

Irán Para repetir

Entrevista

Secretaría de Estado de Turismo

Almería

Capital Española de la Gastronomía 2019



CARTA DEL PRESIDENTE



Es difícil plasmar en las casi cien páginas de nuestra querida DV lo mucho que ha dado de sí el 2018. Un año en el que el número de asociados se acerca a la cifra optima que se acordó en Comité Ejecutivo y que luego refrendo la Asamblea Nacional de FEPET de doscientos miembros, lo que permite que la mayoría de ellos puedan optar y disfrutar de las muchas ventajas y oportunidades que significa pertenecer a nuestra Federación y que quedan reflejadas en la publicación que tienes en tus manos.

Para empezar, la celebración de nuestro Congreso Internacional en IRAN, la antigua Persia, con un éxito arrollador, no solo por el número de asistentes, sino por las muchas atenciones que a lo largo de diez días los anfitriones nos ofrecieron. Desde excelentes guías en nuestro idioma a confortables autobuses, desde modernos hoteles a excelente y sorprendente gastronomía, desde míticas visitas como Persepolis o los puentes de Isfahan

a reuniones con las autoridades responsables del patrimonio y el turismo de Iran. Un viaje imposible de reflejar en las muchas páginas que DV dedica al país pero que, seguro, van a despertar el interés de quien las lea.

Un inolvidable crucero por el Caribe y un buen número de visitas a diferentes lugares de nuestra geografía, fueron algunas de las muchas otras actividades viajeras de FEPET que también quedan fielmente reflejadas en estas páginas. Como las interesantes entrevistas a Isabel Maria Oliver, Secretaria de Estado de Turismo, para saber casi todo de lo que le espera al sector turístico español, al Presidente de Bañeros Miguel Mirones y a Jaime Alberto Caval, Secretario General adjunto de la OMT.

Y como en todas las ediciones, un amplio y documentado trabajo periodístico sobre Almería, la Capital española de la Gastronomía 2019, que nos incita a descubrir los muchos atractivos que tiene preparada la ciudad y su provincia para todo el año.

Que disfrutes de su lectura.
Mariano Palacin

DIARIO de VIAJES

Director:

Mariano Palacín

Secretaría de Redacción:

Araceli Arranz

Consejo de Redacción:

Mariano Palacín

Quino Moreno

Enrique Sancho

Pedro De Lucas

Fernando Fraile

Pedro Palacios

Edita:

FEPET

Federación Española de Periodistas y

Escritores de Turismo

Redacción Madrid:

Palacio Fernán Nuñez

C/ Santa Isabel, 44

28012 Madrid

Tel: 91 506 17 48

e-mail: fepet@fepet.info

Imprime:

Villena Artes Gráficas

Avda. Cardenal Herrera Oria, 242 - Edif. B

28035 Madrid

Dep. Legal:

M-4382-2014

SUMARIO



Portada: Muriel Feiner



ENTREVISTA	6
Secretaría Estado de Turismo	
IRÁN	14
Congreso Internacional 2019	
ALMERIA	30
Capital Española de la Gastronomía	
SECTOR TURÍSTICO	42
Análisis	
UNIVERSIDAD	46
Estudios de Turismo	
BALNEARIOS	48
ENTREVISTA	51
Miguel Mirones	
CARIBE	54
Encuentro Marítimo FEPET	
SEGOVIA	58
Cicloturismo	
ENTREVISTA	60
Jaime Alberto Cabal	
BRAGANZA	64
ISLANDIA	66
SIERRA DE GATA	68
LLEIDA	70
BELMONTE	72
DANUBIO	77
GUADALAJARA	76
BÉJAR	78
LIBROS	80
NOTICIAS	82
COPA NAVIDAD	88
NOTICIAS Q	90



Isabel María Oliver
Secretaria de Estado de Turismo

“LAS PUBLICACIONES ESPECIALIZADAS EN TURISMO SIEMPRE SERÁN NECESARIAS”

Esta mallorquina, Licenciada en Ciencias Biológicas por la Universidad de las Islas Baleares y funcionaria del Cuerpo de Gestión de la Administración de la Comunidad Autónoma de las Illes, dirige con mano firme la primera industria de nuestro país, el turismo.

Para ello, cuenta con una amplia experiencia como Secretaria General Técnica de Turismo del Gobierno de las Islas Baleares, Consejera Ejecutiva de Economía y Turismo del Consell de Mallorca y regidora de la turística Palma de Mallorca.

Cargos que ha sabido compatibilizar con una intensa actividad política en el PSIB – PSOE. Directa, intuitiva, rápida de reflejos y muy cercana, está convencida de que el sector necesita importantes cambios como señala en la entrevista que ha concedido a DIARIO DE VIAJES.

Texto: Mariano Palacin
Fotos: Secretaria de Estado de Turismo

DIARIO DE VIAJES - ¿Podría hacer un breve resumen del año 2018 y si la caída de turistas llegados a España ha sido fruto de una situación coyuntural o es que ya habíamos tocado techo con los más de 80 millones del año 2017?

ISABEL M^a OLIVER - 2018 ha sido otro gran año turístico con un número de turistas internacionales similar al del ejercicio anterior y lo que es más importante con un destacado incremento del gasto turístico. Y todo ello pese a que se han recuperado algunos de nuestros mercados competidores, afectados hasta ahora por situaciones de inestabilidad política. 2018 ha sido el año de la normalización de los flujos turísticos, un ejercicio en el que España ha demostrado su fortaleza y que tiene una posición muy consolidada en el panorama turístico mundial.

DV - En este sentido, usted ha afirmado que hay que aplicar una serie de cambios de criterio para medir el “éxito turístico”. Otros parámetros distintos

a los que se aplican en la actualidad. ¿Nos puede adelantar algo al respecto

I.O - Hasta ahora España y sus distintos gobernantes han medido el éxito turístico de nuestro país en función del número de visitantes que recibimos. Yo creo que es un error basarse únicamente en este parámetro, obsesionarse con batir records. Más no siempre quiere decir mejor. Para mí, es más importante el gasto turístico porque es lo que refleja la rentabilidad de nuestro sector.

DV - El sector hotelero sigue manifestando sus quejas ante el alquiler de viviendas turísticas y su anárquica regulación en las diferentes ciudades y comunidades autónomas. ¿Qué piensa hacer desde la Secretaria de Estado de Turismo para ordenar este nuevo fenómeno que no deja de crecer?

I.O - Las competencias en materia turística y de ordenación están transferidas a las Comunidades Autónomas por tanto el Estado no tiene capacidad para regu-

lar de manera global este fenómeno. Lo que si hemos hecho es modificar algunas normativas de ámbito estatal para tratar de clarificar lo que es arrendamiento urbano de lo que es turístico. Así, hemos cambiado la Ley de Arrendamientos Urbanos para dejar claro que cualquier vivienda de uso turístico, sea cual sea el canal por el que se comercialice, tiene que registrarse por la normativa sectorial turística. También hemos modificado la Ley de Propiedad Horizontal para cambiar la mayoría necesaria para limitar o condicionar el alquiler turístico y para que los vecinos puedan incrementar la cuota de comunidad hasta un 20% a aquellos que destinen su vivienda a este uso. Por otro lado, seguimos trabajando en la creación de un registro estatal de viviendas de uso turístico, para que pueda servir de herramientas a las Comunidades Autónomas para el cumplimiento de sus respectivas normativas.

DV - Uno de los temas que preocupa al sector hotelero es el de la ciberseguridad. El segundo semestre del



pasado año, la Agencia de Protección de Datos recibió más de 400 notificaciones de brechas de seguridad. Considera preocupante el tema y qué proyectos tiene la Secretaría para paliar estas fallas.

I.O - No solo el sector hotelero, el sector turístico en general es uno de los más afectados por el cibercrimen por la gran cantidad de información y datos que manejan. Es muy importante que hoteles, agencias de viajes, restaurantes y demás empresas se protejan ante posibles incidentes de seguridad. Para ayudarles el año pasado, el Instituto Nacional de Ciberseguridad (INCIBE), dependiente del Ministerio de Economía y Empresa, puso en marcha un itinerario interactivo de ciberseguridad específico para empresas relacionadas con el turismo y el ocio

DV - Posiblemente, este y otros problemas de masificación en determinados destinos turísticos han creado lo que ya se conoce como TURISMOFOBIA que produce negativos efectos en los turistas que nos visitan. Le preocupa el tema y qué soluciones considera necesarias para minimizar la saturación turística de algunos lugares

I.O - Efectivamente, la concentración de turistas en determinadas épocas y destinos es una cuestión que me preocupa por la imagen que proyectamos y por las molestias que genera en los propios residentes. Es absolutamente esencial encontrar un equilibrio entre turistas y locales, para que los primeros se lleven una buena experiencia turística y los segundos no vean mermado su bienestar y calidad de vida. Se trata de una cuestión de planificación y de gestión turística. En este sentido, la tecnología resulta fundamental pues nos permite anticiparnos y conocer qué lugares y en qué momentos pueden sufrir una concentración de flujos y, por tanto, tomar medidas.

