugosa y con cebolla, hay que pedir la recién hecha, para comer allí o para llevar a casa. Ganadora de concursos y reconocimiento máximo de la crítica gastronómica. Juanjo e Iñaki son dos cracks que también sirven buenos embutidos y menús de todo tipo.

Dirección: Pza. Pío XII, 5
Teléfono: 943 61 50 84

Legazpi**Bar Azpikoetxea. Un buque insignia de la zona**

Establecimiento en el que se respira conocimiento y profesionalidad. Juanjo Intxausti ha parido su bacalao al pil pil con hongos, foie con ibérico y la crêpe salada de setas, puerros y hongos. En la zona es un buque insignia y probablemente sea uno de los mejores bares guipuzcoanos.

Dirección: C/ Azpikoetxea, 1
Teléfono: 943 73 13 87

Oñati**Bar Restaurante Galicia. Una parada obligatoria**

Borda la cocina tradicional en raciones, desde el cerdo ibérico a la plancha, ibéricos Joselito, morros, callos, carrilleras... hasta su txistorra de Jabugo, pulpo a la gallega, zamburiñas, bacalao a la Vizcaina, quesos, revueltos de bacalao y también hongos o croquetas variadas.

Dirección: Atxeko Kalea, 22
Teléfono: 943 78 22 08

Zarautz**Bar Gau Txori. La tapa de champis y gambas es única**

Pintxos calientes elaborados y generosos en tamaño. Los fríos, variados y coloristas, se exponen en la barra. La estrella es la tapa de champis y gambas, que se sirve con un toque leve de picante y adornado con una patata frita crujiente.

Dirección: Calle Patxiku, 10
Teléfono: 943 13 22 22

Taberna Euskalduna. Especialidad en txipirones

A pesar de la gran variedad de pintxos de su barra, su gran especialidad son los txipirones Pelayo y los txipirones en su tinta. Destacan también las cazuelitas de pimientos rellenos de bacalao, los callos, el bacalao en piperrada, el redondo, los champis y las croquetas.

Dirección: Kale Nagusia, 37
Teléfono: 943 13 03 73

Zumarraga**Bar Saski. Ganador del último concurso de pintxos**

Ganador del último concurso de pintxos de Zumarraga, ya es una referencia en la comarca del Urola. En un ambiente informal podremos degustar una amplia gama de pintxos y raciones. Deléitate con su carta, que integra más de 80 vinos.

Dirección: C/ Piedra, 4
Teléfono: 943 72 13 97



16-Abr-2011

ESPACIO: 196 cm2

PORCENTAJE: 17%

PERIODICIDAD: Diario

El turno

De playas

ANDRÉS

Martínez

ALCALDE DE PEÑÍSCOLA



Sin lugar a dudas, nuestras playas son junto al Castillo del Papa Luna, el principal reclamo para atraer a turistas a nuestro destino de vacaciones, motivo por el cual hemos dedicado un importante capítulo a su gestión responsable. Para ello debíamos mejorar su cuidado, seguridad, aspecto, oferta, calidad y su accesibilidad.

Para mejorar su cuidado, duplicamos los recursos humanos y los medios mecánicos destinados a la limpieza de playas. Para mejorar su seguridad ampliamos los efectivos humanos hasta llegar a tener 25 personas implicadas en la vigilancia de nuestras costas. Para mejorar su aspecto renovamos todo el mobiliario de playas, las torres de vigilancia, 170 pape-las, 3500 metros de pasarelas, 67 lavapiés, 36 duchas, 13 áreas deportivas de voley y 8 unidades de juegos infantiles. Para mejorar su oferta programamos un

conjunto de actividades de playa como el taichí y el aeróbic, el cine de playa y los campeonatos de voley, balonmano y paintball.

Para mejorar su calidad hemos realizado todos los esfuerzos necesarios para ser el municipio de toda España con más certificaciones ISO (17 ISO 9001 a la calidad del servicio y 17 ISO 14001 a la calidad ambiental), disponemos del reconocimiento del Instituto de Calidad Turística de España (ICTE) con la certificación Q de calidad, y como viene siendo habitual, también el de la asociación de Educación Ambiental y del Consumidor (AEDAC) con la bandera azul. Y para mejorar la accesibilidad, mi preocupación

ha sido la de modernizar el servicio a las personas con movilidad reducida.

Consciente de que no está todo hecho, quiero recordar la ejecución del proyecto de regeneración de dunas. Mi compromiso estará en la reivindicación continuada ante la administración central hasta conseguir soluciones para la contención de temporales en la zona norte de Peñíscola. Quiero cerrar mi reflexión con un pensamiento de **John Ruskin**: "La calidad nunca es un accidente; siempre es el resultado de un esfuerzo". Y otra frase de **José Narosky**: "Hay quien arroja un vidrio roto sobre la playa. Pero hay quien se agacha a recogerlo".



17-Abr-2011

ESPACIO: 238 cm2

PORCENTAJE: 16%

PERIODICIDAD: Diario

La oficina informativa de Los Rodeos renueva su calidad

Diario de Avisos
Santa Cruz de Tenerife

La oficina de Información Turística del Cabildo de Tenerife situada en el aeropuerto de Los Rodeos, gestionada desde 2004 por Turismo de Tenerife, ha renovado la certificación de calidad otorgada el Instituto para la Calidad Turística Española, una distinción que ostenta desde hace tres años. La marca de calidad Q cumple con una serie de caracte-

rísticas aportando prestigio, diferenciación, fiabilidad y rigor a los establecimientos turísticos certificados.

Junto a esta oficina también se ha renovado la certificación la de Costa Adeje-Playa de Troya (Adeje), que participaba en este proyecto de la red Inforén de Oficinas de Información Turística de la Isla.

Las oficinas de Infotén recibieron en 2010 un total de 966.765 visitas, lo que supone un incre-

mento en 165.000 usuarios, un 17% más, frente a 2009. Si se comparan estos datos con los de 2008, el aumento es de 400.000 visitas, casi un 50% más en solo dos anualidades.



Dos imágenes del punto de información en Los Rodeos. / DA

Audiencia: 1.924.000

Difusión: 114.128

Valor Pub: 1.683,8 €

EL PAÍS
EL PERIÓDICO GLOBAL EN ESPAÑOL

Negocios

17-Abr-2011

Sección: Empresas

Pág.: 12



ESPACIO: 41 cm2

PORCENTAJE: 3%

PERIODICIDAD: Semanal

Las agencias quieren un Ministerio de Turismo

Las agencias de viajes quieren un Ministerio de Turismo. "Exclusivo", en palabras de **Rafael Gallego**, presidente de la patronal del sector, que compareció esta semana ante la Comisión de Industria, Turismo y Comercio del Congreso de los Diputados. También solicitó Gallego la aplicación de un IVA superreducido, campañas de apoyo a las agencias, la introducción de incentivos fiscales e incrementar el apoyo para implantar la Q de calidad. ■



El esplendor vuelve a la Torre de Tuña

La histórica casona, que amenazaba ruina, abrirá esta semana como un hotel de tres estrellas tras casi cuatro años en obras

ISABEL GÓMEZ

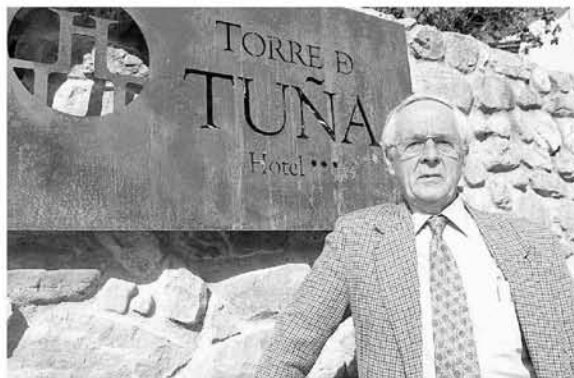
TINEO. José Llanos, conocido como 'Pepe la Viña', contemplaba cada día desde su casa el deterioro que amenazaba la emblemática Casa de La Torre. Por eso, hace varios años, tomó la decisión de adquirir uno de los edificios más emblemáticos de Tuña. Pasado el tiempo, y casi por casualidad, su camino se cruzó con el del médico y profesor de la Universidad de Oviedo Andrés Sampedro, y, según sus palabras, «de la sinergia entre un artesano acreditado y un universitario» surgió la decisión de recuperar la casona como un hotel de tres estrellas.

El nuevo alojamiento, que abrirá a finales de esta semana, no sólo contribuye a potenciar el sector turístico del concejo de Tineo. Sobre todo, los trabajos de restauración que se pusieron en marcha en 2007 han permitido salvar de la ruina una construcción defensiva erigida en el siglo XIV y los dos cuerpos que se le añadieron en el XVII: «Sólo se sostenía el exterior», comentan los promotores de este proyecto, que también ha permitido sacar a la luz los emblemas heráldicos de las familias García-Bernardo y Ponce-Cabrera inscritos en su fachada.

Estos elementos, así como la piedra original del edificio, conocido como 'Casa La Goya' por una de sus últimas propietarias, son uno de los rasgos más característicos del hotel, que cuenta con 15 habitaciones distribuidas en tres plantas, una cafetería-bar abierta al público y un salón de reuniones que lleva el nombre de Severo Ochoa: «Es un guiño a mi compromiso como profesor y biólogo molecular», apunta Sampedro.



La Casa de la Torre de Tuña, rehabilitada como hotel de tres estrellas. :: I. GÓMEZ



Andrés Sampedro, uno de los promotores del hotel. :: I. G.

La huella de Llanos, por su parte, se deja sentir en el trabajo de la madera presente en el suelo, las puertas y los muebles.

Pero la rehabilitación del histórico edificio y el equipamiento del hotel, que ha contado con fondos mineros y del Instituto de Desarrollo Económico del Principado (IDEP), generará tres empleos y aspira a lograr la Q de Calidad, sólo supone un primer paso: «No que creo que por un alojamiento nuevo vaya a venir la gente. Hay que ofrecer más y para ello hay que contar con la gente», señala Sampedro. Por eso, los hosteleros han diseñado el proyecto 'Una realidad histórica aumentada', que ha recibido el Diploma de Plata en la última edición de los Premios de Innovación Turística del Principado.

«Potenciar el valle»

Esta iniciativa pretende «potenciar el valle de Tuña, que tiene recursos histórico-culturales y etnográficos muy importantes». Por eso, a través de las nuevas tecnologías, se ofrecerá material informativo sobre la zona a los clientes, que también podrán conocer, a través de una vitrina, algunos de los productos más significativos del Suroccidente, como el Chosco de Tineo, el Vino de la Tierra de Cangas o la cerámica negra de Llamas de Mouro.

El objetivo de estos empresarios es que, tras la primera impresión, los clientes puedan realizar visitas a talleres artesanos, bodegas o explotaciones agrarias sostenibles que amplíen su conocimiento sobre la realidad del Suroccidente. Para ello, están tejiendo una red de socios colaboradores. Este interés por dar a conocer la comarca no descuidará la promoción de recursos como el dolmen de Merillés o el Molín de Candileiro, ubicado en Puente Castro, que están rehabilitando. Asimismo, han solicitado sumarse al proyecto Geocaching del Principado y proyectan nuevas actividades con la Asociación Amigos del Valle de Tuña.

EL HOTEL

► **Instalaciones.** Cuenta con 15 habitaciones, cafetería-bar y un salón de reuniones.

► **Categoría.** Tiene tres estrellas y aspira a conseguir la Q de Calidad.

► **Empleos.** La puesta en marcha del hotel creará tres nuevos puestos de trabajo.

► **Actividades.** Promoverá visitas a explotaciones agrarias, talleres artesanos o viñedos.



18-Abr-2011

ESPACIO: 222 cm2

PORCENTAJE: 25%

PERIODICIDAD: Semanal

Viaja sin Barreras obtiene la 'Q' por sus productos destinados al Turismo accesible

Almeida: 'Queremos potenciar 'paquetes' de playas y alojamientos rurales'

La mayorista del Grupo Almeida Viajes, Viaja sin Barreras, ha sido certificada con la 'Q' de Calidad Turística que otorga el Instituto para la Calidad Turística Española

(ICTE). La agencia cuenta con diferentes productos especializados en Turismo accesible y ofrece servicios turísticos adaptados a las personas con movilidad reducida.

Viaja sin barreras ha implantado en los últimos meses un sistema de gestión integral recogido en la norma UNE 189001:2006 de Servicios Turísticos de Intermediación, diseñada por el ICTE. Así, la agencia ha sido certificada con la 'Q' de Calidad Turística Española, "un incentivo que nos motiva a seguir respondiendo en un sector en el que todavía queda mucho por hacer como es el del Turismo accesible", ha destacado la directora general de Viajes Almeida, Inmaculada Almeida.

Asimismo, ha subrayado la mejora en las ventas y la facturación de 2010 respecto a 2009 y la tendencia a seguir por esta senda durante 2011. En cuanto a la Semana Santa, Almeida se muestra optimista, aunque, ha señalado, que se ha notado un cambio de preferencias en los viajeros "influenciado por el intento de huelga de

AENA, que ha propiciado el cambio de reservas y un aumento de ventas al destino nacional".

Productos y servicios

Una de las marcas de Viaja sin barreras es Bookingvuelos, www.bookingvuelos.com, un consolidador aéreo para dar servicio a las agencias en cuanto a la gestión y reservas de vuelos. Asimismo, cuenta con Nómada Travel, "un producto que oferta destinos y 'paquetes' diferentes y singulares con la intención de dar a conocer todos los encantos de Andalucía", ha explicado Almeida.

Otros productos de la agencia son www.vinohotel.com, especializado en Turismo enológico y gastronómico, y un 'portal' de subastas de viajes y chollos, www.viajasinparar.com.



La directora general de Viajes Almeida, Inmaculada Almeida.

"Como novedades, además de los productos que aparecen en nuestra web, vamos a desarrollar y potenciar 'paquetes' relacionados con playas accesibles y alojamientos rurales adaptados a personas con movilidad reducida y productos competitivos para personas de la tercera edad", concluye.

18-Abr-2011

ESPACIO: 622 cm2

PORCENTAJE: 54%

PERIODICIDAD: Diario

Castellón La capital castellonense activa todos los servicios de costa para garantizar la seguridad de sus vecinos y visitantes

Abre la temporada de playa

La playa del Gurugú dispone de espacios lúdicos con instalaciones deportivas, además de espacios accesibles para todos. El litoral castellonense ya está preparado para prestar el mejor servicio a los usuarios en busca de los primeros rayos de sol

 S.C.
 redaccion@que.es

Con el buen tiempo llegan las vacaciones de Semana Santa y muchos ya piensan en broncear su piel al sol.

El litoral de la capital castellonense ya está preparado para prestar el mejor servicio en sus playas. El puesto de coordinación en la zona del Gurugú funciona ya a pleno rendimiento.

Cuenta con sillas adaptadas y muletas anfibas para poder disfrutar del baño, además de prestar primeros auxilios por parte del personal cualificado.

Las pasarelas de acceso

El dispositivo de limpieza en las playas cuenta con 8 operarios y 8 vehículos

desde el paseo hasta la misma orilla del mar también están colocadas a lo largo de toda la playa con el fin de hacerla más accesible a todos los usuarios.

Las instalaciones deportivas, juegos de niños y los dispositivos para hacer gimnasia saludable también están al alcance de todos los visitantes. Todos aquellos que se acerquen hasta la playa del Gurugú de Castellón comprobarán que se han instalado



La playa del Gurugú dispone de espacios accesibles e islas de descanso, además de un puesto de vigilancia permanente.

LOS SOCORRISTAS

■ POR LA SEGURIDAD DE LOS BAÑISTAS

El servicio de Salvamento y Socorrismo en la playa del Gurugú de Castellón es prestado, como siempre, por un personal cualificado y dispuesto a prestar atención ante cualquier tipo de emergencia que se produzca.

Este equipo está compuesto por un jefe de Playa, un coordinador de servicio y tres socorristas, además de un patrón de embarcación.

Todos ellos están continuamente vigilantes por si se produjera algún accidente tanto dentro, como fuera del agua.

Por eso, es muy importante informarse del horario que cumplen estos profesionales. Trabajan de 10:30 a 19:00 horas de forma ininterrumpida de lunes a domingo.

Este servicio, indispensable en cualquier playa que cuenta con el reconocimiento de excelencia turística, como es el caso de la playa del Gurugú, se incrementará conforme a las necesidades existentes. De forma progresiva irá sumándose más personal hasta funcionar con todo su potencial durante los meses de temporada alta, que en Castellón corresponden a junio, julio y agosto.

torres de vigilancia y un punto central de información turística. Se trata de una instalación temporal, situada en el paseo marítimo donde el personal del Patronato Municipal de Turismo atenderá a los usuarios en horario de 11:00 h

a 14:00 y de 17:00 h a 19:00 h.

El servicio de limpieza también empieza a funcionar en estas fechas. Se limpia la arena-zona húmeda y zona seca, se realiza el vaciado de papeleras, la limpieza manual de las zonas de arena, la reti-

rada de algas y el mantenimiento de las pasarelas. Cabe recordar que las playas de Castellón ostentan la distinción de 'Qualitur', la 'Q' de Calidad Turística y la distinción TUV, además de la ISO de Protección Medioambiental.



19-Abr-2011

ESPACIO: 1026 cm2

PORCENTAJE: 84%

PERIODICIDAD: Diario

EL PROGRESO MARTES 19 DE ABRIL DE 2011

PUBLIRREPORTAJE 17

REFERENTE DE LA GASTRONOMÍA MARIÑANA

El restaurante Nito gana en excelencia con el estreno de terraza y comedor

ENTORNO. Los clientes divisan la ría vivariense y la playa de Area desde sus mesas

REDACCIÓN

La última reforma y ampliación acrecientan aún más el prestigio adquirido en casi 41 años de actividad por el restaurante Nito, en Area (Viveiro), de la mano de los empresarios Manuel Balseiro y Rosario Quelle. La terraza habilitada en el exterior del comedor, con vistas a la playa de Area y a la ría vivariense, se convertirá en otro emblema de este establecimiento, anexo al hotel Ego, de cuatro estrellas.

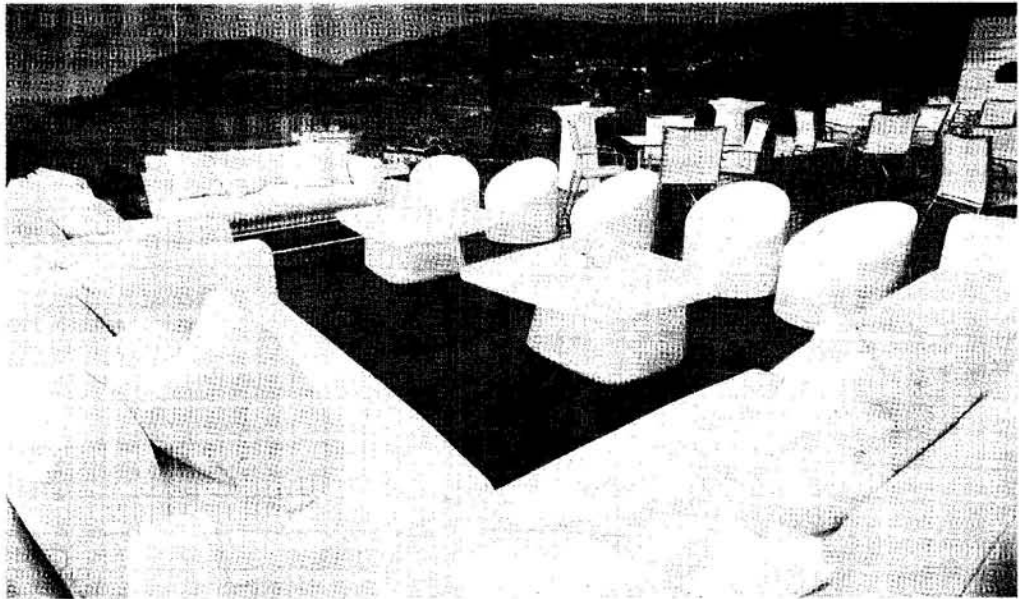
La calidad del producto, el mimo en el trato y la eficiencia del servicio se refuerzan con una intervención muy cuidada, con materiales de primer nivel y acabados perfectos, que crean una atmósfera elegante y acogedora. El Nito brinda a sus clientes un nuevo espacio para disfrutar de su extraordinario menú y recrearse en cada detalle.

En mayo se cumplirán 41 años de la apertura del restaurante Nito, que era entonces «un establecimiento pequeño, de 40 ó 50 plazas, pero ya tenía una terraza grande, preciosa, con vistas a la playa y a la ría», recuerdan Manuel Balseiro y Rosario Quelle, cuyo espíritu emprendedor les llevó a efectuar varias reformas y ampliaciones, la última de ellas inaugurada hace un par de días.

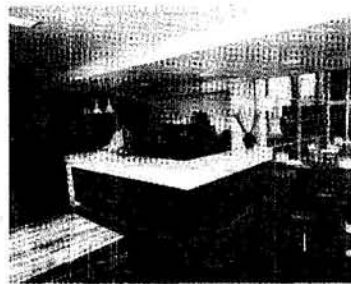
Al lado del restaurante se erigió el hotel Ego para atender la demanda de alojamiento provocada por la construcción de Alúmina-Aluminio, hoy Alcoa, en San Cibrao. En 1977 se inauguró, con 22 habitaciones. Durante los primeros cuatro años el hotel se llenó a diario, con reservas permanentes para los directivos de las empresas que participaron en el montaje de la fábrica. En 1989 se reformó y se levantaron dos plantas más. En 2006 se reconstruyó íntegramente para convertirlo en una lujosa instalación, con 45 habitaciones, repartidas en cuatro plantas, dos salas de convenciones, spa, gimnasio, un salón de estar, cafetería, garaje y tres terrazas exteriores.

Junto a Manuel Balseiro, encargado de la compra del pescado y marisco —dos de las señas de identidad de la casa—, y de su mujer y mano derecha, Rosario Quelle, trabaja su hija Eva María, gerente del hotel. Gente de todo el mundo ha pasado por el Nito para disfrutar de sus especialidades culinarias que son el pescado y el marisco, sin olvidar «la carne gallega de primera», recalca Balseiro. La carta, el servicio, las instalaciones y el entorno han contribuido al prestigio del restaurante, distinguido con numerosos premios y destacado en las principales guías gastronómicas del mundo. El Hotel Ego fue reconocido en 2010 con la Q de Calidad Turística.

Desde cualquiera de las mesas del renovado comedor del Nito se divisa el mar. En realidad, la ría de Viveiro es



Terraza exterior y comedor del Nito. J. M. ALVIZ



Manuel Balseiro
Propietario del
Restaurante Nito de Area

la única presencia. El extraordinario paisaje, en torno a la playa de Area, lo domina todo, desde el interior y, sobre todo, desde la terraza exterior, un amplio espacio decorado con mobiliario de color blanco, que crea un ambiente chill out, ideal para las conversaciones de sobremesa.

«La idea surgió a raíz de la entrada en vigor de la Ley Antitabaco», explica Manuel Balseiro. Él y su mujer no tardaron en darse cuenta de las posibilidades que brindaba y que, sin duda, han sabido aprovechar. Desde la terraza, que se alza sobre el valle, se oye únicamente el sonido del mar.

130 COMENSALES. Del nuevo comedor, con capacidad para unos 130 comensales, llaman la atención la pared del fondo, de papel pintado en tonos grises, y el aire diáfano que le otorgan las paredes blancas, además del suelo de madera. Esta familia de empresarios se ha preocupado de cada detalle del restaurante, al igual que ocurrió en su día con el Hotel Ego, un alojamiento moderno, diseñado por el estudio de arquitectura Architect_2, que logró una combinación perfecta de la madera, la piedra y el acero.

El secreto del éxito reside «en el trabajo», subraya Balseiro, que atribuye los múltiples logros alcanzados en más de cuarenta años de dedicación profesional al trabajo en equipo. «Tenemos un equipo muy bueno, maravilloso», precisa. La plantilla permanente está integrada por unas veinte personas, a las que se suman otras diez en la temporada estival. Otra de las claves de la magnífica trayectoria de este negocio radica en la renovación. «Es muy necesaria para estar siempre actualizados», afirma Balseiro. Y la tercera estriba en el nivel de exigencia, «que tiene que ser muy alto, porque hay que responder a las expectativas de la gente, que llega aquí con muchas referencias».

La calidad y la comodidad del hotel Ego, al igual que las del renovado restaurante, constituyen un atractivo

El nivel de exigencia tiene que ser muy alto, porque hay que responder a las expectativas de la gente, que llega con referencias»

para los turistas y para directivos y empleados de compañías que operan en la zona. «El objetivo de nuestras mejoras es conseguir la desestacionalización del turismo, para potenciar el atractivo de Viveiro todo el año», constata Manuel Balseiro. La clientela de empresa es muy importante, «sobre todo por la presencia de Alcoa». El equipamiento del hotel, con dos salas de convenciones, y el restaurante resultan idóneos para la celebración de jornadas o congresos de empresas o profesionales. El conjunto representa una garantía de calidad, por el servicio y el producto que ofrecen. El spa, el gimnasio y las pistas de pádel, abiertas al público, son un complemento formidable, muy valorado por los clientes, al igual que la conexión wifi a internet gratuita.

Balseiro destaca la variedad de procedencias de su clientela. Quien prueba, repite. «Nuestra clientela es de lo más diversa, engloba distintas nacionalidades, mayoritariamente europea, americana y australiana», asegura.

Decoración

LA TERRAZA, CON MOBILIARIO DE COLOR BLANCO, CREA UN AMBIENTE CHILL OUT



Las playas de San Juan de los Terreros esperan a los turistas

ANTONIO CÁCERES

PULPÍ. Las playas de San Juan de los Terreros, en Pulpí están totalmente preparadas y en perfecto estado para recibir en los próximos días a los ciudadanos y visitantes. Y es que, la Concejalía de Playas, Obras y Servicios del Ayuntamiento pulpileño lleva trabajando intensamente para que el litoral luzca su mejor cara en la Semana Santa, ya que será el primer examen turístico de la temporada.

El continuo mantenimiento que se ha llevado a cabo durante todo el año ya ha dado sus frutos, ya que las playas del término municipal,

chiringuitos, hoteles, restaurantes, arena y el paseo marítimo forman un entorno ideal para el disfrute de todos sus visitantes.

De esta forma, lo ha confirmado el concejal de Playas de Pulpí, Luis Cáceres, quien ha señalado que «los efectivos de la brigada de obras y servicios, jardinería y limpieza han acentuado aún más su trabajo en las últimas semanas incluyendo, además, los trabajos de tratamiento de mosquitos que se puso en marcha el pasado mes de marzo. Gracias a las fumigaciones realizadas paliamos de manera eficaz las posibles plagas que puedan apare-

cer de cara al verano». El concejal de Playas ha recordado que dos municipios de la costa de Almería, entre ellos Pulpí, fueron «pioneros» en la consecución de la certificación de la 'Q' de calidad turística en sus playas. «Todo ello genera más motivos para que tanto los ciudadanos como los turistas elijan la costa pulpileña para pasar la Semana Santa», ha concluido Luis Cáceres.

El litoral de Pulpí es el más oriental de la provincia de Almería y es muy apreciado no sólo por los ciudadanos del levante almeriense, sino quienes residen en la vecina provincia de Murcia.



24-Abr-2011

ESPACIO: 115 cm2

PORCENTAJE: 13%

PERIODICIDAD: Diario

TURISMO

El PSOE cree que el turismo ayudará a la economía

El turismo en Castilla-La Mancha es un sector estratégico que va a fortalecer nuestra economía. Así se manifestó el candidato a las Cortes regionales y miembro de la Ejecutiva del PSOE de C-LM, Fernando Mora, quien también destacó los buenos datos que se van a dar durante esta Semana Santa en el sector en nuestra Región, que empieza a salir de la situación complicada de estos años.

Mora destacó que el Gobierno regional viene realizando un gran esfuerzo para apoyar al sector, a través de políticas diseñadas con los propios empresarios turísticos y que van encaminadas a conseguir, gracias al Plan Estratégico de Turismo 2010-2014, que C-LM sea un referente en turismo de interior.

Una de los objetivos prioritarios de este plan es regenerar el sector a través de la calidad, y recordó que muchos establecimientos ya cuentan con el distintivo de la Q de Calidad, por lo que continuaremos animando a nuestros empresarios a superar las excelencias de sus establecimientos, destacó el dirigente socialista.

Recordó que durante este año se han registrado datos muy positivos en cuanto al número de pernoctaciones, que han crecido un 6,1 % respecto al ejercicio anterior, hasta las 438.348, mientras que el número de viajeros creció un 6%, según la Encuesta de Ocupación de turismo Rural, publicada por el INE.

Estos datos confirman la evolución positiva en el crecimiento de pernoctaciones, ya que C-LM se sitúa como la tercera a nivel nacional, y obtuvo la cuarta posición en el ranking de viajeros. Mora dijo que desde el año 2007, cuando comenzó la crisis, se han construido 30 nuevos hoteles y 400 nuevas casas rurales en nuestra Región.



24-Abr-2011

ESPACIO: 117 cm2

PORCENTAJE: 13%

PERIODICIDAD: Diario

TURISMO

El PSOE cree que el turismo ayudará a la economía

El turismo en Castilla-La Mancha es un sector estratégico que va a fortalecer nuestra economía. Así se manifestó el candidato a las Cortes regionales y miembro de la Ejecutiva del PSOE de C-LM, Fernando Mora, quien también destacó los buenos datos que se van a dar durante esta Semana Santa en el sector en nuestra Región, que empieza a salir de la situación complicada de estos años.

Mora destacó que el Gobierno regional viene realizando un gran esfuerzo para apoyar al sector, a través de políticas diseñadas con los propios empresarios turísticos y que van encaminadas a conseguir, gracias al Plan Estratégico de Turismo 2010-2014, que C-LM sea un referente en turismo de interior.

Una de los objetivos prioritarios de este plan es regenerar el sector a través de la calidad, y recordó que muchos establecimientos ya cuentan con el distintivo de la Q de Calidad, por lo que continuaremos animando a nuestros empresarios a superar las excelencias de sus establecimientos, destacó el dirigente socialista.

Recordó que durante este año se han registrado datos muy positivos en cuanto al número de pernoctaciones, que han crecido un 6,1% respecto al ejercicio anterior, hasta las 438.348, mientras que el número de viajeros creció un 6%, según la Encuesta de Ocupación de turismo Rural, publicada por el INE.

Estos datos confirman la evolución positiva en el crecimiento de pernoctaciones, ya que C-LM se sitúa como la tercera a nivel nacional, y obtuvo la cuarta posición en el ranking de viajeros. Mora dijo que desde el año 2007, cuando comenzó la crisis, se han construido 30 nuevos hoteles y 400 nuevas casas rurales en nuestra Región.



24-Abr-2011

ESPACIO: 120 cm2

PORCENTAJE: 13%

PERIODICIDAD: Diario

TURISMO

El PSOE cree que el turismo ayudará a la economía

El turismo en Castilla-La Mancha es un sector estratégico que va a fortalecer nuestra economía. Así se manifestó el candidato a las Cortes regionales y miembro de la Ejecutiva del PSOE de C-LM, Fernando Mora, quien también destacó los buenos datos que se van a dar durante esta Semana Santa en el sector en nuestra Región, que empieza a salir de la situación complicada de estos años.

Mora destacó que el Gobierno regional viene realizando un gran esfuerzo para apoyar al sector, a través de políticas diseñadas con los propios empresarios turísticos y que van encaminadas a conseguir, gracias al Plan Estratégico de Turismo 2010-2014, que C-LM sea un referente en turismo de interior.

Una de los objetivos prioritarios de este plan es regenerar el sector a través de la calidad, y recordó que muchos establecimientos ya cuentan con el distintivo de la Q de Calidad, por lo que continuaremos animando a nuestros empresarios a superar las excelencias de sus establecimientos, destacó el dirigente socialista.

Recordó que durante este año se han registrado datos muy positivos en cuanto al número de pernoctaciones, que han crecido un 6,1% respecto al ejercicio anterior, hasta las 438.348, mientras que el número de viajeros creció un 6%, según la Encuesta de Ocupación de turismo Rural, publicada por el INE.

Estos datos confirman la evolución positiva en el crecimiento de pernoctaciones, ya que C-LM se sitúa como la tercera a nivel nacional, y obtuvo la cuarta posición en el ranking de viajeros. Mora dijo que desde el año 2007, cuando comenzó la crisis, se han construido 30 nuevos hoteles y 400 nuevas casas rurales en nuestra Región.



► Finalista del certamen empresa del año 2010 de 'Mediterráneo'

Telefónica

EL CRECIMIENTO DE LA EMPRESA HA LLEVADO A DUPLICAR LA PLANTILLA ENTRE EL AÑO 2007 Y EL 2010

Panadería Vicente Miravete se expande y suma 6 puntos de venta en la capital

La firma suma a su pan y repostería artesana comidas caseras y servicio de catering

R. D.
especiales@periodico-mediterraneo.com
CASTELLÓN

La panadería castellanense Vicente Miravete se suma al listado de empresas seleccionadas como finalistas del certamen Empresa del Año 2010 del periódico **Mediterráneo** gracias a la expansión que ha experimentado en el último ejercicio al pasar de contar con cuatro puntos de venta en la capital (calles Padre Vela, 8; Padre Vicent, 4; Huerto Seguros, 5; y Urbanización el Pinar del Grao), a dirigir también el espacio de pastelería y comidas caseras de Carrefour Market, en la calle Mayor de Castellón, y activar la creación de una nueva panadería en el paseo Ribalta, (junto a la delegación de Hacienda), que abrirá sus puertas en los próximos días.

Una expansión que se debe a los nuevos servicios que la panadería, dedicada inicialmente a la elaboración de pan, ha sumado a su actividad en los últimos años. Así, en la actualidad la firma realiza una amplia gama de panes de producción artesana (pan de pueblo, chapatas, integrales, pan de agua, pan de manteca, pan francés...); bollería casera y pastelería de elaboración tradicional; comidas caseras para llevar, para comer en las áreas de cafetería de sus locales o para comedores de empresas y un servicio de catering integral para empresas, instituciones y todo tipo de eventos privados. Unos servicios que le han llevado a aumentar su plantilla en un 50% desde el 2007 hasta contar con 17 trabajadores.

ELABORACIÓN ARTESANA // El gerente de la firma, Ángel Miravete, destaca la producción artesana de todo su abanico de productos. "El proceso de elaboración empieza con la selección de materias primas de primera calidad para la obtención de un buen producto final, descartando productos semielaborados o congelados", dice. Para ello, la empresa dispone de un muy buen equipo de profesionales y de maquinaria



► La empresa cuenta con un cualificado grupo humano que ha permitido incrementar sustancialmente los catering y encargos en el último año.



► La apuesta por la elaboración tradicional diferencia a V. Miravete.



► La variedad de bollería y repostería destaca en los puntos de venta.



► La firma dirige la panadería, cafetería y restaurante de Carrefour Market, en la calle Mayor.

avanzada que le permiten fabricar sus productos de una manera más eficiente, manteniendo el proceso artesano.

Además, a lo largo del 2010, la dirección de la empresa ha realizado una importante inversión para aumentar su producción con la incorporación de una maquinaria para la elaboración de panes especiales y la renovación de toda la línea de frío y congelación en la cocina central. ■

MÁS INFORMACIÓN Y SUGERENCIAS
www.elperiodico-mediterraneo.com
Contactador: 964214322 - Buzón: 25511 CONT



► Todas las comidas se elaboran de forma casera y artesana.

La firma desarrolla los trámites para lograr el distintivo Q de calidad



► Panadería Vicente Miravete apuesta por la excelencia y la seguridad alimentaria. Para ello sigue los protocolos de trazabilidad y desarrolla los trámites para acreditar su excelencia con la Q de calidad. Además, toda la plantilla está en formación continua a través de los cursos que realiza la empresa Asegal, la Escuela de Hostelería o el Centro de Turismo de Castellón. Esta filosofía le ha permitido ganar importantes clientes en Castellón y llevar sus servicios a Valencia, Teruel y Tarragona.



25-Abr-2011

ESPACIO: 557 cm2

PORCENTAJE: 83%

PERIODICIDAD: Semanal

una Semana Santa

JAÉN

La Semana Santa te sorprenderá por sus procesiones.



Catedral de Jaén



Museo del aceite

LAS PROCESIONES SON EL ACTO RELIGIOSO MÁS IMPORTANTE DE LA SEMANA SANTA JIENENSE

La ciudad de Jaén se caracteriza por su Semana Santa, declarada de Interés Turístico Nacional por su belleza y magnitud.

■ FIESTA POPULAR

Cada año, Jaén se viste de gala para vivir su semana más grande, donde se dan cita importantes manifesta-

ciones artísticas y culturales. Pero lo más destacado son las procesiones, donde los nazarenos desfilan con cirios y faroles acompañando a las tallas ancestrales.

■ LA EUCARISTÍA

La Semana Santa de la ciudad conmemora la institución de la Eucaristía en la Última Cena. Esta se repre-

senta durante la celebración del Jueves Santo, el Calvario, el Viernes Santo y el Domingo de Resurrección. Esta fiesta, celebrada desde el siglo XVI, es la idónea para los turistas, porque además de la imaginaria pueden degustar los platos típicos de Cuaresma, de gran calidad, sobre todo, sus dulces.

¿QUÉ VER?

Cuatro son los monumentos que no debes perderte: la Catedral, el Palacio de Villardompardo y sus Baños árabes, el Castillo de Santa Catalina y el Museo Provincial.

¿QUÉ HACER?

Por su tamaño, Jaén es una ciudad ideal para recorrerla a pie. Descubre sus calles y plazas.

GUÍA PRÁCTICA

HOTELES

Hotel Infanta Cristina ****
Avenida de Madrid s/n
Tel. (+34) 953 263 040

Ha obtenido el certificado Q de calidad turística. Destaca su cocina tradicional. Situado cerca de El Corte Inglés y de la Universidad se caracteriza por el lujo de sus instalaciones.

RESTAURANTES

Restaurante El Templario
Calle San Clemente 30
Tel: (+34) 953 087 569

Su decoración medieval te transportará a otra época mientras un séquito de bufones, guerreros moros y un Conde y su esposa, te harán participar en sus escenas. Te sorprenderás.

Audiencia: 235.000

Difusión: 31.239

Valor Pub: 166,3 €

Sección: Local

Pág.: 6



28-Abr-2011

ESPACIO: 32 cm2

PORCENTAJE: 3%

PERIODICIDAD: Diario

LA VILA JOIOSA

Las oficinas de turismo reciben la «Q» de calidad

■ Las oficinas de turismo de La Vila Joiosa han recibido la «Q» de calidad turística, según fue comunicado ayer al Ayuntamiento del municipio por el Instituto de Calidad Turística Española (ICTE). El alcalde vilero, Jaime Lloret, destacó que «esta marca es cada vez más conocida por los turistas que cada vez son más exigentes, por lo que el distintivo ayuda a promocionar las oficinas y con ello La Vila».



28-Abr-2011

ESPACIO: 413 cm2

PORCENTAJE: 34%

PERIODICIDAD: Diario



El acto de entrega de diplomas a los alumnos se realizó en la Posada de Miranda del Castañar./CASAMAR

Un turismo integrador y de calidad

Asprodes ha formado a un grupo de personas con discapacidad para trabajar en espacios hosteleros de la zona de la Sierra

CASAMAR/SERGIO PÉREZ VEGAS

LA Posada Miranda, titularidad de Asprodes, situada en Miranda del Castañar es un gran ejemplo de cómo un proyecto empresarial, turístico y hostelero puede funcionar con excelentes resultados, ejerciendo además una labor integradora con personas con discapacidad. Asprodes defensora de la integración laboral de los sectores más desfavorecidos, eligió este privilegiado lugar para entregar el diploma del curso de hostelería que han llevado a cabo durante el último año.

El curso comenzó a gestarse el pasado mes de diciembre y empezó a funcionar ya en el mes de febrero. Seis personas estuvieron formándose en los distintos campos del sector hostelero, co-

mo en limpieza, cocina y atención al cliente.

Recientemente se les hizo entrega de los diplomas acreditativos, pero los alumnos no se llevaron a casa tan sólo este papel, sino que también los contratos laborales.

Tres de ellos comenzarán a trabajar en la empresa de catering del Centro Ocupacional de Tamames, otro realizará sustitu-

El proyecto comenzó a principios de año y ha contado con un presupuesto de unos 10.000 euros para la integración laboral de los alumnos con discapacidad

ciones en la Posada Miranda y el resto se han inscrito a una bolsa de trabajo y serán incorporados en plantilla en el periodo estival. El proyecto de formación laboral ha contado con un presupuesto aproximado de 10.000 euros, de los cuales la entidad bancaria Bancaja ha financiado seis mil.

En el día de la clausura del curso en la Posada Miranda asistieron, Enrique Criado Bueno, director en la oficina de Salamanca de Bancaja y María Portal Bonilla, Presidenta de Asprodes, así como los organizadores, alumnos y gestores de la Posada.

Una posada que ya ostenta entre otros galardones la "Q de calidad", y goza de unas vistas envidiables de la Sierra de Francia, vistas tan amplias, que dejan ver el lejano horizonte de la integración social.

Especial ▶ MÁLAGA DISTINGUIDOS

Sellos y marcas distinguen la calidad y el trabajo bien hecho

▶ Los certificados y distintivos de calidad se han convertido en un referente de garantía en todos los sectores

LA OPINIÓN MÁLAGA

■ La calidad se ha convertido en los últimos años en una de las inversiones más rentables en el mundo empresarial. Una estrategia de mejora y renovación a través de las nuevas tecnologías, el respeto al medio ambiente, los sistemas de producción, etc. ISO 9001, EFQM, Q... cada vez es más frecuente toparse con algunas de estas siglas en las empresas, y es que los certificados de calidad se han convertido en un referente de garantía en los diferentes sectores productivos.

El proceso de calidad lo lleva a cabo un organismo independiente que se encarga de examinar un producto, servicio, proceso empresarial, sistema de gestión, etc. y comprobar que se adaptan a los requisitos exigidos. Así, la empresa puede demostrar que cumple con unas condiciones de cualitativas determinadas, lo que otorga una imagen favorable ante los clientes y la competencia. Se trata pues de un valor añadido que la empresa ofrece y que la hace destacar de las demás. Asimismo, este reconocimiento constituye para el consumidor una información objetiva sobre el producto o servicio, proporcionándole una mayor confianza.

Turismo

Además de las conocidas normas ISO, principalmente la 9001 de gestión empresarial y la 14.001 de gestión medioambiental, existen otras figuras que reconocen la calidad en diferentes sectores. En el sector turístico, un referente es la Q de Calidad Turística, que es la marca que representa la calidad en este ámbito a nivel nacional.

La Q aporta a los establecimientos turísticos que la ostentan prestigio, diferenciación, fiabilidad, rigurosidad y promoción por parte de la Secretaría de Estado de Turismo y las comunidades autónomas. Los establecimientos avalados con esta marca han pasado unas estrictas auditorías que aseguran que su prestación de servicio es garantía de calidad, seguridad y profesionalidad.

Otro reconocimiento es el Compromiso de Calidad Turística, una distinción que otorga el Ministerio de Industria, Turismo y Comercio de España que tiene como finalidad asegurar la gestión interna de las empresas turísticas y centros-servicios vinculados al turismo, establecer controles en los procesos que garanticen la satisfacción de los clientes y garantizar la seguridad y confort de las instalaciones.

Muy conocida en las provincias marítimas es la distinción de la Bandera Azul, que otorga anualmente la Fundación Europea de



Entrega de banderas Q de Calidad Turística a playas españolas. LA OPINIÓN

Los establecimientos avalados con la Q de Calidad Turística han pasado unas estrictas auditorías

En Andalucía, los productos agroalimentarios pueden ser reconocidos por la marca Calidad Certificada

Educación Ambiental a las playas y puertos que cumplen una serie de condiciones ambientales e instalaciones.

En Andalucía, los productos agroalimentarios pueden ser reconocidos por la marca Calidad Certificada, un distintivo de la Junta de Andalucía para los productos con calidad diferenciada que están producidos o elaborados bajo unos controles específicos de calidad. De esta marca pueden disponer, tras la pertinente solicitud y certificación los productos amparados por Denominaciones de Origen Protegidas, Indicaciones Geográficas Protegidas, Especialidades Tradicionales Garantizadas, o productos de Producción Ecológica e Integrada, así como los productos agroalimentarios y pesqueros certificados por organismos autorizados.

Otra marca andaluza es Parque Natural de Andalucía, un sello de calidad que ofrece un incentivo a la producción, distribución y



Stand de productos andaluces con la marca Calidad Certificada. LA OPINIÓN

comercialización de los productos originarios de los espacios naturales, promovido por la Consejería de Medio Ambiente dentro del marco de la Estrategia Andaluza de Desarrollo Sostenible. El distintivo tiene por objetivo «fomentar y apoyar un desarrollo sostenible asociado a los productos naturales, la producción artesanal y el turismo de naturaleza».

También la Carta Europea del Turismo Sostenible (CETS) es un reconocimiento que se concede a

los espacios protegidos que han demostrado su compromiso con el trabajo en cooperación, el desarrollo y la aplicación de una estrategia turística basada en las cualidades especiales de la zona y han seguido un plan de acción dotado de los recursos necesarios para el cumplimiento de los objetivos de desarrollo sostenible.

Reconocimiento

La Diputación de Málaga otorga el distintivo de Singularidad Turística, que fue creado en el año

2000 para reconocer a los alojamientos y restaurantes turísticos del interior de la provincia que merecen ser destacados por ejercer una actividad siguiendo criterios de calidad y respeto por el entorno y por la cultura de nuestros pueblos. Con esta iniciativa, el ente supramunicipal promociona y fomenta la oferta turística del interior de la provincia la cual, a su vez, puede ser ofertada en los mercados nacionales e internacionales como muestra de calidad del interior de la misma.



30-Abr-2011

ESPACIO: 465 cm2

PORCENTAJE: 36%

PERIODICIDAD: Diario

Medio Ambiente recibe un premio de accesibilidad universal

La Fundación DFA reconoce el plan del Departamento en el Parque de Guara

D.A.

HUESCA. El Departamento de Medio Ambiente del Gobierno de Aragón recibió el premio de "Accesibilidad Universal", en la categoría Urbanística, de la Fundación DFA por el Plan de Accesibilidad del Parque Natural de Guara. Éste es uno de los galardones que se entregaron en los XIV Premios de Accesibilidad Universal, además de los correspondientes a las categorías de "Tecnologías de la Información y la Comunicación", que recayó en el Ayuntamiento de Masquefa (Barcelona) y de "Innovación Tecnológica", que fue para el Colegio Salesianos de Zaragoza por su impulso a la innovación a través de los Premios Don Bosco.

Al acto asistieron la consejera

de Servicios Sociales y Familia, Ana Fernández, y el consejero de Medio Ambiente, Alfredo Boné, quien recogió el galardón. Ana Fernández destacó la importancia de los premios como una forma de sensibilizar a la sociedad para lograr la accesibilidad universal. Además, recordó que la accesibilidad permite que todos los ciudadanos tengan acceso, en condiciones de igualdad, a las mismas oportunidades.

Turismo accesible

El proyecto de Departamento de Medio Ambiente que fue premiado consiste en actuaciones de sensibilización, mejora de infraestructuras y adecuación de instalaciones en el Parque Natural de la Sierra y Cañones de Guara. Estas actuaciones se en-



Foto de grupo con los premiados. S.E.



Alfredo Boné, consejero aragonés de Medio Ambiente, recibe el premio. S.E.

marcan dentro del Plan de Accesibilidad e Inclusión Social de la Red Natural de Aragón que ejecuta la Consejería de Medio Ambiente del Gobierno de Aragón para hacer accesibles los espacios naturales de la Red Natural de Aragón y promover el conocimiento y disfrute de los valores

naturales a toda la sociedad.

Infraestructuras realizadas

Entre las infraestructuras ejecutadas en el Parque Natural de la Sierra y Cañones de Guara se encuentra el Sendero de la Tamara, camino accesible de 400 metros de longitud (sale del Sal-

to de Bierge y transcurre por un bosque de pino y carrasca hasta llegar al mirador sobre las formaciones rocosas de Morrano y el río Alcanadre); el Sendero de la Encina Milenaria, que lleva hasta uno de los árboles más singulares de Guara, la Encina de Lecina, con sus más de 600 metros cuadrados de copa, y que transcurre entre antiguas paredes de piedra del pueblo de Lecina. También se han acondicionado las rutas que conducen hasta los miradores del Salto del Roldán y del Vero, y los accesos a los observatorios de aves de Nueno, Alquézar y Santa Cilia de Panzano.

Además, los centros de interpretación de Bierge y Arguis están totalmente adaptados para personas con movilidad reducida y con discapacidad visual y auditiva, y cuentan con la Marca Q de Calidad Turística.