

Páginas Vistas Día
4.707

Visitas Únicas Día
2.824

Usuarios Únicos Día
941

CRONICASDELAEMIGRACIÓN.com

Valor Pub: 1,8 €

Reputación: 195

Ranking: 49.846,0

11-Oct-2014

PORCENTAJE: 9%

cocineros gallegos de los que dijo que "tanto con Pepe Solla como con la gran cantera de chefs con la que cuenta la Comunidad, en Galicia se reivindica la concepción moderna y contemporánea de la cocina gallega sin renunciar a sus orígenes".

Con la celebración de este acto, añadió, "además de resaltar la personalidad de este célebre cocinero manifestamos la extraordinaria capacidad de la gastronomía gallega como elemento vertebrador y como uno de los pilares fundamentales de la cultura de Galicia".

Por último, Nava Castro reafirmó en Brasilia que la gastronomía es una parte muy importante de la identidad gallega, de la que dijo que, "a pesar de que evoluciona con el paso del tiempo, no pierde la esencia que la caracteriza".

SALUD

[VOLVER A PORTADA](#)

España aspira a convertirse en uno de los países líderes en Turismo de Salud



12 Octubre 18:55
2014

27

0 Comentarios

[Versión para imprimir](#)

Los objetivos están claros: posicionar a España como referente en el mercado del Turismo de Salud internacional y captar turistas de salud para que acudan a centros sanitarios privados, balnearios o establecimientos socio-sanitarios en España. Y las cifras, también: actualmente se estima que unas 100.000 personas vienen a nuestro país para algún tratamiento de salud, desde estancias en balnearios a realización de trasplantes. Pero se cree que estas cifras son muy bajas y se confía en que puedan duplicarse en dos o tres años. No es mucho pedir para un país que recibirá este año cerca de 66 millones de turistas.

Algunos de estos datos se han facilitado en la presentación del proyecto "SpainCare", una apuesta en la que están implicados, entre otros, la Secretaría de Estado de Turismo, diversas asociaciones e institutos de Sanidad, los agentes de viajes y transportes, hoteleros, balnearios, el Instituto para Calidad Turística Española y la Escuela de Organización Industrial. Todos ellos bajo el paraguas general del llamado Clúster Español de Turismo de Salud. En el proyecto se lleva meses trabajando pero es ahora cuando comienza a andar y para hacerlo cuenta con un presupuesto de 2,7 millones de euros para los próximos dos años.

Más cifras para avalar la iniciativa. En lo que a Sanidad se refiere, España realiza el 5% de los trasplantes mundiales, dispone de 21 acreditaciones JCI (Joint Commission International), que se considera a nivel mundial como el sistema más prestigioso para la evaluación de centros sanitarios, tiene 25 robots Vinci, equipos de cirugía robótica de alta tecnología, más de 100 balnearios con aguas mineromedicinales, más de 2.500 centros de atención a la dependencia y casi 10.000 ensayos clínicos. La Sanidad representa en España el 9,3% del PIB y la esperanza de vida es la primera de Europa con más de 82 años de promedio (85 las mujeres) y la tercera a nivel mundial.

Y los datos de turismo son igualmente espectaculares, aunque suelen ser más conocidos: 66 millones de turistas se esperan para este año, la segunda red mundial más grande de trenes de alta velocidad, decenas de aeropuertos, 10,2% del PIB, 44 lugares Patrimonio de la Humanidad, gran oferta cultural, de ocio, deporte, gastronomía... y, por supuesto, mucho sol y playa.

Cifras mundiales

Aunque no existen estadísticas claras, se estima que once millones de personas se desplazan cada año de un país a otro con el objetivo de mejorar su salud o su aspecto físico, generando cifras de negocio entre 30.000 y 40.000 millones de euros. Cada paciente gasta aproximadamente entre 2.700 y 4.000 euros por desplazamiento, según datos de la publicación Patients Beyond Borders, la fuente más fiable en viajes médicos.

El turismo de salud tiene un gran potencial de crecimiento, como lo demuestra la rápida expansión que está registrando en otros países. Sin embargo, en España, su escasa comercialización como producto turístico, la ausencia de promoción o la

Páginas Vistas Día

344

Visitas Únicas Día

206

Usuarios Únicos Día

69

DIARIO COSTA DEL SOL

Valor Pub: ,2 €

Reputación: 8

Ranking: ,0

12-Oct-2014

PORCENTAJE: 21%

carencia de una cultura sanitaria en los agentes turísticos son algunos de los factores que frenan su desarrollo. La puesta en marcha del Clúster Español de Turismo pretende cambiar todo eso. Entre las ventajas que ofrece España están: sanidad excelente y reconocida a nivel mundial y un sector turístico fuerte, especialidades y técnicas de reconocido prestigio: reproducción asistida, estética, oftalmología, cirugías cardiovasculares, oncología; precios competitivos con respecto a Europa en odontología y en estética; tradición de demanda de turismo de países europeos de alto poder adquisitivo: Reino Unido, Alemania, Italia, Francia, Rusia y Países Bajos.

Según las estimaciones del presidente del Clúster Español de Turismo de Salud, Íñigo Valcaneras, la cooperación con el Ministerio de Industria y Turismo en esta materia podría situar a España entre los tres primeros países a nivel mundial en este segmento sanitario, acortando la distancia que le separa de otros países. "Nuestros sectores son mucho mas competitivos desde el punto de vista de salud y turismo, más aún cuando pongamos en marcha todo nuestro potencial con esta iniciativa", asegura Valcaneras.

Para ello, el Clúster, a través de la Fundación EOI y la Secretaría de Estado de Turismo, y las empresas privadas han firmado dos convenios para la realización de actividades que ayuden a situar a España como referente en turismo de salud, impulsen la captación de pacientes en el extranjero, generando riqueza y puestos de empleo en el país. Según la secretaria de Estado de Turismo, Isabel Borrego, esta iniciativa va en la línea del objetivo de diversificación turística que se persigue desde el Gobierno, "buscando un producto de calidad y una mejora de la rentabilidad del sector".

La iniciativa incluye actividades de promoción y captación de turistas en países como Reino Unido, Alemania, Bélgica, Suecia, Noruega, Finlandia, Rusia, Marruecos y Estados Unidos, todo ello bajo la marca 'SpainCare'. Según indica Miguel Mrones, presidente del Instituto para la Calidad Turística Española y vicepresidente del Clúster Español de Turismo de Salud: "Esperamos que cuando un turista se haga un tratamiento, 'SpainCare' sea su referencia". El próximo mes de noviembre será presentada la nueva web del Clúster, en la que se contará con un buscador de servicios en función de distintos parámetros, una zona específica para usuarios registrados, posibilidad de realizar toda la contratación y compra del tratamiento sanitario, comunicación inmediata con los usuarios, información sobre centros, tratamientos e intervenciones y noticias y vídeos sobre los avances médicos disponibles en Spaincares.

Por: Enrique Sancho

Bienestar Salud y Belleza

España quiere convertirse en uno de los países líderes en turismo de salud



Impulso de "Spaincare", un proyecto de colaboración público-privado con 2,7 millones de presupuesto

Última actualización 10/10/2014@23:44:53 GMT+1

Me gusta

Recomendar

Por Enrique Sancho

Los objetivos están claros: posicionar a España como referente en el mercado del Turismo de Salud internacional y captar turistas de salud para que acudan a centros sanitarios privados, balnearios o establecimientos socio-sanitarios en España. Y las cifras, también: actualmente se estima que unas 100.000 personas vienen a nuestro país para algún tratamiento de salud, desde estancias en balnearios a realización de trasplantes. Pero se cree que estas cifras son muy bajas y se confía en que puedan duplicarse en dos o tres años. No es mucho pedir para un país que recibirá este año cerca de 66 millones de turistas.



Algunos de estos datos se han facilitado en la presentación del proyecto "SpainCare", una apuesta en la que están implicados, entre otros, la Secretaría de Estado de Turismo, diversas asociaciones e institutos de Sanidad, los agentes de viajes y transportes, hoteleros, balnearios, el Instituto para Calidad Turística Española y la Escuela de Organización Industrial. Todos ellos bajo el paraguas general del llamado Clúster Español de Turismo de Salud. En el proyecto se lleva meses trabajando pero es ahora cuando comienza a andar y para hacerlo cuenta con un presupuesto de 2,7 millones de euros para los próximos dos años.

Más cifras para avalar la iniciativa. En lo que a Sanidad se

refiere, España realiza el 5% de los trasplantes mundiales, dispone de 21 acreditaciones JCI (Joint Commission International), que se considera a nivel mundial como el sistema más prestigioso para la evaluación de centros sanitarios, tiene 25 robot da Vinci, equipos de cirugía robótica de alta tecnología, más de 100 balnearios con aguas mineromedicinales, más de 2.500 centros de atención a la dependencia y casi 10.000 ensayos clínicos. La Sanidad representa en España el 9,3% del PIB y la esperanza de vida es la primera de Europa con más de 82 años de promedio (85 las mujeres) y la tercera a nivel mundial. Y los datos de turismo son igualmente espectaculares, aunque suelen ser más conocidos: 66 millones de turistas se esperan para este año, la segunda red mundial más grande de trenes de alta velocidad, decenas de aeropuertos, 10,2% del PIB, 44 lugares Patrimonio de la Humanidad, gran oferta cultural, de ocio, deporte, gastronomía... y, por supuesto, mucho sol y playa.

Cifras mundiales

Aunque no existen estadísticas claras, se estima que once millones de personas se desplazan cada año de un país a otro con el objetivo de mejorar su salud o su aspecto físico, generando cifras de negocio entre 30.000 y 40.000 millones de euros. Cada paciente gasta aproximadamente entre 2.700 y 4.000 euros por desplazamiento, según datos de la publicación Patients Beyond Borders, la fuente más fiable en viajes médicos.

El turismo de salud tiene un gran potencial de crecimiento, como lo demuestra la rápida expansión que está registrando en otros países. Sin embargo, en España, su escasa comercialización como producto turístico, la ausencia de promoción o la carencia de una cultura sanitaria en los agentes turísticos son algunos de los factores que frenan su desarrollo. La puesta en marcha del Clúster Español de Turismo pretende cambiar todo eso. Entre las ventajas que ofrece España están: sanidad excelente y reconocida a nivel mundial y un sector turístico fuerte, especialidades y técnicas de reconocido prestigio: reproducción asistida, estética, oftalmología, cirugías cardiovasculares, oncología; precios competitivos con respecto a Europa en odontología y en estética; tradición de demanda de turismo de países europeos de alto poder adquisitivo: Reino Unido, Alemania, Italia, Francia, Rusia y Países Bajos.

Según las estimaciones del presidente del Clúster Español de Turismo de Salud, Íñigo Valcaneras, la cooperación con el Ministerio de Industria y Turismo en esta materia podría situar a España entre los tres primeros países a nivel mundial en este segmento sanitario, acortando la distancia que le separa de otros países. "Nuestros sectores son mucho más competitivos desde el punto de vista de salud y turismo, más aún cuando pongamos en marcha todo nuestro potencial con esta iniciativa", asegura Valcaneras.

Para ello, el Clúster, a través de la Fundación EOI y la Secretaría de Estado de Turismo, y las empresas privadas han firmado

Páginas Vistas Día

3.240

Visitas Únicas Día

1.944

Usuarios Únicos Día

648

EUROMUNDOGLOBAL.com

Valor Pub: 3,3 €

Reputación: 68

Ranking: 29.906,0

12-Oct-2014

PORCENTAJE: 25%

dos convenios para la realización de actividades que ayuden a situar a España como referente en turismo de salud, impulsen la captación de pacientes en el extranjero, generando riqueza y puestos de empleo en el país. Según la secretaria de Estado de Turismo, Isabel Borrego, esta iniciativa va en la línea del objetivo de diversificación turística que se persigue desde el Gobierno, "buscando un producto de calidad y una mejora de la rentabilidad del sector".

La iniciativa incluye actividades de promoción y captación de turistas en países como Reino Unido, Alemania, Bélgica, Suecia, Noruega, Finlandia, Rusia, Marruecos y Estados Unidos, todo ello bajo la marca 'SpainCare'. Según indica Miguel Mirones, presidente del Instituto para la Calidad Turística Española y vicepresidente del Clúster Español de Turismo de Salud: "Esperamos que cuando un turista se haga un tratamiento, 'SpainCare' sea su referencia". El próximo mes de noviembre será presentada la nueva web del Clúster, en la que se contará con un buscador de servicios en función de distintos parámetros, una zona específica para usuarios registrados, posibilidad de realizar toda la contratación y compra del tratamiento sanitario, comunicación inmediata con los usuarios, información sobre centros, tratamientos e intervenciones y noticias y vídeos sobre los avances médicos disponibles en Spaincares.



Presentada la primera Guía de Soles Repsol en Galicia, con 24 distinciones

REDACCIÓN EFE | Actualizado 13 Octubre 2014 - 17:09 h.

Comparte:

Más opciones

Vota esta noticia:

★★★★★

Más acciones:

Imprimir

Enviar email

Ampliar texto

Reducir texto



Logotipo de la petrolera española Repsol. EFE/Archivo

La Guía de Soles Repsol en Galicia sitúa a los fogones gallegos a la altura de la gran cocina Española, potenciando así sus 24 distinciones en el panorama gastronómico gallego. La directora de Turismo de Galicia, Nava Castro, y el presidente de la Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansón, han presentado hoy esta primera guía online y gratuita de restaurantes Soles Repsol de Galicia, de la que ya está disponible su descarga en la web de Turismo de Galicia.

La guía, elaborada por Turismo de Galicia, tiene como fin potenciar la excelencia de la gastronomía de Galicia, a la vez que promueve los 24 restaurantes y cocineros gallegos que poseen Soles de Repsol, las prestigiosas distinciones anuales que se conceden a los mejores restaurantes y cocineros, como símbolo a su excelencia culinaria.

Ansón, en conferencia de prensa en Santiago de Compostela, ha señalado que la cocina española es actualmente un referente mundial "todo el mundo quiere venir a ver lo que se está haciendo en España", y ha insistido en que, precisamente en ese escenario, es en el que se debe potenciar la cocina gallega, que en un breve periodo de tiempo estará a la altura de la cocina "vasca o catalana", más reconocidas.

De hecho, el presidente de la Real Academia de Gastronomía ha reconocido, que el próximo dos de diciembre, cuando se presente la próxima guía Repsol, a la parte correspondiente a restaurantes gallegos "habrá que ampliarle unas hojas", puesto que aunque no ha precisado cuantas, habrá nuevas incorporaciones, sobrepasando de este modo los 24 Soles en Galicia.

A través de esta ampliación, con la que se incrementará la guía presentada esta mañana se dotará de una mayor difusión al buen hacer entre fogones de esta tierra.

En un momento en el que la gastronomía es un gran referente turístico, el presidente de la academia ha apuntado que los cocineros son su gran reclamo, pues "lo que está de moda no es lo cocina española, sino la cocina de españoles", y en ese sentido ha animado a los chefs de los restaurantes a aprovechar esa potencialidad.

Para ello, ha reiterado que los cocineros de Galicia tienen a su disposición un lujo del que otros carecen, puesto que la "materia prima" es inmejorable en el territorio, porque "Galicia es la mejor despensa de Europa".

Rafael Ansón ha resaltado que ya son "muchos" los que visitan Galicia para recorrer sus restaurantes, porque existe "una cocina de autor" que justifica el viaje, ha dicho acompañado por alguno de los integrantes de la Guía, como Pepe Solía o Javier Olleros.

Por su parte, la responsable de Turismo, Nava Castro ha celebrado la creación de esta guía online, que potencia -dijo- uno de los motores del turismo en la Comunidad, ya que la gastronomía es el segundo motivo que condiciona la elección de viajar a Galicia, solo por detrás de la naturaleza.

Nava Castro ha defendido de este modo que hablar de Galicia significa hablar de "excelencia" culinaria, algo que demuestran, además de los 24 Soles, los 11 restaurantes

Páginas Vistas Día
13.230

Visitas Únicas Día
7.938

Usuarios Únicos Día
2.646

DIARIODEAROUA.com

Valor Pub: 1,4 €

Reputación: 245

Ranking: 6.684,0

13-Oct-2014

PORCENTAJE: 2%

con Estrella Michelin, y los más de 50 servicios de restauración con la marca Q de Calidad Turística.

Presentada la primera Guía de Soles Repsol en Galicia, con 24 distinciones

REDACCIÓN EFE | Actualizado 13 Octubre 2014 - 17:09 h.

Comparte:

Mañana.com

Más opciones

Vota esta noticia:

★★★★★

Más acciones:

Imprimir

Enviar email

Ampliar texto

Reducir texto



Logotipo de la petrolera española Repsol. EFE/Archivo

La Guía de Soles Repsol en Galicia sitúa a los fogones gallegos a la altura de la gran cocina Española, potenciando así sus 24 distinciones en el panorama gastronómico gallego. La directora de Turismo de Galicia, Nava Castro, y el presidente de la Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansón, han presentado hoy esta primera guía online y gratuita de restaurantes Soles Repsol de Galicia, de la que ya está disponible su descarga en la web de Turismo de Galicia.

La guía, elaborada por Turismo de Galicia, tiene como fin potenciar la excelencia de la gastronomía de Galicia, a la vez que promueve los 24 restaurantes y cocineros gallegos que poseen Soles de Repsol, las prestigiosas distinciones anuales que se conceden a los mejores restaurantes y cocineros, como símbolo a su excelencia culinaria.

Ansón, en conferencia de prensa en Santiago de Compostela, ha señalado que la cocina española es actualmente un referente mundial "todo el mundo quiere venir a ver lo que se está haciendo en España", y ha insistido en que, precisamente en ese escenario, es en el que se debe potenciar la cocina gallega, que en un breve periodo de tiempo estará a la altura de la cocina "vasca o catalana", más reconocidas.

De hecho, el presidente de la Real Academia de Gastronomía ha reconocido, que el próximo dos de diciembre, cuando se presente la próxima guía Repsol, a la parte correspondiente a restaurantes gallegos "habrá que ampliarle unas hojas", puesto que aunque no ha precisado cuantas, habrá nuevas incorporaciones, sobrepasando de este modo los 24 Soles en Galicia.

A través de esta ampliación, con la que se incrementará la guía presentada esta mañana se dotará de una mayor difusión al buen hacer entre fogones de esta tierra.

En un momento en el que la gastronomía es un gran referente turístico, el presidente de la academia ha apuntado que los cocineros son su gran reclamo, pues "lo que está de moda no es lo cocina española, sino la cocina de españoles", y en ese sentido ha animado a los chefs de los restaurantes a aprovechar esa potencialidad.

Para ello, ha reiterado que los cocineros de Galicia tienen a su disposición un lujo del que otros carecen, puesto que la "materia prima" es inmejorable en el territorio, porque "Galicia es la mejor despensa de Europa".

Rafael Ansón ha resaltado que ya son "muchos" los que visitan Galicia para recorrer sus restaurantes, porque existe "una cocina de autor" que justifica el viaje, ha dicho acompañado por alguno de los integrantes de la Guía, como Pepe Solía o Javier Olleros.

Por su parte, la responsable de Turismo, Nava Castro ha celebrado la creación de esta guía online, que potencia -dijo- uno de los motores del turismo en la Comunidad, ya que la gastronomía es el segundo motivo que condiciona la elección de viajar a Galicia, solo por detrás de la naturaleza.

Nava Castro ha defendido de este modo que hablar de Galicia significa hablar de "excelencia" culinaria, algo que demuestran, además de los 24 Soles, los 11 restaurantes con Estrella Michelin, y los más de 50 servicios de restauración con la marca Q de Calidad

Páginas Vistas Día
12.329

Visitas Únicas Día
7.398

Usuarios Únicos Día
2.466

DIARIODEFERROL.com

Valor Pub: ,2 €

Reputación: 408

Ranking: 8.723,0

13-Oct-2014


PORCENTAJE: 0%

Turística.

Presentada la primera Guía de Soles Repsol en Galicia, con 24 distinciones

REDACCIÓN EFE | Actualizado 13 Octubre 2014 - 17:09 h.

Comparte:

 Más opciones

Vota esta noticia:

★★★★★

Más acciones:

-  Imprimir
-  Enviar email
-  Ampliar texto
-  Reducir texto



Logotipo de la petrolera española Repsol. EFE/Archivo

La Guía de Soles Repsol en Galicia sitúa a los fogones gallegos a la altura de la gran cocina Española, potenciando así sus 24 distinciones en el panorama gastronómico gallego. La directora de Turismo de Galicia, Nava Castro, y el presidente de la Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansón, han presentado hoy esta primera guía online y gratuita de restaurantes Soles Repsol de Galicia, de la que ya está disponible su descarga en la web de Turismo de Galicia.

La guía, elaborada por Turismo de Galicia, tiene como fin potenciar la excelencia de la gastronomía de Galicia, a la vez que promueve los 24 restaurantes y cocineros gallegos que poseen Soles de Repsol, las prestigiosas distinciones anuales que se conceden a los mejores restaurantes y cocineros, como símbolo a su excelencia culinaria.

Ansón, en conferencia de prensa en Santiago de Compostela, ha señalado que la cocina española es actualmente un referente mundial "todo el mundo quiere venir a ver lo que se está haciendo en España", y ha insistido en que, precisamente en ese escenario, es en el que se debe potenciar la cocina gallega, que en un breve período de tiempo estará a la altura de la cocina "vasca o catalana", más reconocidas.

De hecho, el presidente de la Real Academia de Gastronomía ha reconocido, que el próximo dos de diciembre, cuando se presente la próxima guía Repsol, a la parte correspondiente a restaurantes gallegos "habrá que ampliarle unas hojas", puesto que aunque no ha precisado cuantas, habrá nuevas incorporaciones, sobrepasando de este modo los 24 Soles en Galicia.

A través de esta ampliación, con la que se incrementará la guía presentada esta mañana se dotará de una mayor difusión al buen hacer entre fogones de esta tierra.

En un momento en el que la gastronomía es un gran referente turístico, el presidente de la academia ha apuntado que los cocineros son su gran reclamo, pues "lo que está de moda no es lo cocina española, sino la cocina de españoles", y en ese sentido ha animado a los chefs de los restaurantes a aprovechar esa potencialidad.

Para ello, ha reiterado que los cocineros de Galicia tienen a su disposición un lujo del que otros carecen, puesto que la "materia prima" es inmejorable en el territorio, porque "Galicia es la mejor despensa de Europa".

Rafael Ansón ha resaltado que ya son "muchos" los que visitan Galicia para recorrer sus restaurantes, porque existe "una cocina de autor" que justifica el viaje, ha dicho acompañado por alguno de los integrantes de la Guía, como Pepe Solla o Javier Olleros.

Por su parte, la responsable de Turismo, Nava Castro ha celebrado la creación de esta guía online, que potencia -dijo- uno de los motores del turismo en la Comunidad, ya que la gastronomía es el segundo motivo que condiciona la elección de viajar a Galicia, solo por detrás de la naturaleza.

Nava Castro ha defendido de este modo que hablar de Galicia significa hablar de "excelencia" culinaria, algo que demuestran, además de los 24 Soles, los 11 restaurantes con Estrella Michelin, y los más de 50 servicios de restauración con la marca Q de Calidad

Páginas Vistas Día
14.050

Visitas Únicas Día
8.430

Usuarios Únicos Día
2.810

ELIDEALGALLEGO.es

Valor Pub: ,2 €

Reputación: 610

Ranking: 6.571,0

13-Oct-2014

PORCENTAJE: 0%

Turística.

En Cinco Años Rioja Alavesa va a ser "la Bomba"

ENTREVISTA CON KOLDO EGUREN, PREMIO DE COMPETITIVIDAD TURÍSTICA

"Vega Sicilia está sacando ya un vino carísimo, y se rumorea que Freixenet se instalará en la comarca".

La semana pasada el Lehendakari Iñigo Urkullu entregó a la Bodega Eguren Ugarte, de Rioja Alavesa, el galardón a la Competitividad de los premios Turismo de Euskadi. Ya en 2010 habían obtenido el "Best of Wine Tourism", y en 2013 la Q de Calidad Turística. Felicitamos a Koldo Eguren, quien defiende la implicación de otros muchos agentes "en todos los proyectos tractores de Rioja Alavesa. Que entre unos y otros nos contagiemos aún un mayor entusiasmo. Que se hagan más cosas. Hacer y hacer para sacar la zona para arriba".

Alguien puede decir "si acaso te parecen pocas las cosas que ya se hacen en Rioja Alavesa"

Es cierto que nos hemos movido en los últimos años. Tenemos organizaciones, La Cuadrilla, la Ruta del Vino, y la gente asociada en ABRA, pero no acabamos de hacer cosas singulares, únicas.



Koldo Eguren y su aita Victorino Eguren representan el espíritu emprendedor y la creatividad empresarial que ha valorado el Gobierno Vasco al conceder a Bodegas Eguren el premio de la Competitividad Turística 2014

Veamos ¿qué proyectos tractores están teniendo lugar en la Comarca?

"Vega Sicilia" es un proyecto tractor, otro es "Marqués de Riscal", y habría que ver cómo se involucran. Tenemos que estar con ellos

Páginas Vistas Día

237.705

Visitas Únicas Día

142.623

Usuarios Únicos Día

47.541

EUSKADI.NET

Valor Pub: 760,5 €

Reputación: 7265

Ranking: 486,0

13-Oct-2014

PORCENTAJE: 79%

para que participen de una manera colectiva. Hay que decirles que necesitamos su implicación. Estoy seguro que nos va a decir que sí. Nos va a venir bien a todos. He visto en Los Ángeles (USA) cómo en las bodegas se vende el 80% de la producción, sin intermediarios, sólo tratando bien a la gente.

SI FREIXENET MONTA UNA BODEGA EN RIOJA ALAVESA...

Más proyectos que impulsen a Rioja Alavesa

Otro proyecto tractor es el de la UNESCO. También Laguardia como villa, en sí misma. **Se rumorea que Freixenet hará una bodega en Rioja Alavesa.** Pues ese será otro proyecto tractor. Y luego hay que coger bodegueros de aquí. Gente como Juanque Valdelana, de Elciego, uno de los mejores que hay aquí, Luis Cañas, a los bodegueros de Artadi, y unos cuantos más. Se trata de involucrarles aún más. Es un trabajo que debe hacerse.

Tendrá que haber más bodegueros y viticultores, ¿no?

Habrà que estar con ellos y preguntarles qué otros bodegueros tienen que estar. Que los más importantes de aquí busquen la manera de implicarse más con toda Rioja Alavesa. Alguien tiene que jugar el papel de que nos conozcamos todos y nos llevemos bien. Puede haber bodegas pequeñas, cuyas personas sean una pasada, como Loli Casado, por ejemplo. O Juanma Lavín, otro de los grandes dinamizadores de aquí. Ameibia, en Leza. Hay bastante gente muy buena. Hay más, y habrá más, que nadie se sienta olvidado.



"NO HABRÁ QUIÉN NOS PARE".

Habrà que encontrar las ideas en las que se les quiere implicar

Hay que pensarlo entre todos. Lo que yo aseguro es que en cinco años, no más, Rioja Alavesa va a ser "la bomba". Lo digo de esta manera tan popular. La bomba, en el mejor sentido del término. No habrá quien nos pare. Hay que montar congresos a nivel internacional. De gastro- turismo. Lo montamos aquí, en un pabellón grande de una o dos bodegas. O potenciamos un Congreso de eno-gastro-turismo, que no existe en otra parte. Que vengan como mínimo 500 personas de España, para empezar, y del extranjero. Que vaya cogiendo nivel año a año.

¿Con qué interés se ha instalado Vega Sicilia en Rioja Alavesa?

No lo sé, pero me interesa saberlo. Hay que juntarles con la gente. Porque seguro que se quieren integrar. En principio han venido por la tierra y por las viñas que tenemos. Porque aquí, en Rioja Alavesa, tenemos las mejores viñas. Han venido por eso. Y están haciendo ya el vino. **Vega Sicilia está sacando ya un vino carísimo en Rioja Alavesa**, el que están haciendo en una bodeguita pequeña, en frente de Pagos de Leza, en un polígono chiquitín que tienen alquilado. Ellos cuidan muy bien la uva, y lo hacen muy bien. Lo que hay que hacer es implicarles.

"CUANDO ERES GENEROSO TE VUELVE LA GENEROSIDAD".

Conocemos las virtudes, el Paisaje, el Vino, la Cultura... ¿Cuál es el talón de Aquiles? ¿Cuál es el punto débil, ahora mismo, de la Comarca?

El talón de Aquiles somos nosotros mismos. Un cierto recelo entre los de aquí. Pequeñas envidias. Yo sugiero que los políticos se vayan todos a pasar dos años al extranjero. Lo digo porque hay una "casta". Y luego que vuelvan. La gente más puntera aquí es la que ha pasado un tiempo en el extranjero y luego ha vuelto. Necesitamos gente abierta a colaborar, a darse, a ser generosos. **Cuando eres generoso te vuelve la generosidad.** Siempre te vuelve. Es una pasada. Lo veo clarísimo. Por eso me puedes grabar, porque te digo todas las ideas que le diría a otro. Doy mis ideas y todo lo que tengo al que venga. El bien que haces te vuelve en bien, siempre.

¿Cuál es el espíritu que has visto en Rioja Alavesa desde niño?

Páginas Vistas Día

237.705

Visitas Únicas Día

142.623

Usuarios Únicos Día

47.541

EUSKADI.NET

13-Oct-2014

Valor Pub: 143,7 €

Reputación: 7265

Ranking: 486,0

PORCENTAJE: 15%

El amor a la tierra, para empezar, porque eso es muy cierto. **Aquí se cuidan las viñas mejor que los bonsáis.** Es una pasada cómo se cuidan las cepas. Y la otra es la hospitalidad, que es la gran ventaja. Si tú eres extranjero de fuera te van a recibir muy bien, te van a invitar a un casco de chorizo, a un trago de vino. El problema es cuando viene el vecino. Al vecino no le damos ni pan. Ese es nuestro talón de Aquiles. Eso se consigue con educación y con el mutuo apoyo de la gente que sí es generosa. Para que la gente te recuerde como marca se necesitan emociones.

Dicen que hay indiferencia, apatía, con la Candidatura de la UNESCO.

Los líderes de aquí tienen que moverse. ¿Qué han hecho los líderes de opinión para que la gente se involucre y se apasione? Hay que tener presencia, hay que estar con la gente, hay que trabajar. Hay que intercambiar ideas. Porque la masa va a ver fútbol. ¿Qué hay que hacer? Trabajar con la gente, tener presencia en los medios de comunicación. Implicarse e implicarse.

DIVULGACIÓN

-A A+

Galicia ya cuenta con su propia Guía de Soles Repsol

Etiquetas: restaurantes, Rafael Ansón, Real Academia de Gastronomía, Nava Castro, divulgación, publicación, Galicia, Guía de Soles Repsol

13/10/2014 - GGastronómica

La Guía de Soles Repsol en Galicia sitúa a los fogones gallegos a la altura de la gran cocina Española, potenciando así sus 24 distinciones en el panorama gastronómico gallego.

La directora de Turismo de Galicia, Nava Castro, y el presidente de la Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansón, han presentado hoy esta primera guía online y gratuita de restaurantes Soles Repsol de Galicia, que desde esta jornada está disponible en la web de Turismo de Galicia.

Información relacionada

- [DESCARGA LA GUÍA AQUÍ](#)

La guía, elaborada por Turismo de Galicia, tiene como fin potenciar la excelencia de la gastronomía de Galicia, a la vez que promueve los 24 restaurantes y cocineros gallegos que poseen Soles de Repsol, las prestigiosas distinciones anuales que se conceden a los mejores restaurantes y cocineros, como símbolo a su excelencia culinaria.

Ansón, en conferencia de prensa en Santiago de Compostela, ha señalado que la cocina española es actualmente un referente mundial "todo el mundo quiere venir a ver lo que se está haciendo en España", y ha insistido en que, precisamente en ese escenario, es en el que se debe potenciar la cocina gallega, que en un breve periodo de tiempo estará a la altura de la cocina "vasca o catalana", más reconocidas.

De hecho, el presidente de la Real Academia de Gastronomía ha reconocido, que el próximo dos de diciembre, cuando se presente la próxima guía Repsol, a la parte correspondiente a restaurantes gallegos "habrá que ampliarle unas hojas", puesto que aunque no ha precisado cuantas, habrá nuevas incorporaciones, sobrepasando de este modo los 24 Soles en Galicia.

A través de esta ampliación, con la que se incrementará la guía presentada esta mañana se dotará de una mayor difusión al buen hacer entre fogones de esta tierra.

En un momento en el que la gastronomía es un gran referente turístico, el presidente de la academia ha apuntado que los cocineros son su gran reclamo, pues "lo que está de moda no es lo cocina española, sino la cocina de españoles", y en ese sentido ha animado a los chefs de los restaurantes a aprovechar esa potencialidad.

Para ello, ha reiterado que los cocineros de Galicia tienen a su disposición un lujo del que otros carecen, puesto que la "materia prima" es inmejorable en el territorio, porque "Galicia es la mejor despensa de Europa".