DV - Ud. ha comentado la necesidad de una nueva Estrategia de promoción para el año 2020 ¿Nos puede adelantar los aspectos más significativos de la misma?

J.C - Lo principal es trabajar el producto turístico, para que sea atractivo y se pueda disfrutar en todas las temporadas, y luego promocionarlo. Vamos a intentar diversificar destinos y productos y aplicar las nuevas tecnologías a la gobernanza turística para



que sea más sostenible. España tiene un producto de alto valor añadido y hay que intensificar la promoción en mercados emergentes como el asiático. Para ello debemos aprovechar más nuestras oficinas turísticas en el exterior, apoyarnos más en los consejeros que tenemos en esos países y tener una colaboración aun mayor entre ellos y las Comunidades Autónomas para poder hacer una promoción más ajustada.

DV - El último Plan Integral de Turismo finalizó en 2015. Han pasado muchos años. ¿Considera necesario un nuevo Plan como una herramienta imprescindible para el sector?

I.O - Por supuesto, es una cuestión fundamental. Un país turístico como España no se puede permitir el lujo de estar sin hoja de ruta y muchos menos actuar como si el turismo funcionara solo. Por ello, estamos elaborando las líneas directrices que guiarán la Estrategia de Turismo Sostenible 2030 y a partir de ahí, la desarrollaremos con la participación activa de las Comunidades Autónomas, el sector y el resto de agentes económicos y sociales implicados. Queremos un turismo respetuoso con el medio ambiente, equilibrado y que siga siendo una fuente de riqueza para nuestro país por ello, la sostenibilidad será el eje que vertebrará esta estrategia.

DV - *Nos puede resumir el proyecto DIGITUR, al decir de algunas fuentes consultadas, una de las estrellas de la digitalización del sector emprendida por la Secretaría de Estado que dirige?*

I.O - Se trata de una iniciativa que integrará a los líderes y el expertise de las empresas turísticas españolas más punteras y reconocidas por sus procesos de transformación digital, junto a destacados miembros de la Red de Destinos Turístico Inteligentes, conformada a día de hoy por 67 destinos. Se procurará una estrecha colaboración con la industria y su objetivo final es elaborar una Hoja de Ruta que ayude a priorizar aquellos ámbitos de transformación digital para los destinos vacacionales y urbanos españoles que más valor añadido aporten a sus residentes, turistas y conjunto del sector turístico, identificando para ello, las mejores prácticas de referencia existentes en el mundo y sus posibles soluciones tecnológicas.

DV - *El pasado año hubo cambio en el Presidencia de la OMT, cuya sede está en Madrid. Entre las nuevas actuaciones de su Presidencia, figura el traslado de sus oficinas al Palacio de Congresos de Castellana. ¿Cómo está el tema, dada la imagen que nuestro país consigue al ser la sede de la OMT?*

I.O - El compromiso de España con la OMT ha sido siempre firme y activo desde su creación. Somos afortunados por contar con una sede de Naciones Unidas en nuestro país y queremos que así siga siendo. Desde que asumí al cargo le trasladé al secretario general Zurab Pololikashvili nuestro compromiso para lograr que esta organización tenga una nueva sede en un edificio de mayor representatividad, acorde con las importantes tareas que desarrolla. El Palacio de Congresos de Madrid lleva seis años cerrado. Conscientes de su importancia y de que se trata de una infraestructura imprescindible para la ciudad vamos a lanzar un concurso público para su reapertura. En estos momentos, se está llevando a cabo un estudio de viabilidad.

DV - *Los reportajes de viajes, antaño imprescindibles en todos los medios de comunicación, han ido desapareciendo con la aplicación de las nuevas tecnologías; en internet se puede encontrar valiosa información sobre el destino más remoto del mundo. No es ninguna novedad, que la última crisis se ha*



llevado consigo un buen número de publicaciones especializadas en turismo, viajes, hostelería, etc... ¿cómo ve el futuro de este tipo de publicaciones?

I.O - Es cierto que con Internet el turista tiene hoy en día muchas fuentes de información a su alcance, pero creo que las publicaciones especializadas en turismo siempre serán necesarias porque muestran los destinos de una manera profesional, cuidada y rigurosa. La información sería y contrastada fortalece al sector turístico y a nuestras empresas. La labor de este tipo de publicaciones es fundamental y estoy segura de que así lo valoran también los lectores.

DV - *Y para finalizar, ¿qué papel deben jugar entidades como FEPET ante los trascendentales cambios que se producen y seguirán en un futuro en el sector turístico?*

I.O - Sin duda, van a tener un papel relevante pues van a ser los difusores de todos los cambios que afecten al sector, de las nuevas fórmulas de promoción, etc. Su conocimiento del sector turístico y su colaboración con la Administración resultan imprescindibles para la buena marcha de esta industria.



Cuidamos nuestra
provincia, disfrútala



Diputación
de Segovia

www.segoviaturismo.es



NOVOTEL MADRID CENTER

LIVE YOUR LIFE TO THE FULLEST

Esencia M&E

TODO LO QUE BUSCAS EN
EL CORAZÓN DE MADRID



TAMAÑO

790
HABITACIONES
30
SALAS



INNOVACIÓN

TECNOLOGÍA
DISEÑO



UBICACIÓN

5 MIN.
DEL RETIRO A PIE
10 MIN.
PUERTA DEL SOL



CONEXIONES

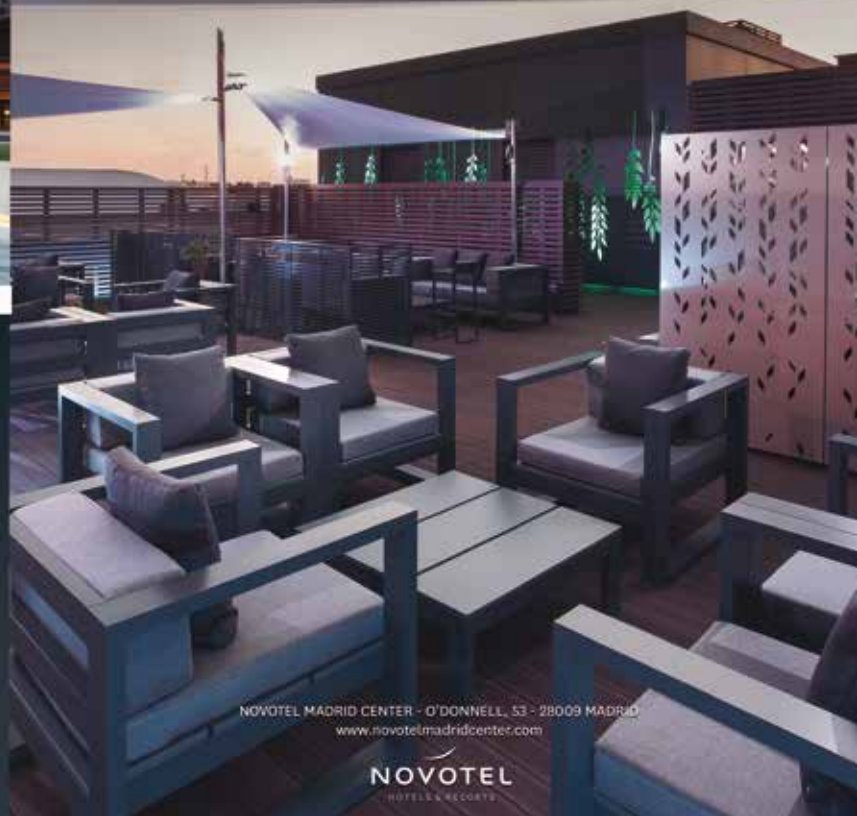
15 MIN.
DEL AEROPUERTO
BUS Y TAXI
PARADA PROPIA

Vocación inconformista

UN EQUIPO QUE TRABAJA CON
LA ÚNICA MOTIVACIÓN DE
CELEBRAR TUS ÉXITOS

THE SUMMIT

NUEVO ESPACIO PREMIUM DE NOVOTEL
MADRID CENTER CON PISCINA, TERRAZA Y
SALAS PREMIUM PARA EVENTOS



NOVOTEL MADRID CENTER - O'DONNELL, 53 - 28009 MADRID
www.novotelmadridcenter.com

NOVOTEL
HOTELS & RESORTS

CONGRESO INTERNACIONAL DE FEPET 2019

IRÁN

PARA REPETIR

Sorpresa, asombro, admiración y muchos otros adjetivos, todos ellos positivos, podrían resumir la impresión que se llevaron los cincuenta asistentes al Congreso Internacional de FEPET en Irán. La antigua Persia acogió durante diez días un Congreso imposible de olvidar por la hospitalidad de los anfitriones, el valor patrimonial, histórico y cultural de los lugares visitados, el confort de sus hoteles, la excelencia de su gastronomía, el valor de su artesanía, la seguridad de sus calles y ciudades, y el descubrimiento de un noble y acogedor país que merece ser visitado más allá de las disparatadas elucubraciones que se hacen sobre el mismo. Una pequeña muestra de todo ello y del cariño con que fuimos agasajados durante nuestra inolvidable estancia, está en las páginas que siguen. Disfruta de ellas y animate a descubrir por ti mismo lo que en las mismas comentan los socios de FEPET que allí viajaron.

Persépolis

DESTELLO DEL IMPERIO MÁS RICO BAJO EL SOL

A 60 kilómetros de Shyraz aparece la mítica Persépolis; la capital del imperio persa cuando éste se extendía desde el Indostán hasta la costa occidental del Mar Negro; desde el Mar Caspio hasta Etiopía. El mayor destello de la supremacía aqueménida, fundada por Darío I El Grande y cuya expansión continuaron su hijo Jerjes I y su nieto Artajerjes I.

Texto: Laura Pastor Arranz



Se debe a Darío I la construcción de la Apadana –salón de audiencia con 36 columnas decoradas con motivos florales, capiteles con doble cabeza de toro y basamentos adornados con relieves que reflejan la funcionalidad del edificio–, el Palacio del Rey y el Tesoro –lugar donde se depositaban regalos e impuestos previamente contabilizados y cuyo poderío era objeto de deseo de los macedonios–. Jerjes I añadió el Hadish, los edificios del Harem y no sólo acabó la Apadana sino que empezó el Palacio de las Cien Columnas el cual remató Artajerjes I. Este último lo amplió con el Tripylon en cuyo centro hay una piedra a la que se le atribuye la función de señalar las horas y el lugar donde incidiría la luz solar en el año nuevo iraní. Ansiosos ya por descubrir el esplendor de este recinto palaciego, subimos por uno de los tramos simétricos de la escalera monumental y, tras un giro de ciento ochenta grados, por la Puerta de todas las Naciones –flanqueada por toros con rostro humano– accedemos al complejo. Como si

fuéramos parte de una delegación sátrapa con el propósito de rendir tributo al rey, seguimos por la calle Sepahiyán, pasando por la puerta inacabada para dirigirnos al Palacio de las Cien Columnas. La sensación que transmiten estas ruinas nos llevan a parafrasear al arqueólogo francés Roman Ghirshman, cuando afirmó que “nunca en la antigüedad, el arte había dado muestras de tal audacia”. Y es que el valor arquitectónico de Persépolis –predominantemente monárquico pues sus mayores monumentos son los palacios decorados con portentosos bajorrelieves– radica en su inspiración en la arquitectura de los pueblos que habían conquistado y en su integración en sus propios conocimientos, transformándola en un arte original. Fusión de personas y culturas, en la construcción de esta obra maestra, colaboraron, entre otros, picapedreros jonios y lidios, orfebres medas y egipcios, carpinteros egipcios y lidios, y los babilonios con las baldosas. De las tabillas con inscripciones cuneiformes encontradas en el Tesoro, se corrobora que los tra-



bajadores no eran esclavos sino que recibían pagos en especie o en dinero, cobraban por desempleo y, aún más, las mujeres supervisoras que eran madres recibían beneficios especiales.

Como símbolo de lealtad y del poder de Persia, y con ocasión de la celebración del año nuevo iraní Noruz –primer día de la primavera–, los dignatarios de las naciones sometidas, se acercaban al trono –guiados por un chambelán–

para agasajar al gran rey. En los relieves de las escaleras de acceso a la Apadana, se representan pródicamente los caracteres étnicos de estos grupos de delegados dispuestos en orden protocolario. Se diferencian medos, armenios, elamitas, babilonios, asirios, capadocios, egipcios, jonios, partos, indios, tracios, árabes, somalíes o nubios, entre otros. Ofrecen al emperador leones, bueyes, toros, jirafas, dromedarios, caballos, jarras, vasos, copas, tazones, pieles, tejidos, hachas, cestas con provisiones,...

Una vez se acercan, éstos imploran al rey Darío el mensaje del año quien proclama –según inscripción en la roca– “Ahora que soy el amigo de lo que es justo y no el amigo de lo que es injusto, soy el enemigo de los crueles y los que acosan a los débiles. Saberlo además, el que es fiel debe ser tratado bien, el que es rebelde debe ser castigado sobre el epigrafe. He ordenado grabar en tres idiomas los nombres de las 32 provincias a las que he traído la paz, la verdad y la libertad de vivir. Vosotros que habéis elegido venir aquí, debéis leer la inscripción que he grabado en la roca sin borrarla ni destruirla. Mientras el rey Darío siga vivo, conservar estas palabras”

Con estas palabras, se declaraban las bases de la potencia aqueménida instituida bajo los principios de verdad y justicia, de pureza y paz, de tolerancia y respeto por las culturas y la libertad de religión.

No obstante, sólo se puede contemplar la opulencia de este recinto desde la roca de Kuh-e Ramat, donde se encuentran cavadas (presumiblemente) las tumbas de Artajerjes II y Artajerjes III, construidas al modo de la tumba de Darío I en Naqsh-e Rostam.

Sin embargo, la subsistencia de la ciudad más rica bajo el sol concluyó en 330 a. C., Darío III, fue vencido por el conquistador macedonio Alejandro el Grande obnubilado por sus riquezas y poderíos.

Pero, hoy en día, los iraníes no quieren olvidar la grandeza del imperio y la rememoran, a los pies de Persépolis, festejando la llegada de la primavera y la vida: festividad de Sizdah Bedar.

Isfahán

LA CAPITAL CULTURAL DE IRÁN

Dicen que asomarse a una plaza es asomarse al centro de la vida, al centro de los misterios que encierran aquellos lugares donde te has rodeado de sensaciones y emociones que no eres capaz de acumular en ningún otro lugar. La plaza es el centro neurálgico del mundo, del pequeño mundo que somos capaces de construir a base de momentos imposibles de olvidar, de ignorar, de establecer como nuestros, como algo propio que nos pertenece, sencillamente porque aquello que es de todos es el patrimonio que siempre nos quedará para goce y disfrute.

Texto: Vicent Soriano

Decir Isfahan es trasladarnos a un espacio cultural y arquitectónico difícil de superar. Isfahán fue dos veces capital del imperio persa; acoge dos lugares Patrimonio de la Humanidad y un sin fin de legados artísticos y arquitectónicos islámicos. Los iraníes la consideran la capital cultural y arquitectónica del país

Por encima de todo destaca la plaza central, Naghsh-e-Jahan, también llamada Plaza del Imán que data de 1602, es Patrimonio de la Humanidad de la Unesco desde 1979 junto con la magnífico palacio de Ali Qapu, rico en pinturas murales, y la Mezquita Sheikh Lotf Allah, o el oratorio del Shah, que es una de las mejores obras de la cultura iraní, y que fue construida cuando aun prevalecía la dinastía Safavíd.

La plaza tiene vida propia. Y en sus jardines y fuentes, diseñados con un medido sentido de la simetría y el orden, los iraníes descansan, pasean, meriendan y disfrutan dando una vuelta en coches tirados por caballos y comiendo los dulces típicos de la ciudad, elaborados con miel y pistacho. Es una de las mayores plazas del mundo, con 510 metros de largo y 165 de ancho y está dominada por la Mezquita del Imán, uno de los mejores ejemplos del refinamiento del arte decorativo y la policromía. Su puerta de entrada, de treinta metros de altura, está cubierta por láminas de oro y plata y azulejos azul turquesa profusamente decorados, modelo que se repite en los cuatro impresionantes pórticos del patio interior, elaborados cuidadosamente por los mejores artesanos de cerámica y mosaicos y los más



destacados calígrafos de la época. El palacio de Ali Qapu tiene una sala de música y una galería con vistas a la plaza realmente espectacular. Es el orgullo de los isfahanitas y un lugar donde se respira paz. Sería eterno enumerar todas las características históricas y arquitectónicas de Isfahan. Hay que dejar que fluyan los sentidos para descubrir todo aquello que es capaz de atraer al visitante. Y la plaza y sus características tan variadas y uniformes son un buen motivo para dejarse llevar. Eso es, sin prisas. La luz solar hará que la plaza cambie de aspecto en diferentes horas del día, dando a entender al visitantes que todavía quedan muchas cosas por descubrir en este lugar que a nadie deja indiferente. Uno puede estar por la mañana y descubrir los reflejos de un sol brillante en cada una de las policromías y azulejos que deslumbran, y puede acercarse al atardecer y encontrarse con la melancolía que sólo es capaz de dar la belleza de un espacio único. Y como no. La plaza es el lugar de entrada al gran bazar de Isfahán, un lugar donde el tiempo no existe, donde las ho-



ras pasan tan deprisa que es imposible detenerlas. El gran bazar es la más pura expresión del comercio de siempre, allí donde encuentras aquello que nunca buscas pero que acaba por convertirse en algo tuyo, donde uno es el protagonista de esta historia donde de repente nos convertimos en los grandes invitados a la fiesta.

Irán invita a vivir e Isfahán se ofrece como anfitrión como una de sus grandes referencias, como uno de sus grandes reclamos donde siempre hay algo nuevo que descubrir. Y cuando llega la noche, esa luz que ya no se ve, se convierte en la excusa perfecta para seguir soñando que todavía existen lugares en el mundo donde es posible encontrar aquello que es capaz de emocionar y trasladarte al pasado ayudado por un presente prometedor. Isfahán es la prueba perfecta de que nunca podremos renunciar a la belleza de las cosas, porque las cosas existen por algún motivo, y vivirlas más que una obligación es un gozo para los sentidos.

Al entrar y al salir de la plaza Naghsh-e-Jahan, nos damos cuenta de que las horas vividas allí van a servir para atraparnos en una cultura y un patrimonio que efectivamente ya pertenece a todos y algún día tendremos que volver.



Teherán

LA DULCE AMIGA ORIENTAL

Con Teherán tuve un auténtico flechazo. Sentí a la primera y tras un vertiginoso barrido panorámico que esta gran urbe, populosa y silenciosa a un tiempo, albergaba en su seno un corazón afable y hospitalario, acorde con el espíritu del pueblo persa.

Texto: Esther Canteli



La capital de Irán, ubicada en una empinada meseta que se despliega en las estribaciones de los imponentes montes Alborz, es grandiosa y humilde a la vez. Familiar, cálida y acogedora, en Teherán te sientes como en casa a las pocas horas de llegar. Teherán es, de todas las ciudades superpobladas que conozco, la menos estresante, y en ello tiene mucho que ver el hecho de que los persas tienen un sentido cívico, lúdico y refinado de la vida que hace que las aglomeraciones no sean un problema, como a menudo ocurre en el mundo occidental. Teherán despliega simultáneamente y en perfecta armonía sus múltiples personalidades: imperial, islámica, persa, mo-

derma, histórica, comercial y cosmopolita... Y cada una de ellas tiene su momento y sus lugares en la ciudad.

La ciudad **imperial** muestra su rostro, en forma de jardines, de fuentes y canalizaciones, y de palacios de arquitecturas discretas, todo acorde a los cánones filosóficos persas. Dos magníficos ejemplos de este espíritu imperial que no puedes perderte son el **Palacio de Golestán** y el de **Niavaran**. Asimismo, el **Museo Nacional de Joyas** es otra muestra de la cultura imperial de Irán.

La Teherán **islámica** muestra su fe y sus creencias al mundo a través de la serena y colorista belleza de sus **mezquitas**, con sus cúpulas que abrazan el cielo y con la serenidad de sus habitantes, siempre amigables con los extranjeros, que nos quedamos fascinados ante la espiritualidad que destilan estos lugares.

La Teherán **persa** está representada por la **Torre Azadi**, construida en 1971 para conmemorar el 2.500 aniversario del primer Imperio Persa, y que ya es un símbolo contemporáneo que resume el espíritu de la ciudad y su lealtad a lo



que fue la antigua Persia, en sus múltiples manifestaciones culturales y artísticas.

La **modernidad** de Teherán la palparás en lugares tan llamativos como el **Tabiat Bridge**, un espectacular puente de diseño que ofrece una panorámica increíble de la ciudad, con sus altas montañas como telón de fondo, o en la **Torre Milad**, símbolo de innovación tecnológica.

El Museo instalado en la ex embajada americana recrea uno de los episodios contemporáneos cruciales en la historia de Irán y del mundo, y es un claro ejemplo de la vocación por mostrar la **historia** que tiene esta gran capital del mundo islámico.

La personalidad **comercial** de Teheran aflora con fuerza y atractivo en sus bazares, siendo el **Gran Bazar** un claro exponente de esta parte de la ciudad que no puedes perderte. Además queda muy cerca del Palacio de Golestán.

Teherán alumbrará tu mirada con su estilo **cosmopolita**, multicultural, abierto y dinámico. Se convertirá en esa dulce amiga oriental a la que siempre quieres regresar.



LA PLENITUD DEL DESIERTO

El viajero que visita Irán, además de sumergirse en las maravillas que le proporciona la oportunidad de conocer sus tesoros históricos, culturales, etnológicos y gastronómicos, puede combinar todas ellas con alternativas que afloran con fuerza en el sector turístico, como son las que giran entorno al turismo vinculado a la naturaleza.

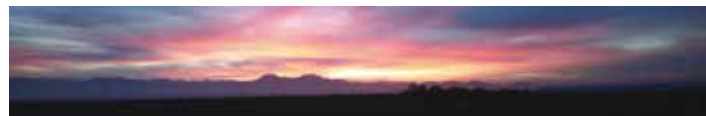
Texto: Jordi Pérez

Dejame invitar al potencial viajero a detenerse en Matinabad, un ejemplo único de las mejores prácticas mundiales en ecoturismo para los amantes del desierto, ubicada en el corazón del antiguo imperio persa, tal y como ha sido reconocido en los últimos años por diferentes organizaciones internacionales de turismo. Creado hace sólo una década, después de un par de años dedicados a la investigación, los promotores de Matinabad se decidieron por diseñar un lugar en pleno desierto iraní para que los huéspedes pudieran gozar de noches de estrellas llenas de paz, donde contemplar la Vía Láctea, después de un divertido paseo en camello por las cálidas arenas durante el día y de disfrutar de una gastronomía típica de la zona. Un viaje en el tiempo, lejos de la complejidad urbana.

El campamento ecológico de Matinabad y la granja orgánica se encuentran a 60 km de la ciudad de Kashan, una de las de mayor atractivo turístico del centro de Irán. Un eco-resort que mira por un lado, hacia las montañas más altas del centro de Irán, la cordillera de Karkas, y por el otro, hacia el desierto Dasht-e Kvir y un lago salado.

El visitante tienen la oportunidad de experimentar gran variedad de actividades en el desierto, desde los paseos en camellos o a pie, recorridos en bicicleta entre las dunas de arena y los desfiladeros de montaña, caminar por el desierto, hasta observar las estrellas por la noche, con unas puestas de sol cautivadoras.

Una de las peculiaridades de Matinabad es el alojamiento que ofrece al visitante. El huésped tiene la oportunidad de elegir entre tres estilos acordes con el lugar: habitaciones diseñadas en un edificio de estilo Carvanseraei (las anti-



guas moradas que acogían a los viajeros que recorrían las rutas de las caravanas por el desierto); en habitaciones Kookeh, propias de los pueblos iraníes, y en tiendas de campaña.

Pese a este viaje en el tiempo y esta sumersión en el lugar, el eco-resort de Matinabad no está exento de las comodidades que el turista demanda.

Las habitaciones de Carvanseraei están equipadas con aire acondicionado, baño, inodoros occidentales, dos camas, refrigerador y televisor. El interior de las habitaciones está diseñado con paja, ladrillos y yeso que le da la sensación de estar en una casa tradicional del desierto iraní. Las 17 cabañas Kookeh, construidas con ladrillo y techo en forma de cúpula, también están equipadas con aire acondicionado y baño privado. Las 28 carpas no disponen de estas comodidades, pero están habilitadas para una estancia confortable en el desierto con electricidad y mosquiteras que se utilizan como acondicionador para la circulación del aire en verano y para la estación fría, un Korsi, calentador tradicional iraní, que permite que el aire en la tienda sea agradable.

Una actividad turística que puede presumir de ser ecológica y respetuosa con el medioambiente, cuando la tecnología verde es una prioridad en todo su desarrollo, para que el impacto sea menor en el frágil desierto.

El 70 por ciento de la energía necesaria para calentar el



agua limpia proviene de la energía solar, que puede abastecer una capacidad de un centenar de huéspedes al día. Por otro lado, la producción orgánica de las granjas de Matinabad es otro factor que hace de este lugar un campamento ecológico de turismo responsable en Irán.

Pero otro de los atractivos de Matinabad es poder disfrutar de los platos tradicionales persas cocinados por los lugareños en el restaurante del eco-resort. Cada comida que se sirve en el campamento se prepara con los productos más naturales y orgánicos de la tierra, que provienen de la misma granja o de la zona, contribuyendo a que la región tenga oportunidades de crecimiento económico mediante el turismo responsable.

En definitiva, una gestión de éxito, que ha sido reconocida como una de las 18 mejores experiencias en turismo ecológico sostenible a nivel mundial y ha conseguido el Premio Internacional Dr. Taghi Ebtekar entregado por el ministro de Medio Ambiente alemán, Klaus Topfer, al director de Matinabad, Ali Ashraf Vaghefi, por la fundación del primer campamento del desierto ecológico de Irán.

Así pues, Matinabad es una oportunidad única para disfrutar del eco-turismo en Irán sin tener que renunciar al turismo histórico, patrimonial o religioso, pues su ubicación también es idónea para estas escapadas, al estar en el eje Kashan-Natanz o cercano al poblado de Abyaneh (patrimonio mundial de la Unesco).



Shiraz

Y EL TIEMPO SE FUE

"No me critiques haber dejado la mezquita por la taberna; el sermón era largo; el tiempo se iba".

Hafez

Texto: Concha Pelayo

Y el tiempo se fue. Se fueron los días que he permanecido en este fascinante país, en el Irán antiguo, en el país de los persas, en el país en que la historia fluye por cada poro de sus piedras, por cada brizna de barro de cada uno de los minúsculos azulejos que decoran sus mezquitas, por la mirada, intensa y cálida de sus mujeres, por la rudeza y reiciedumbre de sus hombres. Un país soñado en la niñez, añorado desde miles de kilómetros y convertido en fascinante realidad al contemplarlo. Shiraz es una más de las históricas ciudades de Irán: sugerente, vital, cuna de importantes poetas como Hafez o Saadi Shirazi, otro grande e la literatura persa. Shiraz es la capital cultural de Irán conocida como la ciudad del vino, el opio, las rosas y las luciérnagas. Llegamos a Shiraz en un día de lluvia. Bendita lluvia. Les habíamos llevado la lluvia a un lugar donde las precipitaciones son escasas. Brillaba el suelo de la Mezquita de Vakil, a esas horas vacía. Brillaban los mosaicos que recubren la Mezquita, brillaban los ojos de algunas mujeres con las que nos cruzábamos. Brillaban sus sonrisas.

Un inmenso ágora situado junto al Bazar de Vakil, nos permitía contemplar la grandiosidad física de la mezquita al tiempo que se percibía el espíritu latente con la que fue construida. Por un momento la imaginación nos lleva al bosque columnado de la Mezquita de Córdoba. El arte islámico por los cuatro costados, por el colorido de los azulejos de la mezquita de Nasi ol-Mok, por las vidrieras de colores.

No muy lejos de allí, nos encontramos con la ciudadela de Karim Kan, el que fundó la dinastía zand. Más tarde se desembarazaría de rivales y se convertiría en Rey de Irán, eligiendo Shiraz como su capital. Una inmensa fortaleza construida en ladrillo, un material pobre, de una inmensa riqueza decorativa hacen de esta ciudadela algo armonioso que seduce a quien la contempla. Consta de cuatro torres que tienen mayor altura que el propio muro. Fue residencia del rey Zand y su familia.



"No sé quién habita en el interior de mi corazón cansado, apagado estoy yo, pero él, en gritos y alborotado".

Hafez

La medida se enseñoera en los habitantes de Shiraz cuando pasean por el Jardín de Nazar, un espacio donde compiten en belleza las cuatro estaciones del año. Un lugar donde se divertían las delegaciones extranjeras invitadas por Karim Kan Zand. La medida, también, está presente en el Bazar de Vakil. Los ojos se dirigen extasiados hacia la abigarrada artesanía que fluye a cada paso, al colorido de caftanes, sedas, alfombras, joyas, especias, frutos secos. Aromas y sensaciones que se introducen en la piel como los versos de Hafez, dejándonos alborotada el alma. Y a él en su Mausoleo.

UN CONGRESO DE REUNIONES Y ACTOS...



CONGRESO EN IMÁGENES



Fotos: Muriel, Diego Caballo, Eva de Frutos, Jordi Perez, Fernando Santos y Narro



VOLAMOS CON QATAR



A la hora de volar FEPET lo tuvo claro. Con Qatar Airways, la compañía aérea que al decir de muchos es la mejor aerolínea del mundo. Conclusión a la que también llegaron los socios de FEPET tras realizar los cuatro vuelos imprescindibles para llegar a Shyras, capital donde iniciábamos nuestro Congreso tras una brevísima escala en Doha, y regresar desde Teheran, este vez sí, con rapidísima y velocísima escala en Doha para no perder el avión que nos traía a casa. Tan acelerada fue, que hasta un asociado perdió su cartera sin tiempo a recuperarla, aunque a los pocos días la tenía en su domicilio con todos sus documentos, tarjetas y dinero. Una muestra de la efectividad de la compañía en tan gigantesco, moderno y vanguardista Aeropuerto de Doha.

Pero si el Aeropuerto Internacional de Hamad en Doha está clasificado como el Quinto Mejor Aeropuerto del Mundo, "Mejor Aeropuerto" de Oriente Medio y "Mejor Aeropuerto para compras" del mundo, con 70 tiendas de firma, 30 restaurantes y dos Salas VIP, Al Mourjan y Al Safwa, con restaurantes a la carta veinticuatro horas, spa de lujo, sala de cine y todo lo que uno pueda imaginar para una estancia temporal; no es menos cierto que la aerolínea nacional del Estado de Qatar, ha sido elegida como "Mejor Aerolínea en Oriente Medio", "Mejor Clase Business del Mundo" y "Aerolínea del Año" con una modernísima y joven flota de más de 200 aviones y más de 150 destinos en todo el mundo.

Precisamente, con los modernos Airbus 350 opera las rutas desde Madrid y Barcelona a Doha con el fin de proporcionar al viajero español los mayores estándares de calidad y tecnología en sus relaciones internacionales.

En total, 39 frecuencias semanales –21 vuelos desde Madrid y 18 desde Barcelona– para viajar a las capitales más recónditas del planeta.

Y lo mejor, Qatar Airways España ofrece una noche de estancia gratis en hoteles como Hilton o Marriott o Radisson Blu para los viajeros en tránsito en Doha que quieran descubrir y disfrutar de la hospitalidad árabe por cortesía de "Discover Qatar".



CANTABRIA EN MADRID

Ubicado en la céntrica zona de El Retiro, en la calle Pío Baroja 10, junto a la Casa de Cantabria, está ubicado el Restaurante Al Socaire, que de la mano de la chef Toñi Blanco nos trae Cantabria al corazón de Madrid.



El plato estrella de la chef cántabra es el cocido montañés, con los ingredientes protagonistas, alubias y berza traídos directamente de Cantabria, cocidos al chup chup a fuego lento y combinados con matanza de cerdo, recordándonos lo bien que se come en la tierra.



Otra característica destacable es la ininidad de espacios disponibles para celebraciones privadas como bautizos, comuniones, bodas, celebraciones de empresa y otras conmemoraciones especiales para las que se necesite un espacio elegante y acogedor, con un menú adaptado de platos para compartir, disfrutar y pasar un buen rato entre familia y amigos.



Calle Pío Baroja, 10 / 28009 Madrid
(+34) 914 93 88 04
www.alsocaire.com



CAPITAL ESPAÑOLA DE LA GASTRONOMÍA 2019

EL ALMA DE ALMERÍA



Texto: Pedro Palacios

Almería, después de una carrera de más de un año como candidata, luce con orgullo su título de Capital Española de la Gastronomía 2019. Merecido galardón. El Jurado, unánimemente, eligió la ciudad andaluza como el mejor estandarte de la gastronomía española, rindiendo homenaje a su cocina tradicional basada en la calidad de los productos de invernadero y los tesoros del mar. Con estas palabras sintetizaba su decisión: *“el proyecto almeriense cuenta, entre sus principales fortalezas: un respaldo institucional sin fisuras, un apoyo popular con más de 10.000 cartas de adhesión, una oferta de producto de tierra y mar excelente, un modelo productivo revolucionario que es compromiso con la sostenibilidad y una cocina creativa que combina tradición e innovación”*.

La primera ciudad mediterránea que ha obtenido el ambicionado galardón se ha preparado a fondo y ha arrancado con energía. Con modestia, buscó el consejo y el apoyo de la capital saliente, el León del “Manjar de Reyes” que con 400 actos acumuló experiencia suficiente para compartir con su sucesora. En pocos días, el alcalde Ramón Fernández-Pacheco ya ha convocado al sector de la restauración, a los agentes sociales y a los emprendedores locales, con el respaldo de la Junta y de la Diputación, en torno a un proyecto innovador y transformador. Almería quiere reforzar su marca de ciudad dinámica y acogedora, fresca, modesta y, a la vez, altanera, en la que se puede vivir muy bien gracias a su clima, calidad de vida y respeto mediamambiental. Ciudad cálida y acariciada por sus múltiples horas de sol, sostenible y natural, innovadora y tradicional, su geografía está plagada de rincones de cine.

Y tal que bendición divina nos sabe su santa cocina, mezcla de sabores y colores próximos que la sabiduría humana ha transformado en inocente tentación. De la huerta y de la mar. En sus tabernas y restaurantes, en el tapeo o en su cocina más sofisticada, sólo nos encontraremos con profesionales que nos esperan con los brazos abiertos y que nos van a enseñar a vivir. Es el alma y el corazón del sur. Es Almería.

La Ciudad

POSTALES IMPRESCINDIBLES DE ALMERIA

Almería, corazón del sur.

Ayer fue Urci ibera, Portus Magnus romana que describiera Plinio. Más tarde, la vieja Pechina convertida en ciudad cosmopolita y audaz, puerta marítima de Al-Andalus.

Alfonso VII la reconquistó para la cristiandad.

Hoy es luz. Arte en la calle. Vida en las terrazas. Música de John Lennon y guitarra de Tomatito. Ciudad con carácter que cautiva a quien la visita. Estas son las postales imprescindibles de Almería.

Alcazaba. Su silueta es omnipresente. La Alcazaba domina la ciudad desde el siglo X. Una formidable fortaleza. Sus 1430 m. de perímetro amurallado, la convierten, después de la Alhambra, en la construcción musulmana más grande de España. Ha sobrevivido a todos los tiempos: campamento militar, refugio de la población civil en las razas y asedios piratas; palacio, residencia de gobernantes y mezquita. Hoy sigue exhibiendo su belleza levantada en piedra.

Almedina. El barrio más antiguo de la ciudad construido por el califa Abderraman III. Crecida al amparo de la Alcazaba, conserva su alma musulmana. Calles estrechas, llenas de color. El barrio original de la ciudad califal ha sobrevivido, con avatares, al paso de los siglos, donde es posible admirar la bellísima estampa de una ciudad desparramándose hasta el puerto.

Aljibes árabes. Tres depósitos de ladrillo abovedado construidos durante el siglo XI, que garantizaban que Almería nunca pasaría sed. Una joya.

La catedral. Fiel a su vocación de catedral-fortaleza, construida tanto para el culto religioso como para refugiar a la población de los ataques de piratas berberiscos. Robusta, de poca altura, con torres en las esquinas, empleando grandes contrafuertes y torreonnes en sus esquinas y muros macizos. La plaza, impresionante.

Puerta de Purchena. La zona Cerro: lugar de citas y encuentros. El espacio ocupado por la antigua puerta de Pechina que



La Alcazaba



La Catedral



Paseo de Almería



La Almedina



Museo de la Guitarra



Puente de Hierro



Mercado Central

un error de transcripción de los Reyes Católicos convirtió en Purchena. Magníficas edificaciones modernistas levantadas por la burguesía floreciente. Es emblemática la Casa de las Mariposa.

El Paseo de Almería. La gran arteria de la ciudad simboliza la transformación urbana de Almería. A finales de 1800, la ciudad rompe las murallas y ocupa huertas, campos y antiguos dominios de la iglesia. Se erige la ciudad nueva, con alcantarillas, agua potable, aceras y grandes edificios.

Casa del Cine de Almería. Equipamiento museístico dedicado a glosar el papel de Almería y provincia en la industria cinematográfica internacional como plató natural de películas, series, anuncios publicitarios y videos musicales. Está instalado en un palacete en el que se alojaron estrellas del séptimo arte como Peter O'Toole o Yul Brynner, directores como David Lean, Sam Spiegel, Rainer Werner Fassbinder o cantantes como los "beattles" John Lennon y Ringo Starr. A destacar la estancia que John Lennon para rodar 'Cómo gané la guerra' de Richard Lester. En su apartamento en el hostal Delfin Verde, en la playa de El Zapillo, compuso Strawberry Fields Forever, una de las canciones más bellas de la historia, que luego grabó en un magnetofón portátil en el Cortijo Romero.

El Cable Inglés. La búsqueda de una salida para el hierro y el plomo convierten a Almería en un ejemplo de ciudad industrial que se puede apreciar aún hoy en el Puerto de Almería o el magnífico Cable Inglés, propiedad de The Alquíve Mines & Railway Company que diseñaron y construyeron en 1895 alumnos de Eiffel. Una obra de ingeniería concebida como un viaducto anclado sobre fuertes pilares.

Museo de la Guitarra Española Antonio de Torres. Dedicado a la guitarra española y toma su nombre de Antonio de Torres (1817-1892), almeriense ilustre, luthier considerado el padre de la guitarra. Antonio de Torres es a la guitarra lo que Stradivarius al violín. Inaugurado el 20 de diciembre de 2013, está ubicado detrás de la Catedral.

Refugios de la Guerra Civil. Una tupida red de túneles subterráneos, más de 9 kilómetros de estrechas venas bajo la epidermis de la ciudad. Salvaron la vida de millares de almerienses que buscaron su protección de los 52 bombardeos sufridos y el martilleo de los cañones del cruceiro Canarias. Una ciudad escondida que huía del terror.

La Provincia

LOS RINCONES QUE NO PUEDES PERDERTE



Al Norte, Sierra Nevada. Y las Alpujarras. Siempre, el mar y las playas arenosas. El inmenso paisaje del Cabo de Gata abriga rincones de película (así, literal, Harrison Ford se encaprichó de ese paraje único). Playas salvajes de aguas turquesas, cristalinas. La rudeza y hostilidad del desierto de Tabernas, plató de "espagueti western". Naturaleza viva y salvaje. Paraíso del buceo y reserva de las praderas de alga Posedonia. Natural e infinita.

Parque Natural Cabo de Gata-Níjar. Ocupa una extensión terrestre de 38.000 hectáreas. El mar de Alborán castiga 63 km de costa acantilada que no ha sufrido la más mínima degradación medioambiental. Es Reserva de la Biosfera, Parque Natural Marítimo-Terrestre y Geoparque. Paraíso del buceo, son míticas las playas de San José y sus casas teñidas de blanco; Los Genoveses y su fértil llanura de bosque donde se carboneaba; la Cala de Mónsul, de acantilados volcánicos y extrema belleza; Los Escullos y sus espectaculares dunas fosilizadas; la Cala del Cuervo, entre acantilados; la de San José, de increíbles fondos marinos; la Isleta del Moro y sus formaciones volcánicas; la Cala del Carnaje, recóndita y virgen; Las Negras, de arena blanca, bolos volcánicos y leyenda de mujeres viudas; Agua Amarga y su arena dorada y fina y su olivo silvestre milenario en la rambla de los Viruega; la Cala de la Polacra, accesible sólo por mar; Carboneras y su bellissimo pueblo y Los Muertos, de fuertes contrastes, arena blanca, agua azul verdosa y tonos oscuros y violáceos de su costa volcánica. Hay variedad donde elegir.

El Faro de Cabo de Gata. La torre y el Mirador de las Sirenas forman un paisaje de increíble belleza y aguas puras y cristalinas donde habitaron hasta hace poco focas monje, en un pequeño promontorio marino, donde cuenta la leyenda que eran confundidas con sirenas.

Níjar. Destacan sus casas encaladas y sus privilegiadas vistas. Es centro de la mejor cerámica almeriense, de colores azules y verdes. La cultura del esparto fue durante siglos vital en esta comarca, base de la economía y utensilios de la vida diaria almeriense.



Laujar de Andarax



Arrecife de las Sirenas



Barcas en el Cabo de Gata



Desierto de Tabernas



Vélez Blanco



Cortijo del Fraile



Monsul

Desierto de Tabernas. Las sierras de los Filabres y de Alhamilla aíslan de las corrientes húmedas del cercano mar Mediterráneo. Cárcavas, taludes, torrenteras y ramblas. Desierto y desolación. Considerado como la única zona desértica propiamente dicha de todo el continente europeo. Escenario para el rodaje de películas.

Fort Bravo. El plató de Europa donde más películas western se han rodado. En los años 60, Sergio Leone comenzó a rodar sus numerosos éxitos en taquilla. Los decorados están conservados al 100% original. Fort Bravo posee poblado americano y mexicano

Praderas de Posidonia. La Posidonia oceánica se encuentra solo en el mar Mediterráneo, siendo por tanto una especie clave del ecosistema marino costero. Vive entre 1 y 30 m de profundidad y sólo en aguas muy claras hasta los 40 m, y soporta temperaturas comprendidas entre los 10 y los 28 °C. La Posidonia oceánica, como un bosque submarino, fija CO2 y desprende oxígeno. Es el pulmón del Mediterráneo. Entre las "matas" de posidonia podemos encontrar una grandiosidad de animales.

El Ejido. Alberga la mayor extensión de cultivos bajo abrigo de Europa. La agricultura intensiva en invernaderos ha creado una potentísima industria y la comercialización internacional de productos hortícolas de reconocimiento mundial. Ese sistema de cultivo ha generado además un paisaje único, el llamado mar de plástico, una de las pocas construcciones humanas que se pueden observar desde el espacio.

Adra. Población de origen fenicio. Las incursiones piratas obligaron en 1505 a levantar murallas y torres para su defensa. Hoy es una bellísima población costera con importante puerto pesquero. Roquetas de Mar. Potencia turística en Almería. Paraje y Reserva Natural Punta Entinas-Sabinar, un ecosistema único formado por playas arenosas, dunas fijadas por matorral mediterráneo, charcas y salinas, donde anidan numerosas especies de aves y encuentran refugio pequeños mamíferos y reptiles.

Garrucha. Paraíso de la pesca y deportes de mar, conserva el aire de pueblo marinero cuya historia se remonta al siglo XVI. Es famosa y sabrosísima su gamba roja y los pescados de roca que se ofrecen en la Lonja. Un paraíso de exquisiteces para disfrutar y no olvidar jamás.

Mojacar. Se respira la herencia mediterránea. Pueblo de casas encaladas, balcones y ventanas enrejadas en la ladera de un monte testigo de historia. Calles empinadas, estrechas, de blanca cal, un laberinto urbano en el que es posible encontrar siempre sombra.

Sabores de mar y montaña

LA HUERTA DE EUROPA Y LOS TESOROS DEL MEDITERRÁNEO

¿Quién no ha oído hablar del "milagro de Almería"? Un modelo basado en una forma de producción agrícola que ha puesto la marca Almería en las mesas de Europa. La clave hay que buscarla en el "mar de plástico", los legendarios cultivos en invernadero bajo abrigo, en el desarrollo de políticas de sostenibilidad y a una investigación en la búsqueda de la excelencia compatible con la rentabilidad.

Crece la fiebre del oro agrícola. Cada año, Almería produce más de 3 millones de toneladas de frutas y verduras, gracias a las 29.000 hectáreas de invernaderos. Buen hacer de todos los que integran un sector capaz de cultivar alimentos de calidad con 12 veces menos de agua que los necesarios si se cultivan a un campo abierto. Referencia mundial: las ya míticas instalaciones de plástico, entre Campo de Dalias y Campo de Níjar.

Estos datos fueron valorados por el Jurado de CEG "el milagro almeriense es el desarrollo de una huerta que abastece a toda Europa, donde el agua es el gran tesoro que ha creado un modo de vida. Se ha conseguido que una de cada 3 familias europeas consuman regularmente productos made in Almería." Las más de 3.000 horas de luz solar al año facilitan esta producción. Así se genera un negocio de más de 3.257 millones de euros en la provincia, que ha cambiado radicalmente desde que se instaló el primer invernadero en la provincia.

Tecnología y recursos naturales puestos al servicio de la calidad en la cocina. "Sabores de Almería" es la marca. La huerta, calidad certificada. Variedad de verduras: tomate, pimiento, berenjena, pepino, judías verdes, lechuga, guisante, col china, calabacín, brócoli, los tirabeques de Dalias, la berza, la alcachofa, la cebolla y las habas... Pero sobre todos, la joya hortelana: el tomate raf, de pata negra y la fruta fresca de sabores celestiales: la sandía, impresionantes las de los secanos nijareños, el melón, las uvas o las naranjas... Y la oferta está certificada: 8 sellos de calidad para productos agroalimentarios.

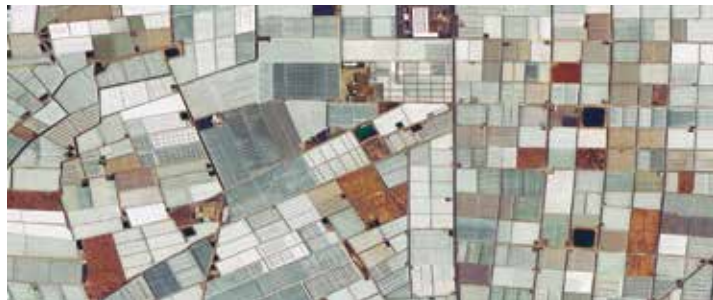
TESOROS DE LA MAR

El pescado y el marisco son los tesoros naturales con que nos sorprende la cocina almeriense. Para disfrutar de estos platos, los barcos de pescadores zarpan con el objetivo de extraerlos de las aguas profundas del Mar de Alborán, ombariendo rumbo con buscadores de tesoros de pecios naufragados o furtivos piratas medioambientales a la captura del mejor coral del mundo: el Corallium nobile, el coral rojo, botín de las mafias depredadoras italianas.

Tres son las especies más apreciadas: el gallo Pedro (Zeus Faber) tan feo como rico; la gamba roja de la Garrucha, tesoro autóctono e incomparable, bien escaso y limitado, considerada uno de los mariscos más deliciosos del Mediterráneo y los galanes o loritos (Xyrichtys Novacula) que cada tarde se subastan en las 5 lonjas de la provincia (Almería, Garrucha, Roquetas, Carboneras y Adra) junto a langostas, cigalas, bogavantes y quisquillas. Pescado que aún colecciona: salmónetes, rape, gallineta, mero, aguiya, raya, cazón, sardina, caballa, melva, pez espada, pargo, jurel. Mención especial para los calamares de potera, jivias, pulpos y potas que son ya protagonistas o acompañantes de platos marineros de sabor inigualable. Y como joyas ocultas: el arte del salazón (la mojama), el pescado secado al sol y los escabeches que merecen capítulo a parte.

LOS RECORDS DE ALMERÍA

Superficie de invernaderos: 30.564 Ha. de cultivo.
Toneladas producidas en 1975: 700.000
Toneladas producidas en 2014: 3,5 millones
Ventas campaña agrícola: 3.150 millones € (2.716 € exportación)
Producción (toneladas): tomate 840.000; pimiento 670.000;
sandía 520.000; pepino 440.000;
calabacín 450.000; berenjena 170.000



La gastronomía almeriense

UNA COCINA PARA CHUPARSE LOS DEDOS

Vamos a la mesa. A dar buena cuenta de los platos con fundamento de la cocina almeriense.

La tradición nos lleva de la mano. Olor a puchero. Producto de la tierra, de temporada.

Cocina de aprovechamiento que ahora llaman de fusión. Sabores con ADN Almería.

Gurullos y olla de trigo. Con la mies, Almería ha construido su cocina. Harina para todo: las gachas, las migas, el pan, los fideos y los gurullos, la mágica pasta almeriense de trigo, agua y azafrán. El plato más reconocido son los gurullos con conejo o liebre y caracoles, aunque en la costa, también se preparan con pulpo y jibias.

Migas. Masa granulosa de pequeñas y esponjosas bolitas de oro, se cocina a partir de harina de sémola. Se come con todo tipo de acompañamientos: los embutidos, los arenques, el pescado frito, el gazpacho de pepino, las aceitunas y lo que vaya surgiendo.

Pucheros. Caldoso tesoro fen el que conviven legumbres, cereales, verduras y carne en la olla. Ajo, pan, comino, pimentón, almendra, tomate y cebolla para las bases, las delicias de ajopollo para patatas, rape, caracoles o carne de corral, el ajillo para carnes, el caldo quemado.

Arroces y fideos. No hay gratitud bastante para hacer justicia a los pescadores de Almería. Arroces y fideos con pescado. De todos ellos, destaca el arroz con boquerones. Se trata de un plato de los llamados de aprovechamiento.

El empedrao. Una soberbia y sencilla preparación de arroz con habichuelas que corona su humildad con un sofrito especiado. Protagonista estrella, el arroz.

Acelgas esparragás. Este plato resume el alma de esta tierra y de sus productos. No en vano entre sus ingredientes se cuentan las habichuelas blancas, las acelgas, las almendras, el pimiento seco, los tomates, el chorizo, aceite y pan mojado en agua y vinagre.

Pipirrana. Hay un montón de pipirranas andaluzas, pero ninguna como la de Almería. Esta ensalada se disfruta, sobre todo en verano, con tomate, cebolla y pepino cortados en dados. Para darle más consistencia se puede agregar huevo duro y atún. La pipirrana alpujarreña típica lleva bacalao migado y desalado y cebolla cocida o cebolleta asada.

Ajoblanco. El de Almería es una salsa espesa derivada del gazpacho homónimo. Su origen es previo a la conquista americana dado que no incluye ni tomate ni pimiento. Se utiliza como salsa de escolita a salmonetes fritos y verduras como judías verdes y patatas, y con huevos duros y atún en conserva.

Atún encebollado. La misma fórmula de su preparación vale para otros pescados como el pez espada o la mismísima caballa. Ni qué decir tiene que la calidad del atún está asegurada en Almería.

Calamar en aceite. Un histórico de la hostelería almeriense. La receta primigenia brilla por su simplicidad. Calamar fresco, de los de verdad, de potera, limpio y puesto en la sartén con un fuego no fuerte. Hay quien los hace con cebolla y laurel aunque si el calamar es bueno no lo necesita.

Dulce happy end. Sus ingredientes son de uso común en repostería: huevos, azúcar, harina y miel. Alfajores, pebetes, talvinas de almendra y miel, con anís, vino o naranja así como los rollos de pascua y las tortas de la Virgen. En las Alpujarras hay afición a los merengues, como los soplillos o el merengue de Canjáyar. Otros postres con cierta solera son el cuajao de almendras, el hojaldre casero relleno de almendras, huevo y boniato o el dulce del paraíso.



Acelgas esparragás



Trigo



Pipirrana



Migas



Ajoblanco



Gurullos



Gambas de Garrucha



Lomo al ajillo

EL ARTE DE TAPEAR

El placer de comer. Descubir sabores. Tapear es en Almería un arte. Culto popular. Sabor a pequeños bocados. Talento que se sirve en plato pequeño y que sabe mucho a esta tierra. Tiene hasta un camino para degustar delicias en miniatura: la Ruta de la Tapa, declarada de Interés Turístico Andaluz. Los restaurantes, templos de sabor.

Es afamada la plancha de Almería, en todas sus versiones. Pescados y mariscos, carnes y aves y, por supuesto, verduras y hortalizas. Se puede saborear pulpo seco, migas, fritillas, caracoles, tempuras de pescado y vegetales, olla de trigo, jibia en salsa, la emblemática chérica, el tabernero, rape con almendras, escabeches, mojama de atún, pescados fritos, gurullos, patatas a lo pobre... Delicias para cualquier época del año. Sabrosas y pequeñas. Una invitación a disfrutar de la potencia gastronómica almeriense.



La ruta de la tapa es en realidad Almería entera. Pero conviene empezar por el Mercado Central. Luego, entre el Mercado, la Catedral y el muelle, en el casco antiguo de la ciudad, en las ramblas y los barrios, en el asfalto o a los pies de la arena se extiende un gran territorio gastronómico. Pioneros en el arte de la tapa incluida en el precio de la bebida fueron 'Casa Tébar', 'Casa Pascual' y 'Juan El Atravesao'. Hoy son referente indiscutible 'Casa Puga' y 'Casa Joaquín'.



Ramón Fernández-Pacheco
Alcade de Almería



"ES UNA APUESTA PARA ALMERÍA"

- ¿Clave de Almería para resultar elegida?

- Entre todos hemos impulsado, de forma potente e ilusorante, una iniciativa que es buena y positiva. La Capitalidad Gastronómica es una apuesta por Almería y su gastronomía, el turismo, la agricultura, la pesca, el comercio. Así proyectamos una imagen de marca global.

- *Cuénteme qué tipo de gastronomía hace tan diferente a Almería*

- Evidentemente, aquí se producen vegetales que se exportan a toda Europa: son nuestra imagen más conocida. Ofrecemos calidad y salud a millones de europeos.

- *Pero habrá otros secretos...*

- Tenemos mucha riqueza de pescados y marisco frescos, conservamos nuestras recetas tradicionales, como las migas, gurullos, gachas, trigo... Me dejó muchos productos en el tintero, sin olvidarse del tomate raf y la gamba roja. Otro secreto es la nueva generación de profesionales que hace que nuestra cocina evolucione. Somos tierra mediterránea, cruce de culturas y eso influye mucho en nuestra cocina.

- *Tapeo y restaurante conviven...*

- Aquí conviven dos formas de disfrutar comiendo: la oferta más pausada y sasegada del restaurante, mientras que mantenemos esa forma tan nuestra de compartir bocados y exquisiteces a través de las tapas.



ALMERÍA 2019

12 MESES DISFRUTANDO

El gusto de compartir



Javier Aureliano García
Presidente de la Diputación

"LA CAPITALIDAD TRAERÁ BENEFICIOS PARA TODOS"

- ¿Cómo apoya la Diputación?

- Nuestro apoyo ha sido transversal. Vamos a seguir al lado del Ayuntamiento en todas las iniciativas; la unión de estas sinergias da mucho más fuerza. Tenemos una rica industria alimentaria que aúna la marca gourmet de la Diputación 'Sabores Almería' a la que pertenecen ya 200 empresas y que lleva por todo el mundo el nombre de nuestra provincia.

- ¿Qué espera de la Capitalidad?

- La capitalidad traerá beneficios para todos. Es una plataforma de promoción única para la provincia y para nuestro destino turístico. Somos conscientes de que ser la Capital Gastronómica aumentará de forma exponencial sus visitantes. 'Costa de Almería' y 'Sabores Almería' saldrán beneficiadas.

- *Usted ha gestionado el turismo desde la Diputación ¿Cuál es su radiografía y diagnóstico de la oferta de la provincia de Almería como destino turístico?*

- Contamos con una marca turística fuerte y consolidada. 'Costa de Almería' ha crecido como destino turístico y ha alcanzado cifras récord de visitantes.

En siete años hemos pasado de 7 vuelos internacionales, a 120 semanales lo que ha supuesto un crecimiento del 1.300%. Hemos ampliado destinos y hemos recuperado la confianza de mercados.

Trabajamos mucho para desarrollar una oferta sostenible y de calidad.

- ¿Qué plato nos aconseja?

- Los 103 municipios se pueden recorrer a través del paladar; cada comarca te descubre un plato diferente unido a su gran tradición e historia. Desde los jamones y embutidos del Almorzador y Níjar hasta el pescado y las verduras del poniente pasando por las herencias árabe que aún está presