



SALIR

«FOOD TRUCKS»

UN FENÓMENO IMPARABLE

Camiones y furgonetas ofrecen cocina de calidad en plena calle aunque aún encuentran muchas trabas legales en España

TEXTOS: CARLOS MARIBONA @SALSADECHILES

Algunos la denominan «street food». Mejor llamarla cocina callejera. Un fenómeno extendido por muchos países del mundo. Comer en la calle es algo habitual en México o en Tailandia, donde proliferan los pequeños puestos de cocina popular. Desde hace años, en grandes ciudades como Nueva York, Los Ángeles, Londres o París los llamados «food trucks», camiones o furgonetas habilitados especialmente, se desplazan hasta las zonas de oficinas o comerciales para ofrecer sus elaboraciones, hechas al momento, a aquellos que no tienen demasiado tiempo o que quieren comer de una manera más económica. Un estilo de cocina que es una auténtica institución en Estados Unidos que queda bien reflejado en la película «Chef», de Jean Favreau, estrenada el pasado verano y que cuenta la historia de un cocinero que deja un restaurante gastronómico en Los Ángeles para montar un camión de venta de sandwiches junto a su hijo. Incluso el español José Andrés, un chef que triunfa con su alta cocina en Washington y otras ciudades estadounidenses, se ha apuntado a la tendencia, con sus camiones **Pepe Food**, en los que vende bocadillos de jamón ibérico, escalivadas, gazpacho o patatas bravas. Más de 200 camiones como los suyos ofrecen comida cada día en Washington, cada uno con sus especialidades, que van

desde las populares hamburguesas hasta cocinas orientales.

Se asocia este concepto de cocina callejera al de comer de pie y de una manera rápida, aunque sin renunciar a unos mínimos de calidad. En España se empieza a hablar mucho de ella. Sin embargo, los que

la jalean olvidan que en nuestro país existe desde siempre. ¿Qué son si no las churrerías ambulantes tan frecuentes en nuestras ciudades o los camiones que venden helados junto a las playas en verano? También podríamos considerar cocina callejera, aunque no esté en la calle

sino en locales, nuestra arraigada costumbre del tapeo. Comemos de pie, junto a una barra ¿No es cocina callejera comerse un bocadillo de calamares en un bar?

A pesar de todo ello, lo cierto es que hay en los últimos años una fuerte corriente de apoyo a esos «food trucks», frenada de momento por una legislación muy restrictiva en este terreno como es la española, que sólo permite la presencia de estos vehículos de venta ambulante de comida en casos muy concretos como mercadillos, ferias y festejos. Frente a ella surgen movimientos reivindicativos a través de asociaciones y de las redes sociales para que se autorice, siempre que se cumplan las normas higiénicas y sanitarias. En esa línea reivindicativa van festivales como **Eat Street**, celebrado en Barcelona, o **MadrEat**, en la capital de España. Incluso un importante congreso gastronómico, el Fórum de Barcelona, celebrado en octubre, ofreció un espacio llamado **Cook Trends**, una gran plaza con 17 propuestas diferentes de este tipo de comida callejera. Allí estaba, por ejemplo, **Butifarring**, especializado en butifarras, o la furgoneta de gyozas (empanadillas japonesas) rellenas de productos de cerdo ibérico montada al alimón por el japonés de Barcelona **Nomo** y la casa de embutidos **Más Gourmet**.

Pionero en España fue el navarro Koldo Rodero, cocinero con una estrella Michelin que creó **Perrito Bravo** para vender desde una furgon-



02

01-03. **MadrEat** muestra la progresiva importancia que está adquiriendo la cocina callejera en nuestro país.

01

Audiencia: 517.000

Difusión: 112.388

Valor Pub: 22.440,8 €

ABC

FOUNDED IN 1893 AND OWNED THROUGHOUT BY THE TABA

MADRID

28-Nov-2014

Sección: Pag.Especiales

Pág.: 65



ESPACIO: 679 cm2

PORCENTAJE: 75%

PERIODICIDAD: Diario




SALIR

01. **Cervezas La Virgen** ofrece perritos y bocadillos avalados por el restaurante Sudestada en su furgoneta móvil de Madrid.

02. **La Citroën H** de Eureka Street Food es ya todo un símbolo en las calles de Barcelona.

03. **Yango Urban Food**. Dirigido por el chef Carles Abellán, triunfa en la Ciudad Condal con sus perritos calientes de longaniza catalana.



01

neta salchichas y perritos calientes de calidad. Ahora se llama **Jai Txicha** y en los Sanfermines de Pamplona vende cada año más de 40.000 bocadillos. Llegaron luego otros negocios como **Hambroseta**, en Bilbao y otras localidades vizcainas, con sus hamburguesas, bocadillos y ensaladas hechos con ingredientes de proveedores locales y que cuentan con la Q de calidad. Incluso han logrado que el Ayuntamiento de Basauri les permita vender en las calles de la localidad, algo inédito en España. Precisamente la resistencia de los Ayuntamientos a autorizar esta venta ambulante es el mayor escollo al que se enfrentan los empresarios que se han lanzado a esta aventura.

En Cataluña está la mayor oferta. Por ejemplo **Eureka Street Food**, en Barcelona, con especialidades de la costa Oeste de Estados Unidos como tacos, hamburguesas,

ceviches o la tarta de zanahoria. Se mueven en una antigua furgoneta Citroën H en la que han instalado una cocina completamente equipada. También por Cataluña **Rolling Pita** vende comida árabe ecológica y zumos naturales hechos al momento. O **Reina Croqueta**, que nació para suministrar croquetas a bares y restaurantes de Barcelona y que ahora se han lanzado a la venta directa desde una furgoneta. Tienen más de 25 tipos diferentes, clásicas o innovadoras, entre ellas de ternera y curry o de bacon y pasas. Como las anteriores, **Caravan Made** se desplaza de evento en evento por Cataluña. Javier y Silvia, sus propietarios, fueron cocineros en El Celler de Can Roca antes de lanzarse a esta aventura. En una caravana de los años 70 venden bocadillos gourmet, elaborados con productos de primera calidad (las verduras son de su



02

propio huerto), como el ginger pork, con pan ecológico, carne de cerdo y compota de manzana picante. También hay dulces, como el **Goofretti** del pastelero Christian Escribá, que vende goofres.

En Madrid el más conocido es el de **Cervezas La Virgen**. Una furgoneta que suele estar en la misma fábrica de cerveza, pero que se mueve cuando es necesario para asistir a fiestas y festivales. Sus perritos y bocadillos están avalados por los cocineros de Sudestada, uno de los grandes restaurantes de cocina oriental en la capital de España. También **Sal&Chichen** vende en Madrid hamburguesas y perritos. Suele estar en Nuevos Ministerios.

En Mallorca, un importante cocinero, el donostiarra Koldo Royo, que tuvo una estrella Michelin y se hizo muy popular en programas de cocina en televisión, dejó los restaurantes para centrarse en su proyecto **El Perrito Cervicero**, un camión

donde vende perritos calientes «de autor» como el Mediterráneo, una salchicha con hojas de canónigos, lechuga y una salsa de cuatro quesos. También hamburguesas de carne de angus con diversos acompañamientos y salsas. Otros destacados cocineros empiezan a preparar sus «food trucks», aunque sin renunciar a sus restaurantes. Es el caso del barcelonés Carles Abellán con su **Yango Urban Food**, donde vende perritos calientes de longaniza catalana.

Algunas marcas reconocidas también se apuntan a este fenómeno. Así, **La Jamoneta**, de Sánchez Romero Carvajal, lleva el jamón Cinco Jotas por toda España en una bonita furgoneta Volkswagen Caravelle. Tapas y bocadillos de cerdo ibérico que suelen venderse en fiestas populares. Por ejemplo estuvo este verano en el Descenso del Sella, en Asturias. Son los pioneros de un fenómeno que, pese a las limitaciones legales, avanza con fuerza.



03



28-Nov-2014

ESPACIO: 261 cm2

PORCENTAJE: 23%

PERIODICIDAD: Diario

Premio al esfuerzo. La Federación Canaria de Ocio y Restauración (Fecao) hizo entrega de sus octavos galardones a la calidad en ocio y restauración, donde se premia la credibilidad, la organización y el buen hacer

Reconocimiento a la calidad

DL / LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

El recuerdo al empresario Juan Padrón, fallecido el pasado mes de julio, estuvo presente en los octavos premios de calidad en ocio y restauración organizados por la patronal del sector Fecao, que dio entrega a los galardonados de las distinciones y diplomas de este 2014 en un acto celebrado el 21 de noviembre.

De hecho, esta octava edición del Galardón Canario de Calidad de Ocio y Restauración se ha bautizado con el apelativo de *Convocatoria Especial Juan Padrón Marrero*.

El primero en recordar su figura fue el presidente de Fecao, José María Barrientos, quien resaltó la figura de empresario «ejemplar» de Juan Padrón, así como puso en valor la herencia

dejada y a los que la heredan, «el resto de la familia, encabezada por Manuel Padrón».

En el acto también estuvo presente el secretario general de CC en Gran Canaria, Fernando Bañolas, quien tuvo un recuerdo para Juan Padrón, así como el concejal de Promoción Económica, Turismo y Ciudad del Mar del Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria, Pablo Barbero, quien invitó a los restaurantes, bares o panaderías premiados y al sector en general a que «sigan el camino del maestro Juan», quien obtuvo la primera Q de Calidad Turística de Gran Canaria con su hotel.

CASI 50 NEGOCIOS PREMIADOS.

Los galardonados en esta edición se situaron en el entorno de los 50 negocios, entre bares, restaurantes, pastelerías o panaderías.

Entre ellos estuvieron El Churrasco, La Barca, La Oliva restaurante, Restaurante Casa Juan, Panadería-pastelería De Luis, Guatiza o Restaurante Mogán Mar, entre otros.

El presidente de la asociación empresarial Uned Siglo XXI, Juan Acosta, resaltó el trabajo de todos los presentes por las pymes: «Velamos por ellas. Y es lo que hay que hacer para solucionar esta crisis, para mantener los puestos de trabajo y para realizar nuevas contrataciones».

El secretario general de Fecao, Antonio Vélez, recordó «la labor de los empresarios, que a veces no se tiene en cuenta», por mantener sus negocios a flote y los empleos creados muchas veces a «costa de hipotecar hasta sus propiedades».

Además, dio paso a María Jo-

Audiencia: 125.000

Difusión: 16.357

Valor Pub: 462,3 €

Canarias7

Sección: Pag.Especiales

Pág.: 2



28-Nov-2014

ESPACIO: 156 cm2

PORCENTAJE: 13%

PERIODICIDAD: Diario

sé Hernández, de la Tasquita de San Felipe, que se jubila. También dijo que para ella el micro era una «pera» y que lo suyo eran «los calderos». «Me van de miedo», sostuvo. Eso sí, pese a retirarse, ofreció un mensaje de «fortaleza» a los que siguen: «Si hoy no entran los clientes, entrarán mañana. Hay que apostar por la calidad y no equivocarse con los precios», manifestó.

Bañolas felicitó a los empresarios por su «trabajo en momentos complicados» y confió en

que «la situación mejorará», aunque sin olvidar que son «muchas cosas que tenemos que discutir» para mejorar. «Si mejoramos la calidad este será un destino mucho más atractivo en general», se reafirmó.

Barbero hizo suyo también ese argumento y dijo que la calidad no solo «redunda en la llegada de turistas sino también en su gasto» en el destino.

HIGIENE Y PREVENCIÓN DE RIESGOS. El jurado ha evaluado a lo

largo de este año a unas 269 empresas, que optaban a ser premiadas en la octava edición de estos premios, que reconocen la credibilidad, organización y el buen hacer, según destaca la federación empresarial.

El proyecto Gardón Canaria a la Calidad del año 2014, basado en el programa de higiene alimentaria en cumplimiento de la publi-

cación del 28 de diciembre de 2006, que entró en vigor la Directiva 2006/123/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de

diciembre de 2006, tiene como objetivo el reconocimiento de los empresarios que desarrollen programas para adquirir conocimientos de

la normativa existente en materia de higiene alimentaria.

También se ha reconocido la

**EL JURADO HA
EVALUADO A LO LARGO
DE ESTE AÑO A UNAS
269 EMPRESAS**

evolución de las empresas en prevención de riesgos laborales, apoyándose en el cumplimiento de un programa basado en las normas OHSAS 18000, que son una serie de estándares internacionales relacionados con la gestión de seguridad y salud ocupacional, y de la serie OSHA del gobierno norteamericano. Estas normas buscan, a través de una gestión sistemática y estructurada, asegurar el mejoramiento de la salud y seguridad en los puestos de trabajo.

Páginas Vistas Día
18.710

Visitas Únicas Día
11.226

Usuarios Únicos Día
3.742



Valor Pub: 24,1 €

Reputación: 1069

Ranking: 4.688,0

30-Oct-2014

PORCENTAJE: 32%

La Red de Centros Cívicos obtiene el certificado Bikain de plata que reconoce la trayectoria de su trabajo en euskera

30 de octubre de 2014

Se trata del primer servicio municipal que obtiene este reconocimiento, que será entregado a una representación de trabajadores el próximo 18 de noviembre, en San Sebastián.



La Red de Centros Cívicos de Vitoria-Gasteiz ha sido galardonada con el **certificado Bikain de plata** por su gestión lingüística en el uso del euskera. Tras varios meses de trabajo, este servicio se ha convertido en el primero del consistorio en obtener este certificado. Este reconocimiento se asemeja a la Q de calidad en gestión lingüística.

Es, por tanto, un certificado que se obtiene **tras la superación de un proceso de evaluación**. En dicha evaluación la unidad de medida establecida es el Marco de Referencia Estándar (EME). Estos son los 4 ejes que componen el EME:

- Comunicación e imagen corporativa de la organización (rótulos, información, web...)
- Relaciones externas (clientes, producto/servicio, proveedores, entidades financieras...)
- Relaciones internas (RRHH, formación, recursos informáticos, sistemas de gestión...)
- Gestión Lingüística (Política lingüística, personas y recursos)

El certificado se entregará en un acto el día **18 de noviembre en el Teatro Victoria Eugenia de San Sebastián**, al que acudirá una representación de los trabajadores para recoger el galardón.

Bikain es el certificado oficial, público y gratuito **otorgado por el Gobierno Vasco** que acredita un nivel determinado de uso, presencia y gestión del euskera por parte de una organización.



02-Nov-2014

ESPACIO: 897 cm2

PORCENTAJE: 71%

PERIODICIDAD: Diario

¿Qué valoración le merecen los talleres para mayores que se organizan en la villa?



**Josefa
Cano**

«Están muy bien. Venimos unas 20, y de todas las edades, desde los 60 hasta cerca los 90 años. Este año se están realizando tres talleres y también se hará una salida con todos los que se quieran apuntar».



**Trini
Navarro**

«Ahora estamos trabajando más los temas de la memoria. Venimos a los talleres y nos mandan actividades para practicar en casa, como buscar palabras compuestas o que contengan distintas letras».



**Palmira
Echevarrieta**

«Los talleres llevan ya más de diez años. Antes había otro tipo de actividades, y ahora se centran más en los temas de memoria. Para otras actividades como gimnasia o baile, está el Centro de Ocio».



**María Luz
Cano**

«Mi valoración es muy positiva. Creo que es una forma de estar entretenidas, pasar un buen rato en grupo, y a la vez trabajar algo como la memoria, que es muy importante a medida que se cumplen años».



**María Nieves
Martínez**

«Están muy bien. Venimos un grupo amplio. Son semanales, algunos de hora y media, y otros de dos. Este año se está realizando uno de gimnasia mental, otro de psicomotricidad y el de 'Volver a aprender'».



Uno de los baños asistidos del pasado verano. :: DM

La asistencia personalizada y el baño asistido, lo más valorado

A la vista de los resultados de la encuesta de satisfacción, el Ayuntamiento podría solicitar el sello de Accesibilidad Universal para Ris

:: J. ACEBO
NOJA

Los nuevos servicios de asistencia personalizada para personas con discapacidad y de baño asistido en la playa Trengandín, que se han prestado durante este verano por primera vez en la villa, han obtenido la mayor valoración por parte de los usuarios, en la encuesta de satisfacción realizada durante este verano por el Consistorio.

Ambos servicios se han prestado durante los meses de julio y agosto por una persona con formación específica, contratada por el Ayuntamiento para tal fin. Acompañada en todo momento por un socorrista, esta profesional se encargó de asistir a los usuarios del baño asistido, en su mayoría con movilidad reducida, desde la puesta del traje de baño para quienes lo necesitaran, hasta el acceso al agua y disfrute del baño ambos realizados

en silla anfibia.

El servicio de atención personalizada ha contado con un acceso peatonal, aseos y vestuarios adaptados, y una zona de sombra específica. Además, han estado disponibles para las personas con menos grado de movilidad reducida mulas anfibas y un andador. Entre las personas que han utilizado este servicio se encuentran visitantes llegados de comunidades autónomas como Castilla y León, País Vasco y Madrid, con una franja de edad de entre 35 a 80 años.

La positiva valoración de los arenales nojeños hace que el Consistorio de Noja se plantee la posibilidad de solicitar el Sello de Accesibilidad Universal también para la playa de Ris. Una distinción con la que ya cuenta el arenal de Trengandín.

En conjunto, la encuesta ha ob-

tenido un 10% más de valoraciones positivas con respecto al pasado verano. Otros de los servicios prestados esta temporada estival y que también ha sido muy bien valorado por los usuarios han sido, por este orden, el de socorrismo, la calidad de las aguas de baño y la respuesta de la administración a las quejas y sugerencias planteadas. La información turística y de servicios, el nivel de seguridad percibido, la bibliopista y las duchas y lavapiés, son otros de los elementos valorados como positivos por los usuarios.

'Q' de calidad turística

Los dos arenales nojeños están distinguidos con la bandera 'Q' de Calidad Turística y la ISO 14.001 de gestión medioambiental. En el caso del arenal de Trengandín además de contar con el Sello de Accesibilidad Universal, cuenta con la bandera 'Ecoplayas'.

Estas distinciones acreditan que las playas han pasado por estrictas auditorías que aseguran que la prestación de sus servicios se realiza con garantías de calidad, seguridad y profesionalidad, todo ello para asegurar la mejor experiencia turística posible.

La villa acude a la presentación de 'Europe Senior Tourism'

:: J. A.

NOJA. Una representación nojeña ha acudido hace unos días a Madrid, donde se ha presentado el programa 'Europe Senior Tourism 2014-2015'. El acto, celebrado en la sede del Ministerio de Industria, Energía y Turismo, estuvo presidido por la secretaria de Estado de Turismo, Isabel Borrego.

El motivo por el que la villa ha estado presente en este acto es porque hace unos meses recibió la homologación para formar parte de este programa, siendo el primer municipio cántabro en conseguirlo. Con esta distinción, Noja se sitúa en el top de destinos españoles que ofrecen las mejores condiciones para recibir a los turistas séniores europeos entre los meses de octubre 2014 a mayo de 2015. La representación de la villa, encabezada por el alcalde, Jesús Díaz, negoció con los 5 operadores homologados para la gestión de estos paquetes turísticos. Junto a la villa de Trasmiera, en el programa participan otros 29 destinos entre los que se encuentra la región de Cantabria. Para Díaz, la participación de Noja en el programa es «una gran noticia para nuestro municipio ya que supone un refuerzo de la promoción y el posicionamiento de Noja como destino turístico». Para el edil nojeño se trata de «una oportunidad para introducir nuestra localidad en un nuevo nicho de mercado turístico, compuesto por potenciales visitantes que cuentan con poder adquisitivo y tiempo para viajar». 'Europe Senior Tourism' es una iniciativa gestionada desde 2009 por la Sociedad Estatal para la Gestión de la Innovación y las Tecnologías Turísticas (Segitur). El programa se encarga del diseño y organización de un programa de viajes en grupo destinados a ciudadanos europeos de 55 años o mayor de edad.

**POR LA IZQUIERDA****MODA TRAS LA BARRA****LAURA GONZÁLEZ**

María Luisa Llamosas, Pepe de las Heras, Fernando Olañeta y Amalia Grijalba.



Óscar Peña, Ángela Cruz, Reme Martín y Fede Merino.



José Antonio Fernández, Alejandro Beitia, Maika Méndez, Marta García y Karmele de Orte.

**El restaurante y
vinoteca Síkera
estrena vestuario
creado por la
diseñadora local
Eba Cruz**

Siempre innovando. En el restaurante Síkera de Barakaldo no es raro encontrarse con una exposición de fotografía o de pintura, o con literatura en sus paredes. Se trata de un local que guarda una estrecha relación con el mundo cultural. Fue el primero en obtener la certificación de Q de calidad en la Margen Izquierda, en 2007, y desde el jueves llevará el arte literalmente encima. Su gerente, **Jon Lodeiro**, buscaba un cambio de estética y **Eba Cruz**, diseñadora local, ha sido la encargada de llevarlo a cabo.

Una iniciativa que ha tenido como resultado un vestuario elegante y original. Una creación en exclusiva en la que destaca su chaleco, con la espalda en forma de copa. Está hecho con un tejido muy resistente, con estampado de botellas de vino, haciendo referencia al que es una de las especialidades del Síkera, sus caldos. Una misma tela que, además, ha utilizado para crear varias tulipas para lámparas, manteles, servilletas y las pajaritas que dan un toque diferente a la vestimenta de todo el equipo del negocio baracaldés, que también destaca por el amarillo intenso de su camisa.

El jueves **Jon Lodeiro**, **Nerea Cuenco**, su socia al frente del negocio y además una experta sumiller, con el título de Nariz de Oro; **Nerea San Miguel** y **Asier Núñez** lo estrenaron. Fue en un acto en el que estuvo presente la propia diseñadora, -su nombre aparece en la parte superior de los bolsillos de los chalecos- a la que acompañó su madre, **Ángela Cruz**, y varios integrantes de Frida, como **Guillermo Abascal** o **Ainhoa López**, tienda de ropa baracaldesa de cuyo ta-



Jon Lodeiro, Nerea San Miguel, Eba Cruz, Nerea Cuenco y Asier Núñez. :: FOTOS: ROBERTO ARNAIZ



José Antonio Ríos, Fina Bellver, Edurne Ochoa, Itxaso Asensio y Javi Merillas.

ller salen varias de sus obras. También acudieron conocidos de la artista como **Óscar Peña**, el fotógrafo vizcaíno **Fede Merino**, y **Reme Martín** y el escritor **Mikel Alvira**.

La presentación tuvo lugar en el propio bar vinoteca, en el que además se pudieron contemplar varias obras de Eba Cruz, como un vestido hecho con lienzo de dos cuadros de El Bosco representando lo que a ella le inspiraba la reina Elizabeth, el Siglo de Oro, o un bolso hecho a base de cinturones de coches reciclados, además de siete fotografías en las que se repasaba toda su trayectoria, que cumple este año ya una década, con marcos hechos de forma artesanal a base de palés, decorados con muñecos de alambre. Muchos

de los clientes habituales del Síkera no quisieron faltar al estreno como **María Luisa Llamosas**, **Pepe de las Heras**, **Fernando Olañeta**, **Amalia Grijalba**, **José Antonio Fernández**, **Alejandro Beitia**, **Maika Méndez**, **Marta García**, **Karmele de Orte**, **José Antonio Ríos**, **Fina Bellver**, **Edurne Ochoa**, **Itxaso Asensio** y **Javi Merillas**.

Tampoco se quisieron perder el acto **Manolo Valderrama**, **Toñi Rodríguez**, **Íñigo Uribe**, los hermanos **Zurbano**, **Josu**, **Unai** y **Constan**; **Juani Ruiz**, **Casi Serrano**, **José Carlos Montagud** y **Arantxa Cano**. Una nueva sinergia entre emprendedores y empresarios baracaldeses que buscan darle un plus a sus clientes. Creatividad y unión de ideas para ofrecer algo nuevo.

01-Nov-2014

ESPACIO: 978 cm2

PORCENTAJE: 98%

PERIODICIDAD: Diario



EN NUESTRA COMUNIDAD

■ Se han incorporado a las listas de **Lugares de Importancia Comunitaria, LIC**, de las regiones biogeográficas mediterránea y atlántica, 120 áreas y se han incluido en la lista nacional 70 **zonas de Especial Protección para las Aves, ZEPA**. En conjunto, Castilla y León aporta a la **Red Natura 2000**, 170 sitios con una superficie de 2.461.708 ha.

■ Un total de nueve parques naturales de Castilla y León cuentan con la **'Q' de calidad turística**, que garantiza una mejora en la atención a los visitantes, y cinco espacios están acreditados con la **Carta Europea de Turismo Sostenible**, que promueve el desarrollo del turismo en clave de sostenibilidad.

► LA COMUNIDAD ES UNA DE LAS REGIONES MÁS EXTENSAS DE LA UNIÓN EUROPEA.

26 espacios naturales en Castilla y León

S.S.V. / SEGOVIA

La Comunidad Autónoma de Castilla y León es una de las regiones más extensas de la Unión Europea; lo que hace que esta gran extensión, unida a su ubicación latitudinal y a la heterogeneidad de su relieve, den origen a una gran variedad de ecosistemas, paisajes y formaciones naturales que hacen de ella una de las regiones europeas más valiosas por su elevado índice de biodiversidad y por la riqueza de su patrimonio natural.

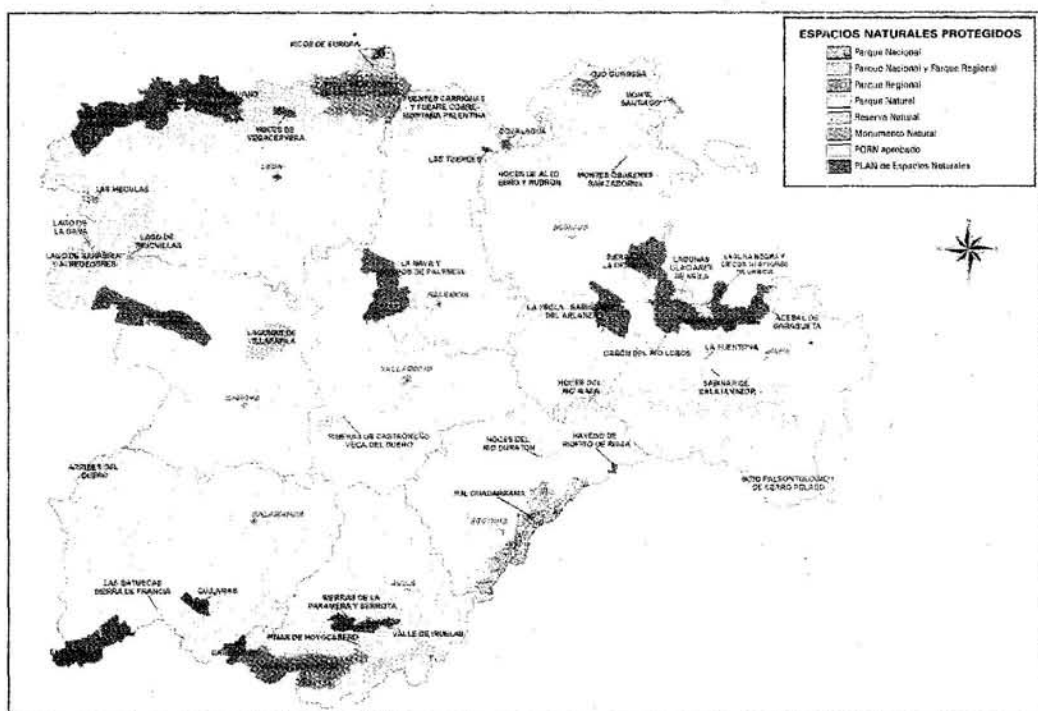
Esta riqueza se plasma en la Red de Espacios Naturales de Castilla y León que cuenta con una superficie protegida de más de 700.000 hectáreas repartida en 26 espacios naturales.

RED NATURA 2000 En nuestra Comunidad se han incorporado a las listas de Lugares de Importancia Comunitaria, LIC, de las regiones biogeográficas mediterránea y atlántica 120 áreas con una superficie de 1.890.597 hectáreas, y se han incluido en la lista nacional 70 Zonas de Especial Protección para las Aves, ZEPA, con una superficie de 1.997.971 hectáreas. En conjunto, y descontando solapamientos, Castilla y León aporta a la red Natura 2000, 170 sitios con una superficie de 2.461.708 hectáreas, lo que representa el 26,13% de la superficie total castellano y leonesa.

'Q' DE CALIDAD TURÍSTICA En Espacios Naturales es una Norma UNE, un sistema de calidad de mejora continua que aplica en los diferentes aspectos del uso público de un espacio protegido, cumpliendo con requisitos de calidad y acciones de mejora relativos a dirección, acogida y recreación, información, señalización, educación ambiental e interpretación del patrimonio, comercialización y reservas, seguridad, limpieza y mantenimiento, gestión ambiental, seguimiento y evaluación.

La 'Q' de Calidad Turística establece una serie de requisitos en la oferta de servicios y equipamientos de los Espacios Naturales que garantizan una mejora en la atención a los visitantes y una mayor satisfacción de la visita, lo que redundará en un mayor aprecio de los recursos que se tratan de conservar. Con la obtención de este parámetro se aseguran la calidad de los servicios de uso público en los espacios protegidos.

La consecuencia más importante que se obtiene, con la implantación de este sistema de calidad, es la de organizar la ges-



La riqueza de la Comunidad se plasma en la Red de Espacios Naturales de Castilla y León que cuenta con una superficie protegida de más de 700.000 hectáreas.

CASTILLA Y LEÓN ES, GRACIAS A SU GRAN EXTENSIÓN, A SU UBICACIÓN LATITUDINAL Y A LA HETEROGENEIDAD DE SU RELIEVE, UNA DE LAS REGIONES EUROPEAS MÁS VALIOSAS POR SU ELEVADO ÍNDICE DE BIODIVERSIDAD Y POR LA RIQUEZA DE SU PATRIMONIO NATURAL

tión y facilitar la labor de las personas que trabajan en estas zonas naturales. Un total de nueve parques naturales de la Comunidad Autónoma de Castilla y León cuenta con la 'Q' de Calidad Turística: el parque natural Hoces del Río Duratón, ubicado en la provincia de Segovia; el parque natural Cañón del Río Lobos en Soria-Burgos; la reserva natural Valle de Iruelas en Ávila; los monumentos naturales de Monte Santiago y Ojo Guareña, ambos ubicados en la provincia de Burgos; el parque natural de Fuentes Carrionas-Montaña Palentina en Palencia; parque regional Sierra de Gredos en Ávila; parque regional Picos de Europa en Castilla y León, ubicado en León y parque natural Las Batuecas-Sierra de Francia en Salamanca.

CARTA EUROPEA Por otro lado, hay que resaltar que la Comunidad Autónoma de Castilla y León dispone de cinco espacios acreditados con la Carta Europea de

Turismo Sostenible; una iniciativa que tiene como principal objetivo promover el desarrollo de turismo en clave de sostenibilidad en los espacios naturales protegidos de Europa.

Castilla y León cuenta con nueve Parques Naturales con la 'Q' de Calidad Turística y cinco espacios con la Carta Europea de Turismo Sostenible

La Federación Europarc, organización paneuropea que reúne instituciones de 39 países dedicadas a la gestión de áreas protegidas y a la defensa de la naturaleza, ha desarrollado la metodología de

adhesión y concesión de la Carta Europea verificando que existe un compromiso para aplicar los principios del turismo sostenible. El sistema de adhesión es un acuerdo voluntario que compromete a los firmantes (gestores de los espacios naturales, empresas turísticas y otros actores locales) a llevar a la práctica una estrategia local a favor del turismo sostenible. Para ello, se fomenta el conocimiento y el apoyo a los espacios naturales protegidos que representan una parte fundamental de nuestro patrimonio natural y cultural que se deben conservar para el disfrute de las generaciones actuales y futuras, y se orienta hacia la sostenibilidad de la gestión y el desarrollo turístico de los espacios haciendo compatible la conservación de los valores del territorio con la satisfacción de las empresas, las expectativas de los visitantes y las necesidades de la población local.

El parque natural de las Batuecas-Sierra de Francia de Salaman-

ca, el parque regional de la Sierra de Gredos y Reserva Natural del Valle de Iruelas, en Ávila, el parque natural de las Hoces de Riaza en Segovia y el Monumento Natural de Ojo Guareña en Burgos, son los cinco espacios de Castilla y León que disponen de la acreditación de la Carta Europea de Turismo Sostenible.

Además, hay que destacar que en nuestra Comunidad Autónoma de Castilla y León, hay un total de 46 empresas reconocidas por su compromiso con el medio ambiente.

EL DATO

► Visitantes Red de Espacios Naturales 2013. Ubicados en la provincia de Segovia, el Parque Natural Hoces del Río Riaza recibió 34.000 visitantes y el Parque Natural Hoces del Río Duratón un total de 160.000 visitantes en el ejercicio 2013.



03-Nov-2014

ESPACIO: 105 cm2

PORCENTAJE: 11%

PERIODICIDAD: Semanal

▲ CHECK-IN / Ponentes CEHAT***Cumbre de la Hotelería***

El elenco de ponentes del último Congreso de Hoteleros Españoles —con un excelente programa diseñado por Ramón Estalella—, y la activa participación de los más destacados proveedores en una estupenda exposición comercial —a cargo de Valentín Ugalde—, sitúa al Congreso de Hoteleros Españoles como la indiscutible Cumbre de la Hotelería y el gran evento hotelero de referencia.

A líderes del Asociacionismo como Juan Molas (CEHAT) y Miguel Mirones (OMT e ICTE), se unieron hoteleros de la talla de Amancio López (Hotusa) y Sabina Fluxá (Iberostar), analistas financieros como José M^a Gay de Liébana (Universidad de Barcelona) e Ismael Clemente (Magic Real Estate), tecnólogos de la reputación como María Garaña (Microsoft) y César Díaz (Oracle Micros), expertos en *marketing* del prestigio de Andy Stalman o comunicadores tan populares como el locutor Carlos Herrera.

Dos apretadas jornadas de trabajo, en intensas sesiones de mañana y tarde, que propiciaron una verdadera inmersión en la situación actual y futura de nuestra hotelería, con valiosas lecciones prácticas (y con reveladores ejercicios de prospectiva) sobre la economía, financiación, tecnología, capital humano, tendencias, modelos de gestión y de colaboración público-privada, entre otros temas del máximo interés, pasando revista a las principales cuestiones que preocupan y ocupan a los empresarios y directivos de la Hotelería en España.

Todo ello con una gran exposición comercial, acercando a hoteleros y proveedores, en un modelo de excelencia para el Asociacionismo empresarial.



03-Nov-2014

ESPACIO: 418 cm2

PORCENTAJE: 47%

PERIODICIDAD: Semanal

Gallego: 'TurNexo es el mejor escaparate sectorial posible con vistas a conocer lo mejor de la oferta'

Barcelona y Madrid acogen la feria especializada del Grupo NEXO, exclusiva para agentes de viajes

Barcelona y Madrid albergarán esta semana los dos Salones TurNexo que organiza el Grupo NEXO para la temporada de invierno. Celebrados el martes 4 de noviembre en el Hotel

Eurostars Grand Marina de Barcelona y el jueves 6 en el Hotel Mayorazgo Best Western de Madrid, estas ferias permitirán a los agentes conocer las propuestas y novedades de un selecto

grupo de proveedores. En palabras del presidente de CEAV, Rafael Gallego, "los Salones se configuran como un eficaz nexo de unión independiente entre agencias y proveedores".

"Los Salones TurNexo se configuran como un eficaz nexo de unión independiente entre las agencias de viajes y los principales proveedores turísticos",



Rafael Gallego y José Luis Prieto



TurNexo vinieron a llenar un importante espacio en la actividad del Sector de agencias de viajes". "Se trata de un encuentro profesional bien estudiado y organi-

zativamente bien producido", añade el responsable de la Asociación.

Debates a puerta cerrada

Para la presente temporada de invierno, el Grupo NEXO organiza dos ferias, en ambos casos exclusivas para agentes de viajes. El próximo martes 4 de noviembre tendrá lugar en el Hotel Eurostars Grand Marina de Barcelona el Salón TurNexo Catalunya. Celebrado en horario de mañana (de 11.00 a 17.00 horas), el evento permi-

tirá a los agentes catalanes conocer de primera mano las propuestas y novedades de un selecto grupo de proveedores turísticos de cara a la temporada de invierno. Además, albergará el tradicional Foro, en el que presidentes, directivos y gerentes de Asociaciones empresariales, Grupos comerciales y empresas del Sector, analizarán la situación actual del mercado y darán sus previsiones para la próxima temporada.

También el Salón TurNexo Madrid (el jueves 6 de noviembre en el Hotel Mayorazgo Best Western) contará con un encuentro a puerta cerrada para profundizar en la coyuntura sectorial y repasar cuestiones de especial relevancia para el futuro de las agencias de viajes. Tras la celebración de sendos debates se producirá el acto inaugural de los Salones, con el tradicional corte de cinta, para los que ya han confirmado su presencia em-



El Hotel Eurostars Grand Marina de Barcelona albergará el primer Salón.

presas y entidades del Sector como Travelplan, Panavisión, Hotusa, el Hotel Auditorium, Iberia, Air Europa, TUI Spain, el Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE), Grupo Airmet, Halcón Viajes, Comunidad de Madrid, Valladolid Oficina de Congresos y la Oficina de Turismo de República Dominicana.

Para asistir a alguno de los Salones TurNexo, exclusivos para agentes de viajes, es necesario realizar la preinscripción en www.turnexo.com, donde encontrarán más información sobre los mismos. La inscripción les permitirá recoger un reloj Junghans, siempre y cuando presenten cumplimentado el Pasaporte TurNexo.



03-Nov-2014

ESPACIO: 358 cm2

PORCENTAJE: 40%

PERIODICIDAD: Semanal

Expertos en gestionar la promoción de destinos analizan las ventajas que se dan en la colaboración público-privada

Blanco: 'La gestión y la razón de ser de TurEspaña no se entienden sin la colaboración público-privada'

Expertos en la gestión de la promoción del destino turístico compartieron en la tarde del 23 de octubre, su experiencia sobre las ventajas

de la colaboración público-privada, durante la sesión vespertina de la primera jornada del Congreso de Hoteleros Españoles que se ha

celebrado el jueves 23 y el viernes 24 de octubre en Santa Cruz de Tenerife, en el Auditorio de Tenerife Adán Martín.

La directora general 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 director general de la oficina de Turismo de París, Paul Roll; y la expresidenta de la Sociedad de Promoción de Tenerife y presidenta de la Comisión de Turismo de la Cámara de Comercio de Tenerife, Pilar Parejo, protagonizaban la sesión de tarde del día 24 en la mesa redonda 'La colaboración público-privada en la promoción de un destino: casos de éxito'. El presidente de Miembros Afiliados de la OMT, Miguel Mirones, fue el encargado de moderar el debate.

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

Fraile, por su parte, se ha referido a la labor que desempeña 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", ha afirmado, a la vez que ha matizado que "creemos que esas cinco claves caben dentro del paraguas de la calidad".

Innovación y Turismo

Durán ha centrado su intervención en la segmentación con la que se trabaja desde Turismo de Barcelona. "La organización se realizó en base a una serie de programas, es decir, clubes en los cuales la participación del sector privado es muy importante", ha explicado. "La promoción de Barcelona como destino de reuniones, destino de turismo gastronómico, de compras, etcétera", aplica Durán.

Roll se ha referido 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", sentencia. "Una estabilidad en



Momento de la jornada del jueves por la tarde. © Ubay Rodríguez / Aci Press

el modo de actuar y que de vez en cuando, el político intervenga con un discurso positivo", ha subrayado.

Por último, Parejo ha hablado de su experiencia y de las dificultades y facilidades en los inicios de la actual Turismo de Tenerife. "Nunca era el momento para producir ese cambio", explica, añadiendo que "si estaban bien las cosas no se podían cambiar y cuando estaban mal, no era el momento". "Esto está li-

gado al segundo impedimento, que fue la resistencia al cambio, porque nos cuesta cambiar", ha afirmado.

Con anterioridad, 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 de las claves fundamentales de este binomio para la obtención de los resultados planteados.



CALENDARIO

Salón Turnexo Madrid

●El 6 de noviembre de 2014, Salón TurNexo Madrid, Hotel Mayorazgo Best Western. Celebrada en horario de mañana (de 11.00 a 17.00 horas), la feria especializada permitirá a los agentes de viajes de la Comunidad de Madrid conocer de primera mano las propuestas y novedades de un selecto grupo de proveedores y empresas del Sector. Ya han confirmado su presencia, entre otros, el Hotel Auditorium, Iberia, TUI Spain, el Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE), Grupo Airmet, Comunidad de Madrid y Valladolid Oficina de Congresos. La feria también contará con un debate a puerta cerrada, en el que grandes proveedores y agencias minoristas analizarán los resultados del verano e intercambiarán impresiones sobre la evolución del negocio de cara al invierno. Más información e inscripciones en la web www.turnexo.com. La inscripción les permitirá recoger un reloj Junghans, siempre y cuando presenten cumplimentado el Pasaporte TurNexo.



VELA & REMO ► Ibernáutica

La Semana Abanca se plantea incluir un salón náutico en su programa

El presidente del banco, Javier Etcheverría, confirmó su apoyo

REDACCIÓN ■ A Coruña

Ayer finalizó en A Coruña Ibernáutica, ciclo cultural y empresarial, que ha organizado el Real Club Náutico de La Coruña, los clubes marítimos de Canido y Vigo, así como el Clube de Vela Atlántico de Leixóes, con el patrocinio de Abanca, Turismo de A Coruña, Deputación, Bodegas Terras Gauda, Carris Hoteles y la Corporación Hijos de Rivera. Ibernáutica cierra una nueva edición de la Semana Abanca, que durante dos días se desarrolló en Palexco con destacada presencia de autoridades,

empresarios y representantes del sector náutico de toda la Península. A lo largo de estas jornadas se trataron diversos temas de vital importancia para el desarrollo de uno de los sectores más importantes de la economía nacional.

La conferencia inaugural corrió a cargo de Javier Etcheverría, Presidente de Abanca, quien anunció que la entidad que dirige estaría dispuesta a colaborar a la hora de organizar un gran salón náutico, dentro de la Semana Abanca. Un anuncio que también contó con el respaldo de los vigueses Francisco Rivas,

consejero delegado de Marina Estrella y Rolando Andrede, director general de Ronáutica, presentes en esta edición de Ibernáutica.

En las ponencias de la tarde se habló del futuro del sector náutico, la industria y las empresas auxiliares y servicios con la intervención de Carlos San Lorenzo, Secretario General de Anen, Javier Pamies, Pedro Pires, director general de Velas Pires de Lima, el director general de Portos de Galicia José Ignacio Villar, Curro López subdirector del Igape y Fernando Henriquez Salas de la dirección general de la Marina Mercante,



Organizadores y ponentes posan en Palexco. // FdV

En la primera ponencia de la mañana del viernes se debatió sobre la importancia de los clubes náuticos en la promoción turística, interviniendo José Ramón Lete Lasa, secretario xeral de Deportes de la Xunta,

y Carlos Torrado, gerente de la Confederación Española de Asociaciones de Clubes Náuticos. Por la tarde se habló sobre las nuevas tendencias, la "Q" de calidad turística, norma ISO Yacht Harbours, unimaria,



08-Nov-2014

ESPACIO: 428 cm2

PORCENTAJE: 46%

PERIODICIDAD: Diario

VELA

Ibernáutica cierra dos días de profundo debate sobre el sector

Las ponencias del octavo y último ciclo de la Semana Abanca reunieron en Palexco a representantes de diversos clubes de España

Redacción
A CORUÑA

Ibernáutica, Ciclo Cultural y Empresarial puso ayer el punto y final a la Semana Abanca en A Coruña. Se trata del octavo y último ciclo de esta iniciativa que contó con la organización del Real Club Náutico de La Coruña, los Clubes Marítimos de Canido y Vigo, así como el Clube de Vela Atlántico de Leixóes; y con el patrocinio de Abanca, Turismo de A Coruña, Deputación, Bodegas Terras Gauda, Carrís Hoteles y la Corporación Hijos de Rivera.

Las múltiples ponencias cierran una nueva edición de la Semana Abanca. Durante dos días se desarrollaron en las instalaciones de Palexco con destacada presencia de autoridades, empresarios y representantes del sector náutico de toda España. A lo largo de estas jornadas se trataron diversos temas de vital importancia para el desarrollo de uno de los sectores más importantes de la economía nacional.

Palexco acogió dos intensas jornadas de análisis y puesta en común para mejorar el sector náutico

Con la presencia de estudiantes de las Universidades de A Coruña y Vigo, los especialistas del sector náutico buscaron soluciones para el futuro a través de conversaciones y debates. Su único objetivo es hacer que esta industria crezca y que les permita aumentar la oferta a los consumidores, es decir, potenciar la navegación de recreo.

Ayer se debatió sobre la importancia de los clubes náuticos en la promoción turística, interviniendo José Ramón Lete Lasa, Secretario Xeral de Deportes de la Xunta de



Imagen de una de las ponencias de Ibernáutica, ayer en Palexco. | VÍCTOR ECHAVE

Galicia, y Carlos Torrado, gerente de la Confederación Española de Asociaciones de Clubes Náuticos. En la última ponencia de la mañana se habló sobre las nuevas tendencias, la Q de calidad turística y los buscadores *online*, entre otras cosas. Por la tarde se trataron fundamentalmente los proyectos de futuro, con el presidente de la Semana Abanca, Carlos Sande.

En la última charla, la secretaria general de Turismo, María Nava, habló del futuro y desarrollo del tu-

rismo náutico en Galicia. Cabe destacar que en la conferencia inaugural Javier Etcheverría, presidente de Abanca, anunció que la entidad que dirige estaría dispuesta a colaborar a la hora de organizar un gran salón náutico dentro de la próxima Semana Abanca.

El acto de clausura, al que acudió el alcalde Carlos Negreira, puso punto y final a Ibernáutica 2014 y en consecuencia a la Semana Abanca, tras ocho ciclos y casi dos meses de competiciones.



09-Nov-2014

ESPACIO: 712 cm2

PORCENTAJE: 63%

PERIODICIDAD: Diario



Una saga de pasión por la cocina. De drcha. a izda.: Álex, José Luis, Aurita y Carlota.

GASTRONOMÍA CON GALARDÓN

Texto: TERE GRADÍN
Fotos: BERNABÉ GUTIER

El restaurante Cabanas de Lalín es un templo del buen comer referido en todas las guías que se precien. A ello suma sus muchos reconocimientos, entre ellos la "Q" de calidad, algo por lo que ha apostado siempre. José Luis Iglesias, propietario e impulsor de este establecimiento lalinense con continuidad generacional a través de sus hijos.

"La calidad del producto y el trato son imprescindibles para conseguir que el trabajo sea del agrado de la clientela, no hay otro secreto", dice el propietario de Cabanas, quien añade que "a los clientes hay que cuidarlos todos los días".

De eso sabe mucho este chef reconocido que ha preparado platos para personalidades de todo el mundo, amante de la tradición pero que no renuncia a la cocina moderna. "Pueden convivir perfectamente", dice. "Hay talento para actualizar y renovar la cocina sin olvidar nunca las raíces".

El chef, apegado a los fogones desde su niñez, tiene la satisfacción de contar con la familia en el día a día. A la saga se suma Álex Iglesias, un joven valor de la gastronomía gallega que rinde paladares en todos los confines. No podía ser de otra manera creciendo entre aromas de cocidos y caldeiradas. Álex fue cumpliendo años aderezados entre cazuelas y sus habilidades innatas para la co-

TODA LA FAMILIA TIENE TALENTO CULINARIO EN ESTE RECONOCIDO RESTAURANTE LALINENSE QUE A SU EXCELSO COCIDO SUMA RECETAS TAN VARIADAS COMO SABROSAS

cina, que sabe renovar manteniendo la tradición. Premiadas han sido sus versiones del cocido en forma de tapa, uno de los platos estrella en este restaurante de amplia carta en el que todo es de la tierra y de temporada. El talento culinario de este joven profesional —que ha estado con grandes maestros como Martín Berasategui o los hermanos Roca— le ha llevado a crear propuestas como

el sushi de cocido que presentó en Madrid Fusión en 2013 o las primeras chucherías del plato de zano más emblemático, también en la feria madrileña este año. "El cocido —dice Álex— es una elaboración tradicional que así debe mantenerse. Pero se pueden hacer variantes como aperitivo o complemento", como las golosinas que deleitaron paladares en Madrid a base de grelos, chorizo,

lacón y cacheira. A estos sabores se añaden otras especialidades de la carta como la carrillera de ternera estofada o el pulpo a la brasa.

El capítulo de vinos —más de 250 referencias— está atendido por su hermana Carlota, joven sumiller que aconseja qué néctares maridan a la perfección con cada plato. Cabanas ha sido pionero en diversas iniciativas cuando nadie las hacía en España, como ofrecer llevarse a casa el vino sobrante de la comida o mostrar a través de folletos qué lugares visitar en Lalín.



Vista de una de las salas de este restaurante distinguido con la "Q" de calidad.

**12-Nov-2014**

ESPACIO: 184 cm2

PORCENTAJE: 15%

PERIODICIDAD: Diario

Camposoto recibe la bandera Ecoplayas de 2014

● La asociación que la concede reconoce el programa de educación y concienciación medioambiental de la playa isleña

Redacción SAN FERNANDO

La Playa de Camposoto ha recibido la bandera Ecoplayas de 2014, un galardón que reconoce sus virtudes naturales y medioambientales. La mención la concede la Asociación Técnica para la Gestión de Residuos, Aseo Urbano y Medio Ambiente (Ategrus). La de Camposoto es la única playa reconocida dentro del grupo 2 (desde Ayamonte a Tarifa) de la categoría A, que es la que engloba a las playas costeras. Ategrus concede la Bandera Ecoplayas a la playa isleña debido a "su importante programa de educación, concienciación y sostenibilidad medioambiental".

"La Playa de Camposoto recibe este galardón, que en su día solicitó el Área Municipal de Sostenibilidad Ambiental, el año en el que celebra el 25 aniversario de

su liberación", recuerda el delegado general del Área, Francisco José Romero. Efectivamente, durante el pasado verano se desarrolló un variado programa de actividades con motivo del aniversario, lo que supone, a juicio del concejal andalucista, un valor sentimental añadido al reconocimiento. "Nuestra Playa es referencia para muchos por su perfecto equilibrio entre el respeto al medio ambiente y al entorno natural y su completa oferta de servicios y eso es algo que no se le escapa a organismos como Ategrus", señala el primer teniente de alcalde.

Sostenibilidad trabaja, además, en la obtención para la playa de la 'Q' de Calidad y para renovar la Bandera Azul. "Nuestra playa es única y se merece lucir todo tipo de galardones", subraya.

Audiencia: 81.000

Difusión: 9.558

Valor Pub: 70,0 €

Sección: -

Pág.: 30



12-Nov-2014

ESPACIO: 44 cm2

PORCENTAJE: 4%

PERIODICIDAD: Diario

MORELLA

Morella renueva la 'Q' de su oficina turística

La Oficina de Turismo de Morella ha renovado su Q de calidad. Esta marca, que entrega el Instituto para la Calidad Turística Española, reconoce que la prestación de servicio es "garantía de calidad, seguridad y profesionalidad". Esta prestación ha incrementado la puntuación obtenida respecto a la valoración de hace tres años, alcanzando los 890 puntos sobre 1.000. **RD**

**12-Nov-2014**

ESPACIO: 185 cm2

PORCENTAJE: 20%

PERIODICIDAD: Diario

Dos banderas 'Ecoplaya' para Águilas y Mazarrón

A. M.



► **PRESIDIRÁN ESTE VERANO LAS PLAYAS DE EL HORNILLO Y RIHUETE.** Águilas consigue una nueva bandera Ecoplaya que ondeará el próximo verano en El Hornillo. Esta distinción, también presente en la playa de Las Delicias, se suma al resto de galardones de Bandera Azul y Q de Calidad de la costa aguilense. También la playa del Rihuete de Puerto de Mazarrón ha logrado la distinción de la bandera ecoplaya por los nuevos lavapiés instalados. Con esta distinción la playa del Rihuete se suma a la del Castellar que también posee la bandera ecoplaya, así como la bandera azul y la Q de calidad turística.



06-Nov-2014

ESPACIO: 503 cm2

PORCENTAJE: 48%

PERIODICIDAD: Diario

VELA SEMANA ABANCA

Los ponentes de la jornada de clausura

SEMANA ABANCA

Ibernáutica cierra sus puertas con éxito

El salón náutico se clausuró ayer en el hotel NH Atlántico

REDACCIÓN A CORUÑA

Ayer finalizó en A Coruña Ibernáutica, Ciclo Cultural y Empresarial, organizado por el Real Club Náutico de La Coruña, los Clubes Marítimos de Canido y Vigo, así como el Clube de Vela Atlántico de Leixóes, con el patrocinio de Abanca, Turismo de A Coruña, Deputación, Bodegas Terras Gauda, Carrís Hoteles y la Corporación Hijos de Rivera. Ibernáutica cierra una nueva edición de la Semana Abanca, que durante dos días se desarrolló en Palexco con destacada presencia de autoridades, empresarios y representantes del sector náutico de toda la Península. A lo largo de estas jornadas se trataron diversos temas de vital importancia para el desarrollo de uno de los sectores más importantes de la economía nacional.

La conferencia inaugural corrió a cargo de Javier Etcheverría, Presidente de Abanca, quien anunció que la entidad que dirige estaría dispuesta a colaborar a la hora de organizar un gran salón náutico, dentro de la Semana Abanca. Un anuncio que también contó con el respaldo de los vigueses Francisco Rivas, Consejero Delegado de Marina Estrella y Rolando Andrede, Di-

APOYO
Javier Etcheverría, presidente de Abanca, mostró su respaldo al evento

DEBATE
Las ponencias trataron sobre el futuro y las nuevas tendencias del sector

rector General de Ronáutica, presentes en esta edición de Ibernáutica, entre otros representantes de la industria náutica.

En las ponencias de la tarde del jueves se habló del futuro del sector náutico, la industria y las empresas auxiliares y servicios con la intervención de Carlos San Lorenzo, Secretario General de Anen, Javier Pamies uno de los ingenieros pilares en el Desafío España Copa América, Pedro Pires Director General de Velas Pires de Lima, el Director General de Portos de Galicia José Ignacio Villar, Curro López subdirector del Igape y Fernando Henriquez Salas de la Dirección General de la Marina Mercante.

En la primera ponencia de la jornada matinal se debatió sobre la importancia de los clubes náuticos en la promoción turística, interviniendo José Ramón Lete Lasa, Secretario Xeral de Deportes de la Xunta de Galicia, y Carlos Torrado, de la Confederación Española de Asociaciones de Clubes Náuticos.

La última ponencia de la mañana trató sobre las nuevas tendencias, la 'Q' de calidad turística, norma ISO Yacht Harbours, unimaria y los buscadores on line etc. con la intervención de Javier Ruiz de Cortázar, Presidente de Asnaua, Francisco y Jorge Rivas de Marina Estrella y Óscar Siches, responsable español de ISO Yacht H Unimarina.

Por la tarde se trataron los proyectos de futuro, con el presidente de la Semana Abanca Carlos Sande Director General de Medio Ambiente de Cantabria, Presidente de la Cámara Municipal de Grándola y Julián Ortiz, delegado de la misión Odyssey Europa. En la última ponencia, la Secretaria Xeral de Turismo, María Nava, habló del futuro y desarrollo del turismo náutico en Galicia que puso punto y final a Ibernáutica 2014 y en consecuencia a la Semana Abanca, tras ocho ciclos y casi dos meses de competiciones de vela y remo. ■



13-Nov-2014

ESPACIO: 109 cm2

PORCENTAJE: 9%

PERIODICIDAD: Diario

BENICÀSSIM

20 empresas buscan más calidad turística

Los empresarios se adhieren al Sistema Integral de Calidad en beneficio de futuros clientes

BENICÀSSIM

Un total de 20 empresas del municipio se han adherido al Sistema Integral de Calidad Turística en Destino (Sicted), proyecto de mejora de la calidad de los destinos turísticos promovido por Turespaña y la Federación Española de Municipios y Provincias (FEMP), y que trabaja con empresas y servicios turísticos con el objetivo de mejorar la experiencia y satisfacción del turista en todos los servicios del destino.

En palabras de la alcaldesa, Susana Marqués, «a través del sello Sicted se reconoce a estos establecimientos por el esfuerzo que están realizando para seguir ofreciendo unos servicios de calidad». Cabe recordar que seis de las empresas distinguidas en 2013 ya ostentan la certificación Q Calidad Turística, la marca que representa la calidad en el sector turístico español. El objetivo, continua Marqués, «es que todas las empresas de Benicàssim valoren tener este distintivo».



13-Nov-2014

ESPACIO: 564 cm2

PORCENTAJE: 48%

PERIODICIDAD: Diario



Paraje boscoso de Ligüérezana, uno de los puntos de la visita. :: EL NORTE



El delegado territorial de la Junta, con representantes institucionales, en Tosande. :: EL NORTE

La Junta destina 99.409 euros a la mejora de espacios naturales

El delegado territorial visitó ayer la laguna de Ligüérezana y la Senda de Tosande, donde ejecutan trabajos de conservación y recuperación

:: EL NORTE

PALENCIA. El delegado territorial de la Junta, Luis Domingo González, visitó ayer una de las lagunas incluida en el proyecto de recuperación y conservación de humedales de montaña, en Ligüérezana, financiado por la Obra Social de la Caixa, y los trabajos de conservación de senderos en la Senda de Tosande, en Dehesa de Montejo, financiados por la Junta de Castilla y León. Los trabajos que se llevan a cabo en los espacios naturales protegidos de la provincia suman una inversión de 99.409 euros.

El proyecto de recuperación y conservación de humedales de montaña en el Parque Natural de Fuentes Carrionas y Fuente Cobre-Montaña Palentina, que desarrolla la Fundación Patrimonio Natural de Castilla y León, financiado por la Obra Social de la Caixa, tiene un presupuesto de 51.010 euros.

Adjudicado a la empresa Acciona Medioambiente, consiste en la restauración de dos escombreras y la recuperación de dos lagunas de montaña para favorecer la presencia de anfibios y su ecosistema asociado en Ligüérezana, término municipal de Cervera de Pisuerga.

También está prevista la restauración de tres escombreras de minas en Lores, término municipal de La Pernía, y la restauración de tres humedales para preservar el ecosistema de los anfibios.

La visita se ha extendido por la Senda de Tosande, en el término municipal de Dehesa de Montejo, donde una cuadrilla de siete trabajadores llevan a cabo labores de conservación de senderos para preve-

nir incendios forestales en los espacios naturales.

Las obras, financiadas por la Consejería de Fomento y Medio Ambiente y adjudicadas a la empresa Forestación y Repoblación SA (Forresa), cuenta con un presupuesto de 48.399 euros.

La intervención consiste en trabajos de mantenimiento y mejora de las sendas, miradores, áreas recreativas, refugios y otras infraestructuras de uso público en el Parque Natural de Fuentes Carrionas y Fuente Cobre, Las Tuerces, Covallagua y la Nava. En estas zonas se han señalado áreas recreativas, aparcamientos, miradores, sendas y refugios. También se han limpiado los espacios naturales y se han recogido las basuras, además de ejecutar desbroces, reparaciones y mejoras de las infraestructuras de uso público.

Siete años enarbolando la Q de calidad

El Parque Natural de Fuentes Carrionas y Fuente Cobre-Montaña Palentina está acreditado con la marca Q de Calidad Turística (Certificado el 23/11/2007). Este mes se cumplen siete años desde que obtuvo la distinción. El sistema pretende asegurar la calidad de los servicios de uso público de los espacios protegidos.

Con el Sistema de Calidad se consigue organizar la gestión y facilitar la labor de las personas que trabajan en estas zonas naturales. Mediante la Norma de Calidad se establecen criterios en la oferta de servicios y equipamientos que garantizan una mejor atención a los visitantes y una mayor satisfacción de la visita. Ello redundará en un mayor aprecio de los recursos.

Audiencia: 100.000

Difusión: 30.000

Valor Pub: 149,5 €

Sección: Opinión

Pág.: 3



Nov-2014

ESPACIO: 60 cm2

PORCENTAJE: 6%

PERIODICIDAD: Mensual



Ramón Palazón

Gerente de la Oficina de
Congresos de Murcia

LA OFICINA DE Congresos de Murcia continúa su compromiso con la excelencia turística renovando la certificación de calidad que otorga el ICTE, la marca 'Q', que le reconoce una garantía en infraestructuras, equipamientos y servicios de información. **Pág. 4**



Nov-2014

ESPACIO: 253 cm2

PORCENTAJE: 28%

PERIODICIDAD: Mensual



PERSONAJE DEL MES

Ramón Palazón

LA OFICINA DE Congresos de Murcia tiene en la calidad una de sus señas de identidad. Y así lo demuestra la auditoría externa sobre calidad turística que pasó de forma satisfactoria el pasado mes de septiembre para renovar la certificación 'Q' del Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE). La 'Q' de Calidad del ICTE es un aval oficial de turismo que asegura el máximo nivel de calidad, tanto en las instalaciones como en los servicios y productos turísticos. La Oficina de Congresos de Murcia, cuyo gerente es Ramón Palazón, ha cumplido así con los requisitos indicados en la norma UNE 187005:2009 de Calidad en Conventions Bureau. La Oficina de Congresos continúa con su compromiso de excelencia y mejora en la prestación de los servicios

que ofrece a sus clientes, con la finalidad de lograr la plena satisfacción de sus necesidades y la superación de sus expectativas. En la práctica, supone aplicar una serie de principios de calidad en

cuanto a infraestructuras, equipamientos y servicios de información. Al mismo tiempo, supone un compromiso para seguir perfeccionando servicios y planteando mejoras reales que son valoradas anualmente. Fue fundada en 1998 por el Ayuntamiento

de la ciudad con la colaboración de empresas públicas y privadas del sector servicios, uno de los objetivos primordiales de la Oficina de Congresos es la promoción de Murcia como sede de congresos, convenciones e incentivos. Además, facilita el apoyo técnico necesario para la presentación de candidaturas y celebración de cualquier evento en la ciudad.

La Oficina de Congresos de Murcia continúa su compromiso con la excelencia turística renovando la certificación de calidad que otorga el ICTE, la marca 'Q', que le reconoce una garantía en infraestructuras, equipamientos y servicios de información a los clientes.

Los Presupuestos 'dan prioridad a la inversión real' para fomentar la competitividad del destino

La secretaria de Estado de Turismo asegura que la partida destinada al Turismo, incluyendo los FOMIT, sube un 9%

Los Presupuestos Generales del Estado (PGE) para 2015 "priorizan la inversión real frente al gasto corriente". De esta manera lo destaca la secretaria de Estado de Turismo, Isabel Borrego, quien asegura que la dotación total del Turismo ascenderá a 543 millones de euros, un 9,1% más, incluyendo el Fondo Financiero para la Modernización de Infraestructuras Turísticas (FOMIT). Además, Borrego afirma que los presupuestos de TurEspaña han sido pactados con el sector privado, en defensa de las críticas recibidas.

La secretaria de Estado de Turismo, Isabel Borrego, sale en defensa de los Presupuestos Generales del Estado para 2015, en los que la partida destinada al Turismo crece por primera vez en la presente legislatura. En su comparecencia en el Congreso de los Diputados ha destacado que "buscan conseguir un sector más rentable y competitivo, volcado en la innovación y modernización, y que haga suyo un modelo basado en la calidad". Además, destaca que se dará "prioridad a la inversión real frente al gasto corriente", apostando por "aquellas medidas que activen el crecimiento y mejoren la competitividad".

Entrando en detalles, Borrego sostiene que la partida total destinada al Turismo, incluyendo el Fondo Financiero para la Modernización de Infraestructuras Turísticas (FOMIT), "la cifra alcanza los 543 millones de euros, frente a los 498 millones de 2014, un 9,1% más". También ha tenido palabras para el Plan Nacional e Integral del Turismo, revelando que "se ha ejecutado al 67%, cumpliendo con el programa".

Entre los diferentes aspectos abordados en su intervención, la titular de Turismo ha hecho referencia al "aumento del 26% del gasto en promoción y publicidad de TurEspaña". En este sentido, explica que se buscará "mejorar en eficiencia e incrementar la relevancia de la marca España, así como lograr una mayor diversificación". Al mismo tiempo, indica que "es fundamental impulsar la demanda desde mercados emergentes", si bien también aboga por "seguir trabajando en la fidelización de los turistas que ya nos visitan".

Presupuesto consensuado

Respecto a las supuestas críticas recibidas por el sector privado, tal y como asegura el Grupo Socialista, Borrego subraya que "el presupuesto de TurEspaña está pactado con el sector privado, a través de su consejo asesor". "Aunque hay cosas por mejorar, el diálogo con el empresariado turístico es inmejorable", afirma.

Por otro lado, Borrego ha hecho hincapié en su comparecencia a la gran acogida de Spain.info, "portal" oficial de Turismo que "ha doblado su visitas en el último año". "Con este proyecto hemos puesto en marcha uno de los ejemplos más importantes de colaboración público-privada de la presente legislatura", defiende, al mismo tiempo que remarca que "la web permite a las agencias, pymes y micropymes, crear, dar a conocer y vender su producto sin coste ni intermediación".



La secretaria de Estado de Turismo, Isabel Borrego.

En referencia a la reorganización de la red de Oficinas Españolas de Turismo, la secretaria de Estado de Turismo señala que "era un proceso necesario para responder a las necesidades actuales del Sector" y que el objetivo es "adaptarnos a las características de cada mercado". También ha dado gran importancia al

"incremento del 30% destinado a campañas de publicidad internacional", si bien aclara en este punto que "no se volverá a la promoción lineal de épocas anteriores, sino a una más eficaz y eficiente". Para ello, se realizará un seguimiento de las acciones emprendidas, así como una valoración del impacto real.

Turismo dispondrá de 323 millones de euros en 2015, casi un 3% más, tras cuatro años de recortes

En comparación con 2010, cuando alcanzó la cota máxima de 776 millones, ha sufrido un recorte del 147%

El Turismo verá incrementado tímidamente su presupuesto en 2015, poniendo fin a cuatro años de recortes. Según el proyecto de Presupuestos Generales del Estado, presentado por el ministro de Hacienda y Administraciones Públicas, Cristóbal Montoro, se destinarán 323 millones de euros a la promoción y coordinación del Turismo, un 2,8%. De esta cantidad, 234 millones corresponden a la Secretaría de Estado de Turismo, un 4,3% menos, mientras que 85 millones irán dirigidos a TurEspaña, 16 millones más.

Pese al ligero incremento, la dotación del Turismo es muy inferior a la de los primeros años de la legislatura popular y el final de la etapa socialista. En comparación con 2010, cuando alcanzó la cota máxima de 776 millones, ha sufrido un recorte del 147%.

En los anteriores Presupuestos Generales del Estado, correspondientes a 2014, contó con 313,9 millones, un 5% menos que en 2013. Entonces su dotación también descendió un 24,5%, mientras que en el primeros presupuestos del Gobierno de Rajoy (2012) la caída fue del 29,6%, con 438,2 millones de euros. De este modo, en los tres primeros años de legislatura se aplicó un recorte del 50%, frente al tímido aumento del 2,8% en este último año.

Evolución de la partida

No obstante, la dotación destinada a la primera industria del país comenzó a menguar en el último año de Gobierno socialista, en el que experimentó un retroceso del 19,8%, pasando de 776,5 millones en 2010 a 622,4 millones en 2011. Este fue el único recorte aplicado al Turismo en la segunda legislatura de José Luis Rodríguez Zapatero. En los

La dotación de TurEspaña se incrementa un 23% en 2015

El Gobierno aumenta el presupuesto de TurEspaña, cuya dotación se había reducido de forma drástica en los últimos años. Según el proyecto de Presupuestos Generales del Estado (PGE) de 2015, la entidad que dirige Marta Blanco dispondrá de 85 millones de euros, un 23% más.



Marta Blanco

Este incremento contrasta con los recortes aplicados en los tres primeros años de Gobierno popular, así como en la última etapa de la segunda legislatura socialista. Así, la partida destinada a este organismo ha experimentado un descenso del 67,9% en los cinco últimos años.

En los dos primeros presupuestos del Gobierno de Mariano Rajoy, TurEspaña ha visto reducida su dotación en un 36,1% en 2012, hasta 97,9 millones de euros, y en un 15,2% en 2013, hasta 83 millones. Además, en el presente ejercicio ha contado con 69,2 millones de euros, un 16,6% menos.

En la segunda legislatura de José Luis Rodríguez Zapatero, la

dotación de la entidad encargada de la promoción turística también descendió. En 2011, TurEspaña, por entonces dirigida por Antonio Bernabé, contó con un presupuesto de 151,7 millones, un 23,3% menos que en 2010, año en el que la partida también se redujo un 8,2%, hasta 197,9 millones de euros. El presupuesto más elevado del que ha dispuesto TurEspaña ha sido el de 2009, cuando alcanzó los 215,6 millones de euros, un 38% más que en el primer año de la segunda legislatura del Gobierno socialista, cuando se situó en 156,1 millones de euros.

Dentro de la partida destinada a la promoción y coordinación del Turismo, también cabe resaltar el aumento del 8% de la aportación al Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE), que ascenderá a 405.000 euros. Cabe recordar que en los anteriores Presupuestos Generales del Estado, la cantidad destinada a la entidad que preside Miguel Mirones de redujo un 6%, pasando de 400.000 a 375.000 euros.



El ministro de Hacienda y Administraciones Públicas, Cristóbal Montoro.

tres ejercicios anteriores, a pesar de que la crisis económica ya comenzó a dejar su huella en el país, el Ejecutivo incrementó año tras año la partida.

De los 369,3 millones de 2008 se pasó a 769 millones en 2009, un 109,2% más. El entonces ministro

de Industria, Turismo y Comercio, Miguel Sebastián, confirmó que se trataba de "los mejores presupuestos de Turismo de la historia". Un año más tarde se alcanzó la cota máxima, con 776,5 millones de euros, un 1% más que la del ejercicio anterior.