Rafael Ansón ha resaltado que ya son "muchos" los que visitan Galicia para recorrer sus restaurantes, porque existe "una cocina de autor" que justifica el viaje, ha dicho acompañado por alguno de los integrantes de la Guía, como Pepe Solla o Javier Olleros.

Por su parte, la responsable de Turismo, Nava Castro ha celebrado la creación de esta guía online, que potencia -dijo- uno de los motores del turismo en la Comunidad, ya que la gastronomía es el segundo motivo que condiciona la elección de viajar a Galicia, solo por detrás de la naturaleza.

Nava Castro ha defendido de este modo que hablar de Galicia significa hablar de "excelencia" culinaria, algo que demuestran, además de los 24 Soles, los 11 restaurantes con Estrella Michelin, y los más de 50 servicios de restauración con la marca Q de Calidad Turística.

Presentada la primera Guía de Soles Repsol en Galicia, con 24 distinciones

GASTRONOMÍA GUÍA | 13 de octubre de 2014



La directora de Turismo de Galicia, Nava Castro, y el presidente de la Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansón, presentan la primera edición de la Guía de Soles de Repsol en Galicia, esta mañana en Santiago de Compostela. EFE

Santiago de Compostela, 13 oct (EFE).- La Guía de Soles Repsol en Galicia sitúa a los fogones gallegos a la altura de la gran cocina Española, potenciando así sus 24 distinciones en el panorama gastronómico gallego.

La directora de Turismo de Galicia, Nava Castro, y el presidente de la Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansón, han presentado hoy esta primera guía online y gratuita de restaurantes Soles Repsol de Galicia, de la que ya está disponible su descarga en la web de Turismo de Galicia.

La guía, elaborada por Turismo de Galicia, tiene como fin potenciar la excelencia de la gastronomía de Galicia, a la vez que promueve los 24 restaurantes y cocineros gallegos que poseen Soles de Repsol, las prestigiosas distinciones anuales que se conceden a los mejores restaurantes y cocineros, como símbolo a su excelencia culinaria.

Ansón, en conferencia de prensa en Santiago de Compostela, ha señalado que la cocina española es actualmente un referente mundial "todo el mundo quiere venir a ver lo que se está haciendo en España", y ha insistido en que, precisamente en ese escenario, es en el que se debe potenciar la cocina gallega, que en un breve periodo de tiempo estará a la altura de la cocina "vasca o catalana", más reconocidas.

De hecho, el presidente de la Real Academia de Gastronomía ha reconocido, que el próximo dos de diciembre, cuando se presente la próxima guía Repsol, a la parte correspondiente a restaurantes gallegos "habrá que ampliarle unas hojas", puesto que aunque no ha precisado cuantas, habrá nuevas incorporaciones, sobrepasando de este modo los 24 Soles en Galicia.

A través de esta ampliación, con la que se incrementará la guía presentada esta mañana se dotará de una mayor difusión al buen hacer entre fogones de esta tierra.

En un momento en el que la gastronomía es un gran referente turístico, el presidente de la academia ha apuntado que los cocineros son su gran reclamo, pues "lo que está de moda no es lo cocina española, sino la cocina de españoles", y en ese sentido ha animado a los chefs de los restaurantes a aprovechar esa potencialidad.

Para ello, ha reiterado que los cocineros de Galicia tienen a su disposición un lujo del que otros carecen, puesto que la "materia prima" es inmejorable en el territorio, porque "Galicia es la mejor despensa de Europa".

Rafael Ansón ha resaltado que ya son "muchos" los que visitan Galicia para recorrer sus restaurantes, porque existe "una cocina de autor" que justifica el viaje, ha dicho

Páginas Vistas Día
3.565

Visitas Únicas Día
2.139

Usuarios Únicos Día
713



Valor Pub: 1,1 €

Reputación: 75

Ranking: 80.238,0

13-Oct-2014

PORCENTAJE: 7%

acompañado por alguno de los integrantes de la Guía, como Pepe Solla o Javier Olleros.

Por su parte, la responsable de Turismo, Nava Castro ha celebrado la creación de esta guía online, que potencia -dijo- uno de los motores del turismo en la Comunidad, ya que la gastronomía es el segundo motivo que condiciona la elección de viajar a Galicia, solo por detrás de la naturaleza.

Nava Castro ha defendido de este modo que hablar de Galicia significa hablar de "excelencia" culinaria, algo que demuestran, además de los 24 Soles, los 11 restaurantes con Estrella Michelin, y los más de 50 servicios de restauración con la marca Q de Calidad Turística.

Presentada la primera Guía de Soles Repsol en Galicia, con 24 distinciones

13-10-2014 / 14:01 h EFE

La Guía de Soles Repsol en Galicia sitúa a los fogones gallegos a la altura de la gran cocina Española, potenciando así sus 24 distinciones en el panorama gastronómico gallego.

La directora de Turismo de Galicia, Nava Castro, y el presidente de la Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansón, han presentado hoy esta primera guía online y gratuita de restaurantes Soles Repsol de Galicia, de la que ya está disponible su descarga en la web de Turismo de Galicia.

La guía, elaborada por Turismo de Galicia, tiene como fin potenciar la excelencia de la gastronomía de Galicia, a la vez que promueve los 24 restaurantes y cocineros gallegos que poseen Soles de Repsol, las prestigiosas distinciones anuales que se conceden a los mejores restaurantes y cocineros, como símbolo a su excelencia culinaria.

Ansón, en conferencia de prensa en Santiago de Compostela, ha señalado que la cocina española es actualmente un referente mundial "todo el mundo quiere venir a ver lo que se está haciendo en España", y ha insistido en que, precisamente en ese escenario, es en el que se debe potenciar la cocina gallega, que en un breve periodo de tiempo estará a la altura de la cocina "vasca o catalana", más reconocidas.

De hecho, el presidente de la Real Academia de Gastronomía ha reconocido, que el próximo dos de diciembre, cuando se presente la próxima guía Repsol, a la parte correspondiente a restaurantes gallegos "habrá que ampliarle unas hojas", puesto que aunque no ha precisado cuantas, habrá nuevas incorporaciones, sobrepasando de este modo los 24 Soles en Galicia.

A través de esta ampliación, con la que se incrementará la guía presentada esta mañana se dotará de una mayor difusión al buen hacer entre fogones de esta tierra.

En un momento en el que la gastronomía es un gran referente turístico, el presidente de la academia ha apuntado que los cocineros son su gran reclamo, pues "lo que está de moda no es lo cocina española, sino la cocina de españoles", y en ese sentido ha animado a los chefs de los restaurantes a aprovechar esa potencialidad.

Para ello, ha reiterado que los cocineros de Galicia tienen a su disposición un lujo del que otros carecen, puesto que la "materia prima" es inmejorable en el territorio, porque "Galicia es la mejor despensa de Europa".

Rafael Ansón ha resaltado que ya son "muchos" los que visitan Galicia para recorrer sus restaurantes, porque existe "una cocina de autor" que justifica el viaje, ha dicho acompañado por alguno de los integrantes de la Guía, como Pepe Solla o Javier Olleros.

Por su parte, la responsable de Turismo, Nava Castro ha celebrado la creación de esta guía online, que potencia -dijo- uno de los motores del turismo en la Comunidad, ya que la gastronomía es el segundo motivo que condiciona la elección de viajar a Galicia, solo por detrás de la

Páginas Vistas Día
4.519.165

Visitas Únicas Día
1.170.206

Usuarios Únicos Día
954.702

ABC.es

Valor Pub: 857,1 €

Reputación: 24782

Ranking: 41,0

14-Oct-2014

PORCENTAJE: 4%

naturaleza.

Nava Castro ha defendido de este modo que hablar de Galicia significa hablar de "excelencia" culinaria, algo que demuestran, además de los 24 Soles, los 11 restaurantes con Estrella Michelin, y los más de 50 servicios de restauración con la marca Q de Calidad Turística.

DOCE PROFESIONALES DECIDIRÁN EL VIERNES LA CIUDAD GANADORA ENTRE HUESCA, LUGO, VALENCIA, CARTAGENA Y CÁCERES

El jurado califica de "extraordinaria" la candidatura a capitalidad gastronómica

"Nos llevamos una muy grata impresión", indicaron ayer desde la organización en su visita a Cáceres. Valoraron la calidad de los productos y los locales, el entorno, la hospitalidad y el apoyo institucional y social

D s Ñ



Degustación de tapas en La Minerva. - Foto:EL PERIÓDICO



Lola Luceño Barrantes
14/10/2014

Del dossier... a la realidad. Miembros del jurado que

decidirá el próximo viernes qué ciudad española se alza como Capital Española de la Gastronomía en 2015 --concurren Cartagena, Huesca, Lugo, Valencia y Cáceres-- visitaron ayer la ciudad para comprobar *in situ* sus bazas y aclarar posibles dudas, tal y como han hecho con el resto de aspirantes (hoy finalizan en Lugo). Recorrieron la plaza Mayor y el casco histórico, y saborearon los platos de establecimientos dispares, desde Atrio con sus dos estrellas Michelin hasta la tappería La Minerva con su atractiva carta al alcance de todos. La delegación tuvo palabras muy positivas: "Cáceres es un extraordinario proyecto desde el punto de vista técnico y de calidad", afirmó Pedro Palacios, director general de la organización.

De hecho, no escatimaron en elogios ante la prensa: "De Cáceres nos llevamos una muy grata impresión, pensamos que es una gran candidatura", afirmó Mariano Palacin, presidente de la organización y responsable de la Federación Española de Periodistas y Escritores de Turismo, promotora del certamen junto con la Federación de Hostelería. "Nos gusta mucho el liderazgo de la candidatura, apoyada por la Junta de Extremadura y por un sinfín de instituciones que garantizan el proyecto, y nos convence de que podría ser una gran Capital Española de la Gastronomía", matizó.

Por su parte, Pedro Palacios destacó que la apuesta cacereña pone de relieve algunas de las fortalezas clásicas de esta ciudad, como la diversidad y calidad de los productos, con ocho denominaciones de origen y dos indicaciones geográficas protegidas, "que son un aval importantísimo", aseguró. También valoró "muchísimo" la unidad institucional, con el apoyo expreso

Edición en PDF

Esta noticia pertenece a la edición en papel de El Periódico Extremadura.

Para acceder a los contenidos de la hemeroteca debe ser usuario registrado de El Periódico Extremadura y tener una suscripción.

[Pulsa aquí para ver archivo \(pdf\)](#)



del presidente extremeño José Antonio Monago "en la primera página del dossier de la candidatura". "Nos complace que haya una aspiración regional --agregó--, que la gastronomía constituya un eje fundamental del plan estratégico del turismo en Extremadura, y no solo con palabras, sino con presupuestos".

EL GOBEX DARA 380.000 EUROS Y es que el consejero de Fomento, Víctor del Moral, fue ayer uno de los anfitriones y ratificó el apoyo "decidido" a Cáceres. Lo hizo anunciando que el Gobierno de Extremadura enviará al jurado el 16 de octubre un certificado que atestigua que los Presupuestos Generales de Extremadura para 2015 destinan 800.000 euros al desarrollo de la estrategia regional de turismo gastronómico, y de ellos 381.000 euros a las acciones previstas en Cáceres. "No solo consiste en ganar el título de Capitalidad Gastronómica, sino en tener un compromiso de acciones, de modo que redunde en la creación de empleo y riqueza en los años venideros", dijo.

Además, Pedro Palacios destacó otros valores de Cáceres: "Venir es encontrarse con una ciudad amiga, histórica, donde se desarrolla un liderazgo importante en la red de Ciudades Patrimonio, donde la gastronomía ha adquirido categoría a través de restaurantes de renombre y de las más humildes tapperías, Son virtudes que pocas ciudades pueden presumir", subrayó.

La decisión final estará en manos de un jurado profesional de doce miembros de los ámbitos institucional, gastronómico, turístico y de comunicación, entre ellos restaurantes centenarios, la directora general de Fitur o responsables de 'Saborea España' y de 'Q de Calidad...' "Sabremos valorar con justicia y equidad las diferentes ofertas, pero me temo que se va a dilucidar por 'foto finish', porque son muy potentes", confesó Pedro Palacios, que será secretario de un jurado presidido por Mariano Palacín.

Cabe recordar que hasta ahora nunca ha sido necesario votar, sino que el jurado ha debatido hasta llegar a una decisión, en un proceso que va descartando las opciones menos fuertes.

Por su parte, la alcaldesa resumió ayer ante la delegación las razones por las que Cáceres debe alzarse con la candidatura: "Tenemos respaldo institucional, la mejor de las cocinas, un apoyo de primer orden de la hostelería, apoyo social (cultura, deporte...), muy buenos productos, un proyecto serio, financiación y un escenario único como es el Tercer Conjunto Monumental de Europa. Todas estas virtudes forman nuestro mejor aval", dijo.

Además, Elena Nevado anunció que si Cáceres lograra la capitalidad, "vamos a promover la declaración de la cocina española como Patrimonio de la Humanidad por parte de la Unesco".

Asimismo, el presidente de la Diputación, Laureano León, reiteró el apoyo "decidido" de la institución provincial, "porque Cáceres reúne todos los condicionantes para ser una fantástica Capital Española de la Gastronomía". Destacó como baza "el apoyo de la sociedad, los grandes restauradores, los mejores productos que nos da nuestra tierra y una apuesta clara por el turismo gastronómico".

Galicia y sus Soles Repsol



Turismo y Viajes

14/10/2014 - 13:40

0 comentarios

Puntúa la noticia :



Nota de los usuarios: (0votos)

Más noticias sobre: [Gastronomía](#) [Turismo](#) [Repsol](#)



La gastronomía es, después de la naturaleza, el aspecto fundamental por el que los viajeros eligen Galicia. Una razón de peso que explica el apoyo de la Xunta de Galicia a la primera edición de la **'Guía de Soles Repsol en Galicia'**, a cuya presentación han acudido la directora de Turismo, Nava Castro; el presidente de la Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansón; y la presidenta de Paradores, Ángeles Alarcó.

La guía recoge los **24 establecimientos** gallegos distinguidos con el sello otorgado por la Real Academia de Gastronomía Española y la Cofradía de la Buena Mesa. La publicación será accesible además al público - en sus versiones en **gallego, castellano e inglés**- en la web de Turismo de Galicia. La responsable de Turismo ha recordado la importancia de los Soles Repsol, que figuran **uno de los dos sellos con más prestigio en el ámbito de la gastronomía**, tanto entre los viajeros españoles como entre los extranjeros.

La **calidad y variedad** de los productos gastronómicos gallegos sustenta el tirón que este recurso tiene entre los visitantes. "Los cocineros gallegos aprovechan la materia prima y el conocimiento que atesoran, la sabiduría popular, para elaborar platos donde se combina la tradición culinaria adquirida de generación en generación con las nuevas incorporaciones, lo que otorga diferenciación y valor añadido en la degustación del plato" ha explicado Castro.

"Galicia es buena mesa y buenos vinos", ha resumido Castro para destacar que son varios los restaurantes galardonados en la Comunidad gallega, con distintivos tanto en el ámbito nacional como internacional. Cabe recordar que en Galicia existen más de 50

elEconomista.es en Twitter

Publicidad

Enviar por e-mail

Imprimir

Aumentar texto

Reducir texto

Haga doble click sobre una palabra para ver su significado

Sudoku: Juega cada día a uno nuevo

El tiempo: Consulta la previsión para tu ciudad

Páginas Vistas Día
2.332.657

Visitas Únicas Día
715.756

Usuarios Únicos Día
585.345

elEconomista.es

Valor Pub: 115,0 €

Reputación: 9495

Ranking: 61,0

14-Oct-2014

PORCENTAJE: 1%

restaurantes con 'Q' de Calidad Turística, a los que hay que añadir 11 con Estrella Michelin.

La Guía de Soles Repsol llega a tierras gallegas

Miércoles, 15 de Octubre de 2014



Galicia entre los mejores fogones a nivel nacional

Nava Castro, directora de Turismo en Galicia, y Rafael Ansón, presidente de la Real Academia de Gastronomía presentaron el paso lunes día 13 de octubre una guía online y gratuita de los restaurantes Soles Repsol de Galicia, disponible en la web de Turismo Galicia. En la Guía Soles Repsol en Galicia aparecen 24 lugares de gran elevado valor gastronómico gallego.

Es precisamente esta guía la que tiene como fin potenciar y promocionar la calidad de la gastronomía gallega.

Rafael Ansón ha manifestado que la gastronomía española es un referente a nivel mundial, y que hay que aprovechar esa tirada para colocar la cocina gallega a la altura de otras tan tradicionalmente conocidas como la vasca o la catalana. Además ha hecho público que las páginas de la Guía Repsol, que corresponden a los restaurantes gallegos, han aumentado el número puesto que hay nuevas incorporaciones, lo que situará por encima de los 24 restaurantes con Soles existentes en Galicia. Esta ampliación aumentará la difusión y ayudara hacerse conocer más extensamente a la gastronomía gallega.

También la responsable de Turismo en Galicia, ha aplaudido la creación de la guía online, ya que es una ventana más amplia por la que mirar y supondrá un aumento de las visitas a la Comunidad. La gastronomía es uno de los primeros motivos que mueven a los visitantes a ir a Galicia, y son muchos los que de Galicia se llevan el placer de degustar una excelente materia prima llevado a platos de autor, con los sabores más profundos de una de las mejores despensas de Europa por su variedad y sabor.

Por ello y de la mano de exquisitos chefs, que dominan la materia prima, Galicia gastronómica roza la excelencia culinaria, lo que ha llevado a esta Comunidad Autónoma a contar con más de 24 Soles, 11 restaurantes con Estrella Michelin y más de 50 locales de restauración que cuentan con la distinción de la marca Q de Calidad Turística.

Economía y Negocio

Se organiza el curso gratuito de Innovación empresarial para pymes de Benissa

16/10/2014 | elperiodic.com

 Seleccionar idioma ▼

Seleccionar ir

 Compartir

Tweet 3

Las redes sociales están fomentando nuevas fórmulas de comunicación y de innovación empresarial. La comercialización online es hoy en día una realidad, así como las relaciones que se establecen entre los consumidores y las empresas a través de las redes sociales. Ganarse el espacio dentro de los perfiles en redes sociales de los distintos usuarios no es tarea sencilla, por lo que la Escuela de Organización Industrial (EOI) y el Ayuntamiento de Benissa organizan un interesante seminario gratuito sobre innovación empresarial los próximos días 17 y 18 de octubre.

El lugar elegido para la celebración del curso es la sede universitaria de Benissa. Este seminario tiene una duración prevista de 10 horas lectivas y contará con uno de los mayores especialistas en el campo de la comunicación y del turismo, Jimmy Pons.

Jimmy Pons es un experimentado profesional y comunicador, que ha desarrollado su labor profesional en distintos proyectos del Instituto de Calidad Turística Española (ICTE), la Fundación Biodiversidad (dependiente del Ministerio de Medio Ambiente) y la cadena hotelera Barceló en sus establecimientos de Costa Rica. También ha sido director del Hotel S'Algar de Menorca y desde 1988 ha desarrollado distintos proyectos turísticos.

En este curso los asistentes podrán conocer cómo utilizar la innovación para mejorar la empresa, así como a fomentar la creación de productos innovadores. Por otro lado, el ponente enseñará nuevas prácticas para comercializar productos turísticos, a acercar las redes sociales de manera práctica a las pymes y a promocionar el producto a bajo coste.

Otro de los puntos claves serán las estrategias de comercialización a través de Internet y a través de las propias redes sociales.

EOI Escuela de Organización Industrial es la decana de las escuelas de dirección de empresas de España y cuenta con el respaldo de más de 50 años de formación. EOI desarrolla, desde 1989, un ambicioso proyecto dirigido a la formación de emprendedores/as y al fomento de la creación de empresas que se imparte en todo el territorio nacional.

Páginas Vistas Día

0

Visitas Únicas Día

0

Usuarios Únicos Día

0



Valor Pub: ,0 €

Reputación: -

Ranking: ,0

17-Oct-2014

PORCENTAJE: 28%

viernes, 17 de octubre de 2014

Guía de Soles Repsol restaurantes en Galicia

Una Guía de Soles Repsol en Galicia que sitúa a los fogones gallegos a la altura de la gran cocina Española, potenciando así sus 24 distinciones de restaurantes en el panorama gastronómico gallego .

La directora de Turismo de Galicia, Nava Castro, y el presidente de la Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansón, han presentado esta semana la primera guía online y gratuita de restaurantes Soles Repsol de Galicia, de la que ya está disponible su descarga en la web de Turismo de Galicia www.turgalicia.es

En Galicia se localizan más de 50 restaurantes con la Q de Calidad turística a los que hay que añadir 11 que obtuvieron el prestigioso reconocimiento de estrella michelin, a los que hay que añadir los que cuentan con el reconocimiento sol Repsol. Con respecto a la distinción "soles" son cinco los restaurantes que merecen la calificación de dos soles -cuatro de Pontevedra (Culler de Pau, Pepe Vieira-Camiño da Serpe, Solla y D'Berto) y uno de Ourense (Galileo)-, a los que se suman otros 19 con un sol.

¿que nos ofrece la guía?

L guía dedica un reportaje de dos páginas la cada uno de los 24 establecimientos referenciados, que incluyen cinco apartados:

Con mome propio, En los fogones, Oído cocina, Como en la casa y En la sobremesa.

En el primer apartado figura una breve descripción del jefe de cocina de cada local. En los fogones, refiere información de los productos y la filosofía de la cocina de cada establecimientos, mientras que Oído cocina, habla de las técnicas personales de cada jefe de cocina.

Por último, los apartados Como en la casa y En la sobremesa se refieren a las características propias de cada establecimiento y a las posibilidades turísticas del entorno de cada local gastronómico, respectivamente

Cáceres es la nueva Capital Española de la Gastronomía 2015

- PARA CONOCER, PARA HOY



Por Enrique Sancho

Cáceres ha sido elegida Capital Española de la Gastronomía 2015, según ha decidido el Jurado de este galardón. En el debate final, la capital extremeña se impuso sobre Huesca y Valencia, las otras finalistas junto a Cartagena y Lugo. Cáceres tomará el relevo de Vitoria-Gasteiz, actual Capital Española de la Gastronomía.

En primer lugar, el Jurado expresa su "felicitación a las cinco ciudades por el alto nivel de sus ofertas gastronómicas y por su compromiso con la promoción del turismo gastronómico; y hace público su reconocimiento a las ciudades de Huesca y Valencia por presentar en dos ediciones consecutivas su candidatura". En su análisis, el Jurado ha valorado las fortalezas y debilidades de todas las ciudades candidatas, inclinándose por la oferta de la ciudad de Cáceres, destacando que "el dossier de Cáceres pone en valor la importancia y variedad del producto agro-alimentario genuino. Cáceres cuenta con 8 Denominaciones de Origen Protegidas: Jamón ibérico D.O.P. Dehesa de Extremadura, Quesos La Torta del Casar, Queso Ibores, Aceite Gata-Hurdes, Pimentón de la Vera, Cereza del Jerte, Miel Villuercas-Inores y Vino de la Ribera del Guadiana, y 2 Indicaciones Geográficas Protegidas: Ternera de Extremadura y Cordero de Extremadura (CorderEx). Todos los productos agro-alimentarios tienen en común la calidad y el origen natural, unido a la elaboración tradicional que ha perdurado en el tiempo."



El fuerte respaldo conseguido por la candidatura de Cáceres ha sido tomado muy en consideración por el Jurado: "El apoyo pleno de las instituciones: el Gobierno de Extremadura, en la persona de su presidente José Antonio Monago, la consejería de Turismo de la Junta, la Diputación y el Ayuntamiento de Cáceres, junto a un fuerte respaldo popular y de los sectores de la hostelería y agro-alimentario, han sido determinantes. Este apoyo se ha concretado a través de una aportación económica, ya consignada en los Presupuestos Generales del Gobierno de la región para 2015, destinada a la promoción del turismo gastronómico. Este compromiso garantiza la realización de las actividades programadas y otras por realizar".



El Jurado valora muy positivamente la importancia que las autoridades extremeñas conceden al turismo gastronómico: "estimula observar cómo se ha incluido la gastronomía y el turismo de destinos gastronómicos como eje del Plan Estratégico Regional de Turismo Gastronómico Turístico, desarrollando novedosos productos turísticos como las Rutas Gastronómicas Singulares, los museos y centros de interpretación gastronómicos (el del pimentón, único en el mundo y el de la Cereza de Jerte) y el fomento de cocinas tan singulares como la Sefardita, la Monacal, la Pastoril y la Transfronteriza. El Jurado quiere destacar la originalidad de rutas como la Ruta del Jamón ibérico Dehesa de Extremadura con talleres de corte de

jamón y safaris fotográficos en la Dehesa; la Ruta del Queso con un recorrido por la vida cotidiana de los

17-Oct-2014

PORCENTAJE: 53%

queseros, la Ruta de Isabel la Católica o la Ruta del ajo internacional con la cocina transitoria de Valencia de Alcántara”.

Por último, el Jurado pone de relieve que “Cáceres es un ejemplo de cómo se puede realizar la fusión entre cultura, turismo y gastronomía. Cáceres fue declarada por la UNESCO Ciudad Patrimonio de la Humanidad por su excepcional casco medieval; es miembro de la Red de Juderías y parada obligada en la tradicional y concurrida Ruta de la Plata”.

A criterio del Jurado “Cáceres es una joya patrimonial y un escenario idóneo para albergar eventos turísticos y gastronómicos de proyección internacional y ostentar el galardón de Capital Española de la Gastronomía 2015.”

CARTAGENA, mi tesoro es el sabor

Cartagena ha experimentado un cambio radical en los últimos años. Su lema ciudadano “Cartagena, ciudad de tesoros” ya nos anticipa su rica oferta. Aquella ciudad gris y monótona víctima de la recesión es historia y ha dado paso a una ciudad reiventada, llena de luz, mediterránea y donde los cruceros atracan y mareas de turistas se adentran en la ciudad a descubrir los vestigios arqueológicos del Anfiteatro romano o la ruta modernista. Y los tesoros: su historia trimilenaria y los encantos de una comarca natural que lleva su nombre Cartagena, en el espacio natural, la mar y la playa, un patrimonio de más de 40 kilómetros que por quinto año consecutivo, es el municipio español que concentra más playas premiadas por su calidad. Doce de sus arenas están reconocidas por la “Q” de calidad. La naturaleza se transforma en La Manga, una formación arenosa del tipo isla barrera, que mantiene la “encañizada”, un arte de pescar que ya ejercitaron romanos y árabes.

El tesoro de sabores de Cartagena es variado. El salazón es una de las joyas gastronómicas de Cartagena que viene cultivándose desde tiempos inmemoriales. Los principales pescados que se utilizan en la actualidad para la elaboración de los salazones son el atún, mújol, bonito, sardinas, anchoas. Cartagena, ciudad abierta que hace del mar Mediterráneo un espacio de convivencia, cuenta con una almadraza en la zahorá, donde el ancestral arte de pesca se transforma en un duro combate entre el hombre y la mar.

El calendario de eventos y destinos gastronómicos se desarrolla con la Ruta del Almendro en Flor, la Feria Gastronómica Cartagena Sabor, Concursos de Aperitivos y postres, Taller de recetas de Pescadores, las barras de las batallas Fiestas de Carthagineses y Romanos, degustación de escabeches, talleres de apicultura y repostería con harina de garrofa.

Mención especial para las bebidas típicas mineras: la lagüena (mezcla de anís y vino dulce a partes iguales), el reparo (coñac y vino dulce a partes iguales) y el asiático (café con licor 43 y leche condensada).

HUESCA, gastronomía de todos y para todos

La ciudad de Huesca ha sabido aunar los apoyos de las instituciones públicas (Gobierno de Aragón, Diputación de Huesca, Comarca de la Hoya), del sector de la hostelería, de numerosos agentes sociales, culturales y deportivos, y de más de 5.400 ciudadanos (un 10% de la población total) que han expresado su respaldo a través de la redes sociales.

La ciudad de Huesca ha presentado un sólido y elaborado proyecto bajo el concepto de “una gastronomía de todos y para todos, la gastronomía de las personas, aquella que se convierte en una vivencia social de primera magnitud”, que ha conseguido el apoyo de reconocidas entidades sociales como la Plataforma del Voluntariado, ONCE, Celíacos, etc. En palabras de la alcaldesa Ana Alós, “Huesca ha presentado un proyecto que emociona a todos”, y que “suma calidad, talento y una gran variedad de productos dentro de una gastronomía de todos y para todos. Huesca, como capital y provincia, cuenta con la capacidad para emocionar con sus platos, productos e iniciativas. Queremos —lo queremos todos— trasladar esa emoción que alimenta nuestro carácter y nuestra historia. La ofrecemos como un gesto hospitalario y, al tiempo, como impronta de la identidad oscense”.

La propuesta oscense se basa en “un apasionante plan de acción que incluye más de 300 actividades gastronómicas en las que se ha fusionado la tradición y la vanguardia”. Distribuidos a través de los 12 meses del calendario, Huesca ha presentado un rico programa de eventos gastronómicos variados que abarcan Rutas por las singulares pastelerías oscenses; la explosión de la trufa en “Trufa-TE”; la cocina del ingenio como recetario tradicional en el que todo se aprovecha; el pollo a la chilindrón de las fiestas patronales de San Lorenzo; la gastronomía de vendimia en el Somontano; el otoño de la caza y las setas; los concursos de tapas y la gastronomía de la caza y en diciembre cardo con almendras, asados de ternasco, castañas de mazapán y “empenadicos”

LUGO hace honor a su lema: “y para comer, Lugo”

Calidad, tradición y honestidad: los puntos fuertes de la gastronomía gallega. La ciudad gallega con ADN de la antigua Roma hace de la gastronomía su bandera. Famoso es el lema “Y para comer, Lugo” que enaltece la

exquisita gastronomía que se puede degustar en los numerosos restaurantes lucenses.

La cocina de proximidad adquiere su expresión total en Lugo y Galicia. Entre las principales razones de éxito de sus platos está la magnífica calidad de los productos autóctonos que ofrecen la tierra y el mar. Una huerta variada, carnes de primera clase (como la Ternera Gallega, el Capón de Villalba, el porco celta o las carnes de corral) y frutos del Cantábrico como sabrosos mariscos y pescados frescos, constituyen los ingredientes fundamentales

de las recetas más famosas de la capital. Resulta imprescindible probar platos típicos como el caldo gallego, el lacón con grelos, el pulpo á feira, la carne ao caldeiro o las filloas con miel, entre otros muchos.

El calendario lo marca la gastronomía. El invierno frío, lluvioso y gris se llena de calor y vistosidad con las fiestas de la matanza del cerdo, la recogida de la castaña y el vino nuevo.

Platos sabrosos y contundentes como el cocido, el caldo gallego o el lacón acompañados por el vino de la zona, en especial de la Ribeira Sacra. Se cierra el banquete con exquisitos postres como las filloas, el queso del Cebreiro con miel y nueces o las castañas asadas.

Con la primavera se abre la temporada de pesca en el río Miño y sus afluentes. De todos los tesoros que ofrece el Miño, son la trucha y la lamprea las piezas más deseadas por los pescadores. Para la lamprea se emplean artes de pesca milenarias, anteriores a la romanización y se llaman "pesqueiras". Las truchas más sabrosas son las que se preparan siguiendo la regla de las cuatro "F": finas, frescas, fritas y frías.

Las suaves temperaturas y el sol acompañan a la recolección de las siembras en el campo lucense. La rica y variada huerta de Lugo, con zonas de extraordinaria producción hortofrutícola como Mondoñedo, Pantón o Quiroga que suministran verduras, frutas y hortalizas.

VALENCIA, la cuna de la paella

Valencia, que presenta su candidatura por segundo año consecutivo, está liderada por el Ayuntamiento e impulsada por la Federación de Hostelería de Valencia, en colaboración con la Consellería de Turismo de la Generalitat Valenciana, la Fundación Turismo Valencia y más de 300 empresas e instituciones del sector. Valencia aporta uno de los símbolos más universales y representativos de la gastronomía española, la popular paella." Valencia, asegura en su dossier, es la cuna de la gastronomía española en el mundo: la paella. Nada mejor que este plato milenario, nacido en nuestra huerta, representa a España y su gastronomía".

La gastronomía es protagonista de la cultura popular valenciana. El arroz, las naranjas y la huerta son parte esencial de la idiosincrasia de los valencianos que los identifica y hace reconocibles en todo el mundo. Valencia encarna de forma singular la Dieta Mediterránea, combinación de huerta y mar, como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. En la gastronomía de la ciudad destacan los platos elaborados con productos de su huerta fresca.

La alta cocina valenciana viene avalada por restaurantes que acumulan veinte soles Repsol y cinco estrellas Michelin. Establecimientos de hostelería: 1.156 restaurantes y 3.792 bares Valencia hace gala de un completo calendario de eventos gastronómicos con presentaciones en capitales europeas, un Congreso Internacional de Gastronomía y Turismo y "show cookings" a lo largo del año para que los turistas que visiten la ciudad disfruten de su gastronomía. Para atraer a los turistas, cuenta además de su gastronomía, con dos activos Patrimonios de la Humanidad (la Lonja y el Tribunal de las Aguas) 45 museos, el Parque Natural de la Albufera, siete kilómetros de playa, la Marina Real Juan Carlos I y el Club Náutico más grande de España. Una marca turística y gastronómica ligada a una potente imagen que combina tradición y vanguardia, herencia e innovación.

La gastronomía valenciana está marcada por la identidad de sus productos agroalimentarios. Denominaciones de origen Arroz de Valencia, Vino de Valencia, Chufa de Valencia y Aceite de la Comunidad Valenciana y la IGP Cítricos Valencianos que integra las variedades de mandarina, naranja y limón.

Más información:

www.capitalespanoladelagastronomia.es

Presupuestos 2015

El Gobierno regional destinará 1,5 millones a la promoción turística el próximo año

SUSANA JIMÉNEZ - domingo, 19 de octubre de 2014

Compartir >>

Me gusta Compa



Imprime esta página



El Plan de Promoción del Turismo de Castilla-La Mancha contará en 2015 con un presupuesto de 1,5 millones de euros, que servirán para incidir en la idea de promocionar la región como «destino único» con el claro objetivo de mejorar su competitividad, de modo que la actividad turística sea un elemento «dinamizador y generador de empleo». Un ejercicio que coincide con el último año del Plan Estratégico de Turismo de Castilla-La Mancha 2013-2015, y que estará marcado por dos conmemoraciones muy importantes para la región, como son el IV Centenario de la publicación de la Segunda Parte del Quijote y el V Centenario de Santa Teresa de Jesús. Con ellos se deberá dar

continuidad al revulsivo que ha supuesto la conmemoración de los 400 años del fallecimiento del Greco, que ha llevado a Castilla-La Mancha por todo el mundo, atrayendo a miles de visitantes. Para ello, y en el marco del Programa de Promoción Turística, la Consejería de Empleo y Economía prevé actuaciones como la firma de convenios de colaboración para esta promoción, la elaboración de material promocional, la asistencia a ferias, campañas de publicidad, así como la participación en grandes eventos y conmemoraciones.

Un turismo de conmemoraciones que es uno de los productos en desarrollo sobre los que se proponía incidir en el Plan Estratégico, junto al turismo de congresos, el industrial o el rural. También en este ámbito de promoción se establecía aprovechar los productos estrella de la región para fomentar el turismo cinegético -que en este 2014 ya ha vivido su primer Congreso Nacional en Ciudad Real- o el enoturismo, además de atraer a estudiantes de español o turistas senior. Todo ello sin olvidar productos ya consolidados como las Ciudades Patrimonio, los espacios naturales o la gastronomía.

Formación y calidad. Por otra parte, desde el Gobierno de Castilla-La Mancha se seguirán centrando los esfuerzos en materia turística en la ordenación normativa del sector, en la mejora de la calidad apostando por la formación en materia turística apoyando al Sicted y a la marca Q de calidad, según recoge la Memoria del proyecto de Presupuestos presentado por el Ejecutivo regional para 2015.

Junto a las inversiones previstas en el Plan de Promoción del Turismo de Castilla-La Mancha, también se contemplan inversiones reales para mejora de las infraestructuras, con una partida prevista de 300.000 euros.

En su conjunto la Dirección General de Turismo y Artesanía dispondrá para el próximo año de una partida presupuestaria de 1,8 millones de euros.

Presupuestos 2015

El Gobierno regional destinará 1,5 millones a la promoción turística el próximo año

SUSANA JIMÉNEZ - domingo, 19 de octubre de 2014

Compartir >>

Me gusta Comenta



Imprime esta página



El Plan de Promoción del Turismo de Castilla-La Mancha contará en 2015 con un presupuesto de 1,5 millones de euros, que servirán para incidir en la idea de promocionar la región como «destino único» con el claro objetivo de mejorar su competitividad, de modo que la actividad turística sea un elemento «dinamizador y generador de empleo».

Un ejercicio que coincide con el último año del Plan Estratégico de Turismo de Castilla-La Mancha 2013-2015, y que estará marcado por dos conmemoraciones muy importantes para la región, como son el IV Centenario de la publicación de la Segunda Parte del Quijote y el V Centenario de Santa Teresa de Jesús. Con ellos se deberá dar

continuidad al revulsivo que ha supuesto la conmemoración de los 400 años del fallecimiento del Greco, que ha llevado a Castilla-La Mancha por todo el mundo, atrayendo a miles de visitantes. Para ello, y en el marco del Programa de Promoción Turística, la Consejería de Empleo y Economía prevé actuaciones como la firma de convenios de colaboración para esta promoción, la elaboración de material promocional, la asistencia a ferias, campañas de publicidad, así como la participación en grandes eventos y conmemoraciones.

Un turismo de conmemoraciones que es uno de los productos en desarrollo sobre los que se proponía incidir en el Plan Estratégico, junto al turismo de congresos, el industrial o el rural. También en este ámbito de promoción se establecía aprovechar los productos estrella de la región para fomentar el turismo cinegético -que en este 2014 ya ha vivido su primer Congreso Nacional en Ciudad Real- o el enoturismo, además de atraer a estudiantes de español o turistas senior. Todo ello sin olvidar productos ya consolidados como las Ciudades Patrimonio, los espacios naturales o la gastronomía.

Formación y calidad. Por otra parte, desde el Gobierno de Castilla-La Mancha se seguirán centrando los esfuerzos en materia turística en la ordenación normativa del sector, en la mejora de la calidad apostando por la formación en materia turística apoyando al Sicted y a la marca Q de calidad, según recoge la Memoria del proyecto de Presupuestos presentado por el Ejecutivo regional para 2015.

Junto a las inversiones previstas en el Plan de Promoción del Turismo de Castilla-La Mancha, también se contemplan inversiones reales para mejora de las infraestructuras, con una partida prevista de 300.000 euros.

En su conjunto la Dirección General de Turismo y Artesanía dispondrá para el próximo año de una partida presupuestaria de 1,8 millones de euros.

Presupuestos 2015

El Gobierno regional destinará 1,5 millones a la promoción turística el próximo año

SUSANA JIMÉNEZ - domingo, 19 de octubre de 2014

Compartir >>

Me gusta Comentar



Imprime esta página



El Plan de Promoción del Turismo de Castilla-La Mancha contará en 2015 con un presupuesto de 1,5 millones de euros, que servirán para incidir en la idea de promocionar la región como «destino único» con el claro objetivo de mejorar su competitividad, de modo que la actividad turística sea un elemento «dinamizador y generador de empleo».

Un ejercicio que coincide con el último año del Plan Estratégico de Turismo de Castilla-La Mancha 2013-2015, y que estará marcado por dos conmemoraciones muy importantes para la región, como son el IV Centenario de la publicación de la Segunda Parte del Quijote y el V Centenario de Santa Teresa de Jesús. Con ellos se deberá dar

continuidad al revulsivo que ha supuesto la conmemoración de los 400 años del fallecimiento del Greco, que ha llevado a Castilla-La Mancha por todo el mundo, atrayendo a miles de visitantes. Para ello, y en el marco del Programa de Promoción Turística, la Consejería de Empleo y Economía prevé actuaciones como la firma de convenios de colaboración para esta promoción, la elaboración de material promocional, la asistencia a ferias, campañas de publicidad, así como la participación en grandes eventos y conmemoraciones.

Un turismo de conmemoraciones que es uno de los productos en desarrollo sobre los que se proponía incidir en el Plan Estratégico, junto al turismo de congresos, el industrial o el rural. También en este ámbito de promoción se establecía aprovechar los productos estrella de la región para fomentar el turismo cinegético -que en este 2014 ya ha vivido su primer Congreso Nacional en Ciudad Real- o el enoturismo, además de atraer a estudiantes de español o turistas senior. Todo ello sin olvidar productos ya consolidados como las Ciudades Patrimonio, los espacios naturales o la gastronomía.

Formación y calidad. Por otra parte, desde el Gobierno de Castilla-La Mancha se seguirán centrando los esfuerzos en materia turística en la ordenación normativa del sector, en la mejora de la calidad apostando por la formación en materia turística apoyando al Sicted y a la marca Q de calidad, según recoge la Memoria del proyecto de Presupuestos presentado por el Ejecutivo regional para 2015.

Junto a las inversiones previstas en el Plan de Promoción del Turismo de Castilla-La Mancha, también se contemplan inversiones reales para mejora de las infraestructuras, con una partida prevista de 300.000 euros.

En su conjunto la Dirección General de Turismo y Artesanía dispondrá para el próximo año de una partida presupuestaria de 1,8 millones de euros.

Presupuestos 2015

El Gobierno regional destinará 1,5 millones a la promoción turística el próximo año

SUSANA JIMÉNEZ - domingo, 19 de octubre de 2014

Compartir >>

Me gusta Compa



Imprime esta página



El Plan de Promoción del Turismo de Castilla-La Mancha contará en 2015 con un presupuesto de 1,5 millones de euros, que servirán para incidir en la idea de promocionar la región como «destino único» con el claro objetivo de mejorar su competitividad, de modo que la actividad turística sea un elemento «dinamizador y generador de empleo».

Un ejercicio que coincide con el último año del Plan Estratégico de Turismo de Castilla-La Mancha 2013-2015, y que estará marcado por dos conmemoraciones muy importantes para la región, como son el IV Centenario de la publicación de la Segunda Parte del Quijote y el V Centenario de Santa Teresa de Jesús. Con ellos se deberá dar

continuidad al revulsivo que ha supuesto la conmemoración de los 400 años del fallecimiento del Greco, que ha llevado a Castilla-La Mancha por todo el mundo, atrayendo a miles de visitantes. Para ello, y en el marco del Programa de Promoción Turística, la Consejería de Empleo y Economía prevé actuaciones como la firma de convenios de colaboración para esta promoción, la elaboración de material promocional, la asistencia a ferias, campañas de publicidad, así como la participación en grandes eventos y conmemoraciones.

Un turismo de conmemoraciones que es uno de los productos en desarrollo sobre los que se proponía incidir en el Plan Estratégico, junto al turismo de congresos, el industrial o el rural. También en este ámbito de promoción se establecía aprovechar los productos estrella de la región para fomentar el turismo cinegético -que en este 2014 ya ha vivido su primer Congreso Nacional en Ciudad Real- o el enoturismo, además de atraer a estudiantes de español o turistas senior. Todo ello sin olvidar productos ya consolidados como las Ciudades Patrimonio, los espacios naturales o la gastronomía.

Formación y calidad. Por otra parte, desde el Gobierno de Castilla-La Mancha se seguirán centrando los esfuerzos en materia turística en la ordenación normativa del sector, en la mejora de la calidad apostando por la formación en materia turística apoyando al Sicted y a la marca Q de calidad, según recoge la Memoria del proyecto de Presupuestos presentado por el Ejecutivo regional para 2015.

Junto a las inversiones previstas en el Plan de Promoción del Turismo de Castilla-La Mancha, también se contemplan inversiones reales para mejora de las infraestructuras, con una partida prevista de 300.000 euros.

En su conjunto la Dirección General de Turismo y Artesanía dispondrá para el próximo año de una partida presupuestaria de 1,8 millones de euros.

PONTEVEDRA

Nauta logrará cerrar el 2014 con beneficio a pesar de la multa de 850.000 euros

La sociedad pública del Concello de Sanxenxo abonó la sanción a Portos y dice tener 480.000 euros en reservas

M. B. SANXENXO / LA VOZ

19 de octubre de 2014 05:00

★★★★★ 0 votos



El puerto deportivo Juan Carlos I cuenta con bandera azul y con el distintivo Q de Calidad.
RAMÓN LEIRO

SABER MÁS...

Pontevedra Sanxenxo

Nauta, la sociedad pública del Concello de Sanxenxo encargada de la gestión del puerto deportivo Juan Carlos I, cerrará el año en números negros. Así lo asegura el informe económico analizado esta semana por la junta general. La sociedad recuperará la senda de los beneficios -en el 2013 incurrió en pérdidas- pese a tener que abonar la multa de 800.000 euros impuesta por Portos de Galicia, y que fue liquidada con cargo al presupuesto del ejercicio anterior.

Esta sanción fue impuesta en su día al promotor de la instalación, pero fue finalmente Nauta quien hubo de hacerse cargo de la misma tras la compra por parte del Concello de las instalaciones portuarias.

Lo cierto es que, pese a este contratiempo, la salud financiera que reflejan los datos es buena. El vicepresidente de Nauta, Salvador Durán, explica en un comunicado que la sociedad ha logrado recuperar la senda de los números negros y a día de hoy cuenta con unas reservas voluntarias que ascienden a

479.100 euros. Y todo ello a pesar de que en el 2013 se incurrió en un desequilibrio financiero «que obedece a circunstancias extraordinarias como o ingreso da sanción á Xunta de Galicia, o pago ao Concello do IBI dende o ano 2006 (que ascendeu a 670.000 euros), o derivado de reparacións na instalación, ademais de investimentos en melloras e novos servizos», precisó el también edil.

Durán citó, en el capítulo de inversiones, la remodelación y sustitución de pantalanés, la creación de la lavandería, la reforma de la plaza del Mar y el acondicionamiento integral del parking. «Trátase de gastos máis que xustificados que nos permiten seguir sendo un referente internacional en canto a prestacións, como demostra que contemos coas certificacións Q de Calidade e a bandeira azul».

Equilibrio financiero

La junta general ha dado también el visto bueno a la elaboración de un plan de equilibrio financiero para velar por la salud de las cuentas de la sociedad. Formalmente, Nauta no tendría que elaborarlo, toda vez que la Ley de Racionalización de la Administración Local solo establece esta obligación para aquellas sociedades públicas que hayan incurrido en pérdidas. La empresa pública de Sanxenxo sostiene que cerrará el 2014 con beneficios, de ahí que no tendría que someterse a este corsé presupuestario.

Sea como fuere, los gestores de Nauta han decidido firmar un documento que propone retrotraerse a las cifras de gasto del año 2012. «A situación sobrevida o ano pasado, debido a feitos non relacionados coa nosa xestión, está amplamente superada este ano, segundo amosan os datos dos tres primeiros trimestres», precisa Durán.

Cáceres es la nueva Capital Española de la Gastronomía 2015

19 octubre, 2014 | Por Logopress - Editor | Categoría: Estilo de vivir, Gastronomía, Turismo | [Imprime esta noticia](#)



1



Cáceres ha sido elegida Capital Española de la Gastronomía 2015, según ha decidido el Jurado de este galardón. En el debate final, la capital extremeña se impuso sobre Huesca y Valencia, las otras finalistas junto a Cartagena y Lugo. Cáceres tomará el relevo de Vitoria-Gasteiz, actual Capital Española de la Gastronomía.

En primer lugar, el Jurado expresa su felicitación a las cinco ciudades por el alto nivel de sus ofertas

gastronómicas y por su compromiso con la promoción del turismo gastronómico; y hace público su reconocimiento a las ciudades de Huesca y Valencia por presentar en dos ediciones consecutivas su candidatura. En su análisis, el Jurado ha valorado las fortalezas y debilidades de todas las ciudades candidatas, inclinándose por la oferta de la ciudad de Cáceres, destacando que el dossier de Cáceres pone en valor la importancia y variedad del producto agro-alimentario genuino.

Cáceres cuenta con 8 Denominaciones de Origen Protegidas: Jamón ibérico D.O.P. Dehesa de Extremadura, Quesos La Torta del Casar, Queso Ibores, Aceite Gata-Hurdes, Pimentón de la Vera, Cereza del Jerte, Mel Villuercas-Inores y Vino de la Ribera del Guadiana, y 2 Indicaciones Geográficas Protegidas: Ternera de Extremadura y Cordero de Extremadura (CorderEx). Todos los productos agro-alimentarios tienen en común la calidad y el origen natural, unido a la elaboración tradicional que ha perdurado en el tiempo..



El fuerte respaldo conseguido por la candidatura de Cáceres ha sido tomado muy en consideración por el Jurado: El apoyo pleno de las instituciones: el Gobierno de Extremadura, en la persona de su presidente José Antonio Monago, la consejería de Turismo de la Junta, la Diputación y el Ayuntamiento de Cáceres, junto a un fuerte respaldo popular y de los sectores de la hostelería y agro-alimentario, han sido determinantes. Este apoyo

se ha concretado a través de una aportación económica, ya consignada en los Presupuestos Generales del Gobierno de la región para 2015, destinada a la promoción del turismo gastronómico. Este compromiso garantiza la realización de las actividades programadas y otras por realizar.

El Jurado valora muy positivamente la importancia que las autoridades extremeñas conceden al turismo gastronómico: estimula observar cómo se ha incluido la gastronomía y el turismo de destinos gastronómicos como eje del Plan Estratégico Regional de Turismo Gastronómico Turístico, desarrollando novedosos productos turísticos como las Rutas Gastronómicas Singulares, los museos y centros de interpretación gastronómicos (el del pimentón, único en el mundo y el de la Cereza de Jerte) y el fomento de cocinas tan singulares como la Sefardita, la Moncal, la Pastoril y la Transfronteriza. El Jurado quiere destacar la originalidad de rutas como la Ruta del Jamón ibérico Dehesa de Extremadura con talleres de corte de jamón y safaris fotográficos en la Dehesa; la Ruta del Queso con un recorrido por la vida cotidiana de los queseros; la Ruta de Isabel la Católica o

19-Oct-2014
PORCENTAJE: 57%

la Ruta del Tajo internacional con la cocina transfronteriza de Valencia de Alcántara.

Por último, el Jurado pone de relieve que Cáceres es un ejemplo de cómo se puede realizar la fusión entre cultura, turismo y gastronomía. Cáceres fue declarada por la UNESCO Ciudad Patrimonio de la Humanidad por su excepcional casco medieval; es miembro de la Red de Juderías y parada obligada en la tradicional y concurrida Ruta de la Plata.



A criterio del Jurado Cáceres es una joya patrimonial y un escenario idóneo para albergar eventos turísticos y gastronómicos de proyección internacional y ostentar el galardón de Capital Española de la Gastronomía 2015.

CARTAGENA, mi tesoro es el sabor

Cartagena ha experimentado un cambio radical en los últimos años. Su lema ciudadano Cartagena, ciudad de tesoros ya nos anticipa su rica oferta. Aquella ciudad gris y monótona víctima de la recesión es historia y ha dado paso a una ciudad reiventada, llena de luz, mediterránea y donde los cruceros atracan y mareas de turistas se adentran en la ciudad a descubrir los vestigios arqueológicos del Anfiteatro romano o la ruta modernista. Y los tesoros: su historia trimilenaria y los encantos de una comarca natural que lleva su nombre

Cartagena, en el espacio natural, la mar y la playa, un patrimonio de más de 40 kilómetros que por quinto año consecutivo, es el municipio español que concentra más playas premiadas por su calidad. Doce de sus arenas están

reconocidas por la Q de calidad. La naturaleza se transforma en La Manga, una formación arenosa del tipo isla barrera, que mantiene la encañizada, un arte de pescar que ya ejercitaron romanos y árabes.

El tesoro de sabores de Cartagena es variado. El salazón es una de las joyas gastronómicas de Cartagena que viene cultivándose desde tiempos inmemoriales. Los principales pescados que se utilizan en la actualidad para la elaboración de los salazones son el atún, mújol, bonito, sardinas, anchoas. Cartagena, ciudad abierta que hace del mar Mediterráneo un espacio de convivencia, cuenta con una almadraza en la zahorí, donde el ancestral arte de pesca se transforma en un duro combate entre el hombre y la mar.

El calendario de eventos y destinos gastronómicos se desarrolla con la Ruta del Almendro en Flor, la Feria Gastronómica Cartagena Sabor, Concursos de Aperitivos y postres, Taller de recetas de Pescadores, las barras de las batallas Fiestas de Carthagineses y Romanos, degustación de escabeches, talleres de apicultura y repostería con harina de garrofa.

Mención especial para las bebidas típicas mineras: la lagüena (mezcla de anís y vino dulce a partes iguales), el reparo (coñac y vino dulce a partes iguales) y el asiático (café con licor 43 y leche condensada).

HUESCA, gastronomía de todos y para todos

La ciudad de Huesca ha sabido aunar los apoyos de las instituciones públicas (Gobierno de Aragón, Diputación de Huesca, Comarca de la Hoya), del sector de la hostelería, de numerosos agentes sociales, culturales y deportivos, y de más de 5.400 ciudadanos (un 10% de la población total) que han expresado su respaldo a través de la redes sociales.

La ciudad de Huesca ha presentado un sólido y elaborado proyecto bajo el concepto de una gastronomía de todos y para todos, la gastronomía de las personas, aquella que se convierte en una vivencia social de primera magnitud, que ha conseguido el apoyo de reconocidas entidades sociales como la Plataforma del Voluntariado, ONCE, Celíacos, etc. En palabras de la alcaldesa Ana Alós, Huesca ha presentado un proyecto que emociona a todos, y que suma calidad, talento y una gran variedad de productos dentro de una gastronomía de todos y para todos. Huesca, como capital y provincia, cuenta con la capacidad para emocionar con sus platos, productos e iniciativas. Queremos lo queremos todos trasladar esa emoción que alimenta nuestro carácter y nuestra historia. La ofrecemos como un gesto hospitalario y, al tiempo, como impronta de la identidad oscense.



La propuesta oscense se basa en un apasionante plan de acción que incluye más de 300 actividades gastronómicas en las que se ha fusionado la tradición y la vanguardia. Distribuidos a través de los 12 meses del calendario, Huesca ha presentado un rico programa de eventos gastronómicos variados que abarcan Rutas por las singulares pastelerías oscenses; la explosión de la trufa en Trufa-TE; la cocina



del ingenio como recetario tradicional en el que todo se

aprovecha; el pollo a la chilindrón de las fiestas patronales de San Lorenzo; la gastronomía de vendimia en el Somontano; el otoño de la caza y las setas; los concursos de tapas y la gastronomía de la caza y en diciembre cordero con almendras, asados de temasco, castañas de mazapán y empenadicos

LUGO hace honor a su lema: y para comer, Lugo

Calidad, tradición y honestidad: los puntos fuertes de la gastronomía gallega. La ciudad gallega con ADN de la antigua Roma hace de la gastronomía su bandera. Famoso es el lema Y para comer, Lugo que enaltece la exquisita gastronomía que se puede degustar en los numerosos restaurantes lucenses.

La cocina de proximidad adquiere su expresión total en Lugo y Galicia. Entre las principales razones de éxito de sus platos está la magnífica calidad de los productos autóctonos que ofrecen la tierra y el mar. Una huerta variada, carnes de primera clase (como la Ternera Gallega, el Capón de Villalba, el porco celta o las carnes de corral) y frutos del Cantábrico como sabrosos mariscos y pescados frescos, constituyen los ingredientes fundamentales

de las recetas más famosas de la capital. Resulta imprescindible probar platos típicos como el caldo gallego, el lacón con grelos, el pulpo á feira, la carne ao caldeiro o las filloas con miel, entre otros muchos.

El calendario lo marca la gastronomía. El invierno frío, lluvioso y gris se llena de calor y vistosidad con las fiestas de la matanza del cerdo, la recogida de la castaña y el vino nuevo.

Platos sabrosos y contundentes como el cocido, el caldo gallego o el lacón acompañados por el vino de la zona, en especial de la Ribeira Sacra. Se cierra el banquete con exquisitos postres como las filloas, el queso del Cebreiro con miel y nueces o las castañas asadas.

Con la primavera se abre la temporada de pesca en el río Miño y sus afluentes. De todos los tesoros que ofrece el Miño, son la trucha y la lamprea las piezas más deseadas por los pescadores. Para la lamprea se emplean artes de pesca milenarias, anteriores a la romanización y se llaman pesqueiras. Las truchas más sabrosas son las que se preparan siguiendo la regla de las cuatro f: finas, frescas, fritas y frías.

Las suaves temperaturas y el sol acompañan a la recolección de las siembras en el campo lucense. La rica y variada huerta de Lugo, con zonas de extraordinaria producción hortofrutícola como Mondoñedo, Pantón o Quiroga que suministran verduras, frutas y hortalizas.

VALENCIA, la cuna de la paella

Valencia, que presenta su candidatura por segundo año consecutivo, está liderada por el Ayuntamiento e impulsada por la Federación de Hostelería de Valencia, en colaboración con la Consellería de Turismo de la Generalitat Valenciana, la Fundación Turismo Valencia y más de 300 empresas e instituciones del sector. Valencia aporta uno de los símbolos más universales y representativos de la gastronomía española, la popular paella. Valencia, asegura en su dossier, es la cuna de la gastronomía española en el mundo: la paella. Nada mejor que este plato milenario, nacido en nuestra huerta, representa a España y su gastronomía.

La gastronomía es protagonista de la cultura popular valenciana. El arroz, las naranjas y la huerta son parte esencial de la idiosincrasia de los valencianos que los identifica y hace reconocibles en todo el mundo. Valencia encarna de forma singular la Dieta Mediterránea, combinación de huerta y mar, como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. En la gastronomía de la ciudad destacan los platos elaborados con productos de su huerta fresca.

La alta cocina valenciana viene avalada por restaurantes que acumulan veinte soles Repsol y cinco estrellas Michelin. Establecimientos de hostelería: 1.156 restaurantes y 3.792 bares Valencia hace gala de un completo calendario de eventos gastronómicos con presentaciones en capitales europeas, un Congreso Internacional de Gastronomía y Turismo y show cookings a lo largo del año para que los turistas que visiten la ciudad disfruten de su gastronomía. Para atraer a los turistas, cuenta además de su gastronomía, con dos activos Patrimonios de la Humanidad (la Lonja y el Tribunal de las Aguas) 45 museos, el Parque Natural de la Albufera, siete kilómetros de playa, la Marina Real Juan Carlos I y el Club Náutico más grande de España. Una marca turística y gastronómica ligada a una potente imagen que combina tradición y vanguardia, herencia e innovación.

La gastronomía valenciana está marcada por la identidad de sus productos agroalimentarios. Denominaciones de origen Arroz de Valencia, Vino de Valencia, Chufa de Valencia y Aceite de la Comunidad Valenciana y la IGP Cítricos Valencianos que integra las variedades de mandarina, naranja y limón.

Unos 450 profesionales se citan mañana y pasado en el Auditorio de Tenerife para radiografiar el sector hotelero español

22/10/2014

La capital tinerfeña acoge el Congreso de Hoteleros Españoles que inaugura el presidente del Gobierno canario, Paulino Rivero, y clausura el ministro de Turismo, José Manuel Soria

Unos 450 profesionales, entre empresarios hoteleros, patrocinadores, ponentes, autoridades y medios de comunicación, se dan cita mañana (23 de octubre) y pasado (24 de octubre) en el Auditorio de Tenerife Adán Martín para confeccionar una completa radiografía de los diferentes ámbitos de la hotelería española, en el seno del Congreso de Hoteleros Españoles. Entre ellos, más de 50 periodistas, cámaras y fotógrafos de diferentes medios de comunicación acreditados cubrirán este congreso que se celebra por primera vez en sus 15 ediciones fuera del territorio peninsular.



Esta cita bienal, cuya anterior edición se celebró en Valencia en noviembre de 2012, supone para Santa Cruz de Tenerife el pistoletazo de salida de la estrategia de destino MCE (meetings, incentives, congress and events) que impulsa desde hace algo más de un año la marca Meeting in Santa Cruz, un proyecto del Cabildo de Tenerife, el Ayuntamiento capitalino y Ashotel que persigue coordinar todas las infraestructuras congresuales y poner a la ciudad en el mapa del turismo de congresos.

Un amplio programa de ponencias, charlas y conferencias en torno a diferentes asuntos de actualidad hotelera conforman el programa de la mañana y la tarde del jueves y viernes. Asuntos como la innovación aplicada al sector hotelero, la promoción turística, la relación entre la hotelería y el ámbito inmobiliario, las energías renovables aplicadas a las infraestructuras hoteleras o la externalización de servicios, entre otros, serán los temas que darán contenido a este evento congresual.

Pero además, la organización del Congreso ha previsto un amplio montaje en el Auditorio de Tenerife para la feria de patrocinadores, un espacio en el que las empresas que han hecho posible la celebración de este cónclave turístico mostrarán los productos y servicios que tienen de interés para los hoteleros.

El acto inaugural correrá a cargo del presidente del Gobierno de Canarias, Paulino Rivero; la secretaria de Estado de Turismo, Isabel Borrego; el presidente del Cabildo de Tenerife, Carlos Alonso; y el alcalde de la ciudad anfitriona, José Manuel Bermúdez. Además, la clausura, el viernes por la tarde, contará con la intervención del ministro de Industria, Energía y Turismo, José Manuel Soria.

El Congreso de Hoteleros Españoles es un foro sectorial que promueve cada dos años la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT), acogido en esta edición por la ciudad de Santa Cruz de Tenerife y coorganizado por Ashotel. La cita reúne a los principales empresarios hoteleros del país y este año cuenta con el apoyo y patrocinio de unas 50 empresas, instituciones públicas y entidades de Tenerife, Canarias y España.

Páginas Vistas Día

2.380

Visitas Únicas Día

1.428

Usuarios Únicos Día

476

ASHOTEL.es

Valor Pub: ,9 €

Reputación: 70

Ranking: 55.223,0

22-Oct-2014

PORCENTAJE: 8%

Noches del Congreso

La organización ha previsto además unas amenas veladas para las noches del 23 y 24 de octubre. La del jueves, 23 de octubre, se traslada a la popular calle de La Noria, punto de encuentro de numerosos santacruceros en pleno casco histórico. Allí está prevista una cena espectáculo al aire libre, ofrecida por Faster Catering y la Asociación de Empresarios de La Noria, y los congresistas tendrán la oportunidad de asistir a alguno de los ensayos de las agrupaciones del Carnaval de Santa Cruz en sus propios locales.

Finalmente, la noche del viernes, 24 de octubre, se reserva para la cena de clausura en las instalaciones del Iberostar Grand Hotel Mencey, amenizada por el grupo Los Sabanderos. En ella se entregarán los premios Huesped de Honor (Cuerpo Nacional de Policía, la Asociación de Gobernantes de Tenerife, Carlos Herrera y Los Sabanderos) y Hotelero de Honor (hermanos Fernando y Domingo López Arvelo) y se realizará un reconocimiento a los cinco expresidentes de Ashotel. Además, se entregarán los premios Responsabilidad Social Hotelera (RSC Hotelera) entre los tres finalistas, el hotel Cordial Mogán Playa (Mogán), el hotel Barcelona Princess y el hotel Fuerte El Rompido (Huelva).

Puedes consultar el programa [Aquí](#)

Unos 450 profesionales se citan mañana y pasado en el Auditorio de Tenerife para radiografiar el sector hotelero español

Me gusta Compartir 0 Twittear

La capital tinerfeña acoge el Congreso de Hoteleros Españoles que inaugura el presidente del Gobierno canario, Paulino Rivero, y clausura el ministro de Turismo, José Manuel Soria

Unos 450 profesionales, entre empresarios hoteleros, patrocinadores, ponentes, autoridades y medios de comunicación, se dan cita mañana (23 de octubre) y pasado (24 de octubre) en el Auditorio de Tenerife Adán Martín para confeccionar una completa radiografía de los diferentes ámbitos de la hotelería española, en el seno del Congreso de Hoteleros Españoles. Entre ellos, más de 50 periodistas, cámaras y fotógrafos de diferentes medios de comunicación acreditados cubrirán este congreso que se celebra por primera vez en sus 15 ediciones fuera del territorio peninsular.



Esta cita bienal, cuya anterior edición se celebró en Valencia en noviembre de 2012, supone para Santa Cruz de Tenerife el pistoletazo de salida de la estrategia de destino MICE (meetings, incentives, congress and events) que impulsa desde hace algo más de un año la marca *Meeting in Santa Cruz*, un proyecto del Cabildo de Tenerife, el Ayuntamiento capitalino y Ashotel que persigue coordinar todas las infraestructuras congresuales y poner a la ciudad en el mapa del turismo de congresos.

Un amplio programa de ponencias, charlas y conferencias en torno a diferentes asuntos de actualidad hotelera conforman el programa de la mañana y la tarde del jueves y viernes. Asuntos como la innovación aplicada al sector hotelero, la promoción turística, la relación entre la hotelería y el ámbito inmobiliario, las energías renovables aplicadas a las infraestructuras hoteleras o la externalización de servicios, entre otros, serán los temas que darán contenido a este evento congresual.

Pero además, la organización del Congreso ha previsto un amplio montaje en el Auditorio de Tenerife para la feria de patrocinadores, un espacio en el que las empresas que han hecho posible la celebración de este cónclave turístico mostrarán los productos y servicios que tienen de interés para los hoteleros.

El acto inaugural correrá a cargo del presidente del Gobierno de Canarias, Paulino Rivero; la secretaria de Estado de Turismo, Isabel Borrego; el presidente del Cabildo de Tenerife, Carlos Alonso; y el alcalde de la ciudad anfitriona, José Manuel Bermúdez. Además, la clausura, el viernes por la tarde, contará con la intervención del ministro de Industria, Energía y Turismo, José Manuel Soria.

El Congreso de Hoteleros Españoles es un foro sectorial que promueve cada dos años la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT), acogido en esta edición por la ciudad de Santa Cruz de Tenerife y coorganizado por Ashotel. La cita reúne a los principales empresarios hoteleros del país y este año cuenta con el apoyo y patrocinio de unas 50 empresas, instituciones públicas y entidades de Tenerife, Canarias y España.

Noches del Congreso

La organización ha previsto además unas amenas veladas para las noches del 23 y 24 de octubre. La del jueves, 23 de octubre, se traslada a la popular calle de La Noria, punto de encuentro de numerosos santacruceros en pleno casco histórico. Allí está prevista una cena espectáculo al aire libre, ofrecida por Faster Catering y la Asociación de Empresarios de La Noria, y los congresistas tendrán la oportunidad de asistir a alguno de los ensayos de las agrupaciones del Carnaval de Santa Cruz en sus propios locales.

Finalmente, la noche del viernes, 24 de octubre, se reserva para la cena de clausura en las instalaciones del Iberostar Grand Hotel Mencey, amenizada por el grupo Los Sabandeños. En ella se entregarán los premios Húesped de Honor (Cuerpo Nacional de Policía, la Asociación de Gobernantes de Tenerife, Carlos Herrera y Los Sabandeños) y Hotelero de Honor (hermanos Fernando y Domingo López Arvelo) y se realizará un reconocimiento a los cinco expresidentes de Ashotel. Además, se entregarán los premios Responsabilidad Social Hotelera (RSC Hotelera) entre los tres finalistas, el hotel Cordial Mogán Playa (Mogán), el hotel Barcelona Princess y el hotel Fuerte El Rompido (Huelva).

Puedes seguir el congreso vía Twitter en el hashtag **#congresoohotelero**

PROGRAMA

23 octubre

09:00 horas Entrega de acreditaciones

Páginas Vistas Día

15.745

Visitas Únicas Día

9.447

Usuarios Únicos Día

3.149

CAMARAMADRID.es

Valor Pub: 45,6 €

Reputación: 737

Ranking: 6.525,0

22-Oct-2014

PORCENTAJE: 72%

09:30 horas Mesa redonda. 'El futuro de la industria hotelera en España'

Ponentes:

-Amancio López, presidente de Hotusa y Exceltur

-Ángeles Alarcó, presidenta de Paradores de España

-Juan José Hidalgo, presidente de Globalia

-Sabina Fluxá, vicepresidenta de Iberostar Hotels & Resorts

Modera: Juan Molas, presidente de CEHAT / ITH

11:30 horas Pausa – Café

12:00 horas Ponencia. 'Estrategias digitales para hacer crecer el negocio'

Ponente: Genís Roca, socio presidente de Rocasalvata

13:00 horas Sesión inaugural del Congreso

Intervienen:

-Paulino Rivero, presidente del Gobierno de Canarias

-Isabel Borrego, secretaria de Estado de Turismo

-Carlos Alonso Rodríguez, presidente del Cabildo de Tenerife

-José Manuel Bermúdez, alcalde de Santa Cruz de Tenerife

14:00 horas Almuerzo de trabajo (Auditorio de Tenerife)

16:00 horas Charla. 'Tecnología y turismo, alianza para ser más competitivos'

Ponente: Luis Bendito, director del Centro de Innovación Microsoft en Tecnologías para el Turismo

17:00 horas Pausa – Café

17:30 horas Mesa redonda. 'La colaboración público-privada en la promoción de un destino: casos de éxito'

Ponentes:

-Pere Durán, ex director general de Turismo de Barcelona

-Paul Roll, ex director general de la oficina de Turismo de París

-Marta Blanco, directora General de Turespaña

-Pilar Parejo, expresidenta de la Sociedad de Promoción de Tenerife y presidenta de la Comisión de Turismo de la Cámara de Comercio de Tenerife

-Fernando Fraile, director general del Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE)

Modera: Miguel Mirones, presidente de Miembros Afiliados de la OMT

19:00 horas Fin de la jornada

24 octubre

10:00 horas Ponencia. '¿Busca un crédito? Olvídense, no lo conseguirá'

Ponente: Ismael Clemente, director de Magic Real Estate

10:45 horas Mesa redonda. 'Casos de éxito en la gestión del Food & Beverage'

Ponentes:

-Santiago Cabré, director general de Gran Hotel Bahía del Duque Resort

-Pedro Mas, CEO de Meeting Point

-Graciela Hirsch, directora general de Platea Madrid

Modera: César Díez, director general de Micros España (Oracle Micros)

11:30 horas Pausa – Café

12:00 horas Charla. '¿Es rentable la externalización de servicios?'

Ponente: Luis de Torres, consejero delegado de Sodexo

12:30 horas Charla. 'Hotel verde ¿hotel rentable?'

Ponentes:

-Juan Carlos de León, gerente de Explotaciones de GF Hoteles

-Miguel Arriaga, director de Compras de Europe Hotels Internacional

Modera: Paloma Duque, responsable de Servicios al Cliente de Axpo Iberia

13:15 horas Charla. '¿Cólico o parto? Situación y tendencias del sector inmobiliario español'

Ponente: Juan Fernández-Aceytuno, director general de Sociedad de Tasación

14:00 horas Almuerzo de trabajo (Auditorio de Tenerife)

16:00 horas Charla. 'El personal del hotel, primer estandarte para una marca'

Ponente: Andy Stalman, experto en branding

Páginas Vistas Día
15.745

Visitas Únicas Día
9.447

Usuarios Únicos Día
3.149

CAMARAMADRID.es

Valor Pub: 5,8 €

Reputación: 737

Ranking: 6.525,0

22-Oct-2014

PORCENTAJE: 9%

Presenta: Jorge Marichal, presidente de Ashotel

16:45 horas Conferencia. 'La crisis económica en España: ¿estamos saliendo?'

Ponente: José María Gay de Liébana, doctor en Economía y Derecho.

Presenta: Doménec Biosca, presidente de Educatur

17:45 horas Conferencia de Carlos Herrera, periodista

18:30 horas Sesión de clausura a cargo del ministro de Industria, Energía y Turismo, José Manuel Soria.

Actualidad

ARRANCA EL CONGRESO DE LOS HOTELEROS ESPAÑOLES

Unos 450 profesionales se citan hoy y mañana en el Auditorio de Tenerife para radiografiar el sector español

La capital tinerfeña acoge el evento que inaugurará el presidente canario y clausurará el ministro de Turismo

Jueves, 23/10/2014

► [IMPRIMIR](#) ► [ENVIAR](#)

NEXOHOTEL.com / Unos 450 profesionales, entre empresarios, patrocinadores, ponentes, autoridades y medios de comunicación se dan cita hoy y mañana en el Auditorio de Tenerife Adán Martín para confeccionar una radiografía de los diferentes ámbitos de la hotelería española, en el seno del Congreso de Hoteleros Españoles.

Entre ellos, más de 50 periodistas, cámaras y fotógrafos de diferentes medios de comunicación acreditados cubrirán este congreso que se celebra por primera vez en sus 15 ediciones fuera del territorio peninsular.

Esta cita bienal, cuya anterior edición se celebró en Valencia en noviembre de 2012, supone para Santa Cruz de Tenerife el pistoletazo de salida de la estrategia de destino MICE que impulsa desde hace algo más de un año la marca Meeting in Santa Cruz, un proyecto del Cabildo de Tenerife, el Ayuntamiento capitalino y Ashotel que persigue coordinar todas las infraestructuras congresuales y poner a la ciudad en el mapa del turismo de congresos.

Un amplio programa de ponencias, charlas y conferencias en torno a diferentes asuntos de actualidad hotelera conforman el programa de la mañana y la tarde del jueves y viernes. Asuntos como la innovación aplicada al sector hotelero, la promoción turística, la relación entre la hotelería y el ámbito inmobiliario, las energías renovables aplicadas a las infraestructuras hoteleras o la externalización de servicios, entre otros, serán los temas que darán contenido a este evento congresual.

Pero además, la organización del Congreso ha previsto un amplio montaje en el Auditorio de Tenerife para la feria de patrocinadores, un espacio en el que las empresas que han hecho posible la celebración de este cónclave turístico mostrarán los productos y servicios que tienen de interés para los hoteleros.

El acto inaugural correrá a cargo del presidente del Gobierno de Canarias, Paulino Rivero; la secretaria de Estado de Turismo, Isabel Borrego; el presidente del Cabildo de Tenerife, Carlos Alonso; y el alcalde de la ciudad anfitriona, José Manuel Bermúdez. Además, la clausura, el viernes por la tarde, contará con la intervención del ministro de Industria, Energía y Turismo, José Manuel Soria.

Programa

23 octubre

09:00 horas Entrega de acreditaciones

09:30 horas Mesa redonda. 'El futuro de la industria hotelera en España'

Ponentes:

- Amancio López, presidente de Hotusa y Exceltur
 - Ángeles Alarcó, presidenta de Paradores de España
 - Juan José Hidalgo, presidente de Globalia
 - Sabina Fluxá, vicepresidenta de Iberostar Hotels & Resorts
- Moderador: Juan Molas, presidente de CEHAT / ITH

11:30 horas Pausa – Café

12:00 horas Ponencia. 'Estrategias digitales para hacer crecer el negocio'

Ponente: Genís Roca, socio presidente de Rocasalvatella

13:00 horas Sesión inaugural del Congreso

Intervienen:

- Paulino Rivero, presidente del Gobierno de Canarias
- Isabel Borrego, secretaria de Estado de Turismo
- Carlos Alonso Rodríguez, presidente del Cabildo de Tenerife
- José Manuel Bermúdez, alcalde de Santa Cruz de Tenerife

14:00 horas Almuerzo de trabajo (Auditorio de Tenerife)

16:00 horas Charla. 'Tecnología y turismo, alianza para ser más competitivos'

Ponente: Luis Bendito, director del Centro de Innovación Microsoft en Tecnologías para el Turismo

17:00 horas Pausa – Café

17:30 horas Mesa redonda. 'La colaboración público-privada en la promoción de un destino: casos de éxito'

Ponentes:

- Pere Durán, ex director general de Turismo de Barcelona
- Paul Roll, ex director general de la oficina de Turismo de París
- Marta Blanco, directora General de Turespaña
- Pilar Parejo, expresidenta de la Sociedad de Promoción de Tenerife y presidenta de la Comisión de Turismo de la Cámara de Comercio de Tenerife
- Fernando Fraile, director general del Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE)

Modera: Miguel Mirones, presidente de Miembros Afiliados de la OMT

19:00 horas Fin de la jornada

24 octubre

10:00 horas Ponencia. '¿Busca un crédito? Olvídense, no lo conseguirá'

Ponente: Ismael Clemente, director de Magic Real Estate

10:45 horas Mesa redonda. 'Casos de éxito en la gestión del Food & Beverage'

Ponentes:

- Santiago Cabré, director general de Gran Hotel Bahía del Duque Resort
- Pedro Mas, CEO de Meeting Point
- Graciela Hirsch, directora general de Platea Madrid

Modera: César Díez, director general de Micros España (Oracle Micros)

11:30 horas Pausa – Café

12:00 horas Charla: '¿Es rentable la externalización de servicios?'

Ponente: Luis de Torres, consejero delegado de Sodexo

12:30 horas Charla. 'Hotel verde ¿hotel rentable?'

Ponentes:

- Juan Carlos de León, gerente de Explotaciones de GF Hoteles
- Miguel Arriaga, director de Compras de Europe Hotels Internacional

Modera: Paloma Duque, responsable de Servicios al Cliente de Axpo Iberia

13:15 horas Charla. '¿Cólico o parto? Situación y tendencias del sector inmobiliario español'

Ponente: Juan Fernández-Aceytuno, director general de Sociedad de Tasación

14:00 horas Almuerzo de trabajo (Auditorio de Tenerife)

16:00 horas Charla. 'El personal del hotel, primer estandarte para una marca'

Ponente: Andy Stalman, experto en branding

Presenta: Jorge Marichal, presidente de Ashotel

16:45 horas Conferencia. 'La crisis económica en España: ¿estamos saliendo?'

Ponente: José María Gay de Liébana, doctor en Economía y Derecho.

Presenta: Doménec Biosca, presidente de Educatur

17:45 horas Conferencia de Carlos Herrera, periodista

18:30 horas Sesión de clausura a cargo del ministro de Industria, Energía y Turismo, José Manuel Soria.

Páginas Vistas Día

18.862

Visitas Únicas Día

11.317

Usuarios Únicos Día

3.772

Noticanarias
Periodico online

Valor Pub: 39,9 €

Reputación: 171

Ranking: 6.140,0

22-Oct-2014

PORCENTAJE: 53%

450 profesionales en el Auditorio de #Tenerife para radiografiar el sector hotelero español

Publicado el 22 octubre, 2014 por Redaccion en - Tenerife



La capital tinerfeña acoge el Congreso de Hoteleros Españoles que inaugura el presidente del Gobierno canario, Paulino Rivero, y clausura el ministro de Turismo, José Manuel Soria

Unos 450 profesionales, entre empresarios hoteleros, patrocinadores, ponentes, autoridades y medios de comunicación, se dan cita mañana (23 de octubre) y pasado (24 de octubre) en el Auditorio de Tenerife Adán Martín para confeccionar una completa radiografía de los diferentes ámbitos de la hotelería española, en el seno del Congreso de Hoteleros Españoles. Entre ellos, más de 50 periodistas, cámaras y fotógrafos de diferentes medios de comunicación acreditados cubrirán este congreso que se celebra por primera vez en sus 15 ediciones fuera del territorio peninsular.

Esta cita bienal, cuya anterior edición se celebró en Valencia en noviembre de 2012, supone para Santa Cruz de Tenerife el pistoletazo de salida de la estrategia de destino MICE (meetings, incentives, congress and events) que impulsa desde hace algo más de un año la marca *Meeting in Santa Cruz*, un proyecto del Cabildo de Tenerife, el Ayuntamiento capitalino y Ashotel que persigue coordinar todas las infraestructuras congresuales y poner a la ciudad en el mapa del turismo de congresos.

Un amplio programa de ponencias, charlas y conferencias en torno a diferentes asuntos de actualidad hotelera conforman el programa de la mañana y la tarde del jueves y viernes. Asuntos como la innovación aplicada al sector hotelero, la promoción turística, la relación entre la hotelería y el ámbito inmobiliario, las energías renovables aplicadas a las infraestructuras hoteleras o la externalización de servicios, entre otros, serán los temas que darán contenido a este evento congresual.

Pero además, la organización del Congreso ha previsto un amplio montaje en el Auditorio de Tenerife para la feria de patrocinadores, un espacio en el que las empresas que han hecho posible la celebración de este cónclave turístico mostrarán los productos y servicios que tienen de interés para los hoteleros.

El acto inaugural correrá a cargo del presidente del Gobierno de Canarias, Paulino Rivero; la secretaria de Estado de Turismo, Isabel Borrego; el presidente del Cabildo de Tenerife, Carlos Alonso; y el alcalde de la ciudad anfitriona, José Manuel Bermúdez. Además, la clausura, el viernes por la tarde, contará con la intervención del ministro de Industria, Energía y Turismo, José Manuel Soria.

El Congreso de Hoteleros Españoles es un foro sectorial que promueve cada dos años la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT), acogido en esta edición por la ciudad de Santa Cruz de Tenerife y coorganizado por Ashotel. La cita reúne a los principales empresarios hoteleros del país y este año cuenta con el apoyo y patrocinio de unas 50 empresas, instituciones públicas y entidades de Tenerife, Canarias y España.

Noches del Congreso

La organización ha previsto además unas amenas veladas para las noches del 23 y 24 de octubre. La del jueves, 23 de octubre, se traslada a la popular calle de La Noria, punto de encuentro de numerosos santacruceños en pleno casco histórico. Allí está prevista una cena espectáculo al aire libre, ofrecida por Faster Catering y la Asociación de Empresarios de La Noria, y los congresistas tendrán la oportunidad de asistir a alguno de los

Páginas Vistas Día

18.862

Visitas Únicas Día

11.317

Usuarios Únicos Día

3.772

Noticanarias
Periodico online

Valor Pub: 60,7 €

Reputación: 171

Ranking: 6.140,0

22-Oct-2014

PORCENTAJE: 80%

ensayos de las agrupaciones del Carnaval de Santa Cruz en sus propios locales.

Finalmente, la noche del viernes, 24 de octubre, se reserva para la cena de clausura en las instalaciones del Iberostar Grand Hotel Mencey, amenizada por el grupo Los Sabandeños. En ella se entregarán los premios Húesped de Honor (Cuerpo Nacional de Policía, la Asociación de Gobernantes de Tenerife, Carlos Herrera y Los Sabandeños) y Hotelero de Honor (hermanos Fernando y Domingo López Arvelo) y se realizará un reconocimiento a los cinco expresidentes de Ashotel. Además, se entregarán los premios Responsabilidad Social Hotelera (RSC Hotelera) entre los tres finalistas, el hotel Cordial Mogán Playa (Mogán), el hotel Barcelona Princess y el hotel Fuerte El Rompido (Huelva).

Puedes seguir el congreso vía Twitter en el hashtag **#congresohotelero**

PROGRAMA

23 octubre

09:00 horas Entrega de acreditaciones

09:30 horas Mesa redonda. 'El futuro de la industria hotelera en España'

Ponentes:

-Amancio López, presidente de Hotusa y Exceltur

-Ángeles Alarcó, presidenta de Paradores de España

-Juan José Hidalgo, presidente de Globalia

-Sabina Fluxá, vicepresidenta de Iberostar Hotels & Resorts

Moderador: Juan Molas, presidente de CEHAT / ITH

11:30 horas Pausa – Café

12:00 horas Ponencia. 'Estrategias digitales para hacer crecer el negocio'

Ponente: Genís Roca, socio presidente de Rocasalvatella

13:00 horas Sesión inaugural del Congreso

Intervienen:

-Paulino Rivero, presidente del Gobierno de Canarias

-Isabel Borrego, secretaria de Estado de Turismo

-Carlos Alonso Rodríguez, presidente del Cabildo de Tenerife

-José Manuel Bermúdez, alcalde de Santa Cruz de Tenerife

14:00 horas Almuerzo de trabajo (Auditorio de Tenerife)

16:00 horas Charla. 'Tecnología y turismo, alianza para ser más competitivos'

Ponente: Luis Bendito, director del Centro de Innovación Microsoft en Tecnologías para el Turismo

17:00 horas Pausa – Café

17:30 horas Mesa redonda. 'La colaboración público-privada en la promoción de un destino: casos de éxito'

Ponentes:

-Pere Durán, ex director general de Turismo de Barcelona

-Paul Roll, ex director general de la oficina de Turismo de París

Páginas Vistas Día

18.862

Visitas Únicas Día

11.317

Usuarios Únicos Día

3.772

Noticanarias
Periodico online

Valor Pub: 57,1 €

Reputación: 171

Ranking: 6.140,0

22-Oct-2014

PORCENTAJE: 76%

-Marta Blanco, directora General de Turespaña

-Pilar Parejo, expresidenta de la Sociedad de Promoción de Tenerife y presidenta de la Comisión de Turismo de la Cámara de Comercio de Tenerife

-Fernando Fraile, director general del Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE)

Modera: Miguel Mirones, presidente de Miembros Afiliados de la OMT

19:00 horas Fin de la jornada

24 octubre

10:00 horas Ponencia. '¿Busca un crédito? Olvídense, no lo conseguirá'

Ponente: Ismael Clemente, director de Magic Real Estate

10:45 horas Mesa redonda. 'Casos de éxito en la gestión del Food & Beverage'

Ponentes:

-Santiago Cabré, director general de Gran Hotel Bahía del Duque Resort

-Pedro Mas, CEO de Meeting Point

-Graciela Hirsch, directora general de Platea Madrid

Modera: César Díez, director general de Micros España (Oracle Micros)

11:30 horas Pausa – Café

12:00 horas Charla: '¿Es rentable la externalización de servicios?'

Ponente: Luis de Torres, consejero delegado de Sodexo

12:30 horas Charla. 'Hotel verde ¿hotel rentable?'

Ponentes:

-Juan Carlos de León, gerente de Explotaciones de GF Hoteles

-Miguel Arriaga, director de Compras de Europe Hotels Internacional

Modera: Paloma Duque, responsable de Servicios al Cliente de Axpo Iberia

13:15 horas Charla. '¿Cólico o parto? Situación y tendencias del sector inmobiliario español'

Ponente: Juan Fernández-Aceytuno, director general de Sociedad de Tasación

14:00 horas Almuerzo de trabajo (Auditorio de Tenerife)

16:00 horas Charla. 'El personal del hotel, primer estandarte para una marca'

Ponente: Andy Stalman, experto en branding

Presenta: Jorge Marichal, presidente de Ashotel

16:45 horas Conferencia. 'La crisis económica en España: ¿estamos saliendo?'

Ponente: José María Gay de Liébana, doctor en Economía y Derecho.

Presenta: Doménec Biosca, presidente de Educatur

17:45 horas Conferencia de Carlos Herrera, periodista

18:30 horas Sesión de clausura a cargo del ministro de Industria, Energía y Turismo, José Manuel Soria.



CONVENCIÓN TURÍSTICA



Participantes en el acto inaugural. De izquierda a derecha: Jorge Marichal, Carlos Alonso, Paulino Rivero, Juan Molas, José Manuel Bermúdez, Juan Molas y Ramón Estalella. / JOSE LUIS GONZÁLEZ

Los hoteleros españoles exigen acabar con la "plaga" de las actividades ilegales

- El presidente canario pide al sector que reflexione sobre el riesgo de los sondeos petrolíferos
- El responsable de la Confederación Nacional demanda menos trabas legales para los proyectos

Sol RINCÓN BOROBIA
SANTA CRUZ DE TENERIFE

Los hoteleros de España reclamaron ayer a las autoridades políticas que se pongan manos a la obra para terminar con los negocios ilegales en el sector turístico, sobre todo en el ámbito alojativo. Durante el acto de inauguración del Congreso de Hoteleros Españoles –que tiene lugar desde ayer y hasta hoy en el Auditorio de Tenerife Adán Martín– el presidente de la Confederación Nacional de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT), Juan Molas, advirtió de que la actividad ilegal supone ya el 20% del total, lo que hace "peligrar el estado del bienestar". Por eso, añadió, "se hace urgente una política de choque para acabar con la actividad sumergida, que ahora mismo es la plaga más importante del sector".

Y no es lo único que Molas demandó. También hizo referencia a la necesidad de abordar "la reconversión" de las "zonas maduras" turísticas, "algunas de ellas con graves problemas de obsolescencia", con el objetivo de hacer más atractivos los destinos vacacionales, ya que, se quejó, "no es de recibo que más de un 50% de la planta hotelera esté sometida a los vaivenes de la ocupación".

El presidente de la CEHAT abogó asimismo por mejorar la estrategia de comunicación y comercialización de los establecimientos para "fidelizar" a los clientes, y por captar mercados "que convie-

nen a España", como América Latina, China e India.

Juan Molas incidió en la necesidad de buscar fórmulas para mejorar la gestión de los recursos humanos en el sector alojativo español, ya que sigue siendo "el que más empleo genera en este país", y pidió igualmente que se simplifiquen los requisitos legales que afectan al sector, y que en muchas ocasiones le impiden o ralentizan la acometida de proyectos.

Consciente de que el desarrollo del sector alojativo depende en gran medida de la normativa nacional y de cada comunidad autónoma, solicitó a los partidos políticos que sus disputas no vayan más allá de los parlamentos, dado que lo que los ciudadanos demandan a las instituciones públicas es "gestión, eficacia y que efectúen los mandatos que la sociedad les exige".

En el acto inaugural del congreso también participó el presidente del Gobierno de Canarias, Paulino Rivero, quien aprovechó la ocasión para arremeter contra las prospecciones en busca de petróleo que quiere acometer Repsol en el mar, frente a las costas de Fuerteventura y Lanzarote.

Según informó, en estas dos islas el 51% del Producto Interior Bruto (PIB) depende del turismo, un sector que en Canarias genera más del 35% de los empleos. Por eso, Rivero expresó su deseo de que el congreso de los hoteleros sirva también "para reflexionar" sobre el riesgo que corre el turis-



Paulino Rivero
Presidente de Canarias

"Los bancos han concedido 1.500 millones para rehabilitación"

mo, "una actividad que es clave para Canarias", si se realizan las prospecciones petrolíferas. "Para nosotros, el turismo es lo que para otros el carbón. Es oro. Y, por lo tanto, hay que proteger los elementos que permiten desarrollarlo y potenciarlo", indicó en referencia al clima y el paisaje.

El presidente animó a los presentes a "luchar" para que el futuro del turismo en las Islas "no sea pervertido por una actividad que



Juan Molas
Presidente de CEHAT

"Algunas zonas tienen graves problemas de obsolescencia"

no es compatible". Por eso, felicitó a aquellos hoteleros de otras partes de España, como Baleares, donde han hecho un frente común contra los sondeos.

Paulino Rivero también arremetió contra el Gobierno de Mariano Rajoy por eliminar las bonificaciones de las tasas aeroportuarias y privatizar los aeropuertos canarios. El dirigente canario recordó que, tras el varapalo que sufrió el sector turístico del Archipié-

lago en 2009 debido a la excesiva dependencia que tenía de los visitantes británicos y peninsulares (lo primero dejaron de llegar por la devaluación de la libra, y los segundos por la crisis económica), se decidió apostar por la diversificación de los mercados turísticos de origen. Para lograrlo, el Gobierno regional llegó a varios acuerdos con el Ejecutivo nacional de José Luis Rodríguez Zapatero, como la modificación de las tasas aeroportuarias dentro de los presupuestos de 2010 y la bonificación de las tasas, en 2011. Así, continuó, las Islas pudieron entrar "con fuerza" en mercados turísticos como Francia, Italia, Países Nórdicos y Europa del Este.

Sin embargo, el golpe del Estado contra la bonificación de las tasas, hizo tambalear todo lo logrado por Canarias, explicó Rivero a los hoteleros. Por eso, "hemos desarrollado nuestra propia estrategia de bonificar a las compañías aéreas que diseñen nuevas rutas hacia Canarias". Este plan, añadió, ha hecho que, de momento, "22 nuevas ciudades vayan a conectar con Canarias".

En cuanto a la privatización de los aeropuertos isleños, Rivero informó a los asistentes al congreso que el Gobierno regional ha puesto un contenido administrativo para obtener el control de la gestión de los aeropuertos canarios, "tal y como nos permite nuestro Estatuto de Autonomía".

Pasa a la página siguiente



24-Oct-2014

ESPACIO: 850 cm2

PORCENTAJE: 70%

PERIODICIDAD: Diario

Viene de la página anterior

Asimismo, Rivero les habló del "otro gran puntal", que es la renovación y rehabilitación del espacio turístico. Al respecto, anunció que ya se han aprobado seis planes de renovación y que antes de final de año se firmarán 12 más. Además, informó de que las entidades financieras "han visto con buenos ojos" dar créditos para renovar la planta hotelera y por eso han concedido 1.825 millones de euros, de los cuales 1.500 ya han sido concedidos. En total, dijo, ya hay 35.000 plazas alojativas en proceso de rehabilitación en Canarias, "de las 250.000 que queremos que haya".

En la inauguración del congreso también hablaron el presidente del Cabildo de Canarias, Carlos Alonso; el alcalde de Santa Cruz de Tenerife, José Manuel Bermúdez; y el presidente de la Asociación Hotelera y Extrahotelera de Tenerife, La Palma, La Gomera y El Hierro Ashotel (organizadora del congreso), Jaime Marichal.

Los dos políticos apostaron por seguir apoyando iniciativas como la del congreso, ya que este tipo de eventos "genera muchos ingresos en Tenerife", dijo Alonso. Por su parte, Bermúdez informó de que su objetivo es convertir la zona de la ciudad más próxima al mar en una zona de ocio y en una "herramienta económica" que sirva para atraques de barcos recreativos y como espacio de atracción para turistas.

Conferencias

El Congreso de Hoteleros Españoles, que se celebra cada dos años y que reúne estos días en la capital tinerfeña a unos 450 profesionales, comenzó con la mesa redonda *El futuro de la industria hotelera española*, en la que participaron Amancio López, presidente de Hlotusa y Exceltur; Ángeles Alarcó, presidenta de Paradores de España; y Sabina Fluxá, vicepresidenta de Iberostar Hotels & Resorts, y que estuvo moderada por Juan Molas, presidente de la CEIAT. Ángeles Alarcó se refirió a la necesidad de aunar esfuerzos del sector para proyectar una imagen positiva y apostó por "intentar proyectar una imagen de satisfacción interna, porque así proyectaremos esa imagen hacia fuera".

Con relación a la financiación, Sabina Fluxá recordó que "el sector turístico en España está muy atomizado y eso dificulta enormemente el acceso a la financiación y, por tanto, a conseguir un mayor tamaño para poder innovar, mejorar, diferenciarse".

Amancio López, por su parte, opinó sobre el principal reto al que se enfrenta el sector y que a su juicio es: "La velocidad a la que se producen los cambios y que las empresas evolucionen de forma acelerada al mismo ritmo".

También por la mañana Genís Roca, socio presidente de Rocasaltavella, ofreció una ponencia titulada *Estrategias digitales para hacer crecer el negocio*, en la que profundizó en los diferentes mecanismos y la utilidad de las distintas opciones que ofrece la red.

Ya por la tarde, la directora ge-



Mesa redonda sobre el futuro de la industria hotelera. / LOT



Público asistente al congreso. / JOSÉ LUIS GONZÁLEZ



Carpa de Ashotel en la calle de La Noria. / DELIA PADRON



El presidente de Ashotel posa en la fiesta de la noche. / DELIA PADRON



Comparsas amenizan a los hoteleros. / DELIA PADRON

neral de Turespaña, Marta Blanco; el director general del Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE), Fernando Fraile; el ex director general de Turismo de Barcelona, Pere Durán; el ex di-

rector general de la oficina de Turismo de París, Paul Roll; y la ex presidenta de la Sociedad de Promoción de Tenerife y presidenta de la Comisión de Turismo de la Cámara de Comercio de Tenerife,

Pilar Parejo, protagonizaron la mesa redonda *La colaboración público-privada en la promoción de un destino: casos de éxito*.

Marta Blanco explicó que la gestión y la razón de ser de Turespaña no se entienden sin la colaboración público-privada. En ese sentido, destacó la elaboración del Plan Nacional Integral de Turismo 2012-2015, "resultado de un ejercicio común de análisis y de definición de estrategias que se hizo entre el sector público y el sector privado".

Fernando Fraile, por su parte, se refirió a la labor que desempeña el ICTE y a algunos de los objetivos que se plantean desde este organismo. "El futuro pasa por la accesibilidad, por la sostenibilidad económica, social y medioambiental, las nuevas tecnologías, la formación y la imaginación", afirmó.

Pere Durán explicó la segmentación con la que se trabaja desde Turismo de Barcelona. "Tenemos una serie de programas que hace que contemos con casi 1.000 empresas del sector asociadas a Turismo de Barcelona para poder ser miembro de cada uno de estos programas".

Paul Roll se refirió a la poca implicación del ámbito político en el sector turístico francés. "El hotelero quiere que se le facilite la vida, que se le dé un contacto en la municipalidad para saber quién es el interlocutor. Una estabilidad en el modo de actuar y que, de vez en cuando, el político intervenga con un discurso positivo", dijo.

Pilar Parejo habló de las dificultades en los inicios de la actual Turismo de Tenerife. "Nunca era el momento para producir ese cambio. Si estaban bien las cosas no se podían cambiar y cuando estaban mal, no era el momento", dijo. "Hubo dos cosas que sí facilitaron la labor: el equilibrio entre el norte y el sur, entre las distintas fuerzas políticas, entre los hoteleros y los extrahoteleros. Ese equilibrio nos permitió avanzar".

También por la tarde, el director del Centro de Innovación Microsoft en Tecnologías para el Turismo, Luis Bendito, impartió la charla *Tecnología y turismo, alianza para ser más competitivos*, en la que expuso algunas claves para la obtención de los resultados planteados.

Diversión en La Noria

La Opinión

Finalizada la primera jornada del congreso de los hoteleros, los asistentes acudieron a la calle de La Noria, en Santa Cruz de Tenerife, para disfrutar de un cóctel al aire libre. Asimismo, pudieron conocer de cerca algunas de las comparsas chicharreras.

El congreso continúa hoy en el Auditorio de Tenerife Adán Martín. Por la mañana se celebrará la ponencia *¿Busca un crédito? Olvidese, no lo conseguirá*, de Ismael Clemente, director de Magic Real Estate; y la mesa redon-

da *Casos de éxito en la gestión del Food & Beverage*. Además, habrá varias charlas.

Por la tarde seguirán las actividades, entre las que destaca la conferencia *La crisis económica en España. ¿Estamos saliendo?*, de José María Gay de Lichana, doctor en Economía y Derecho; y la charla *El personal del hotel, primer estandarte para una marca*, a cargo de Andy Stalman, experto en branding. El congreso será clausurado a las 18:30 horas por el ministro de Industria, Energía y Turismo, el grancanario José Manuel Soria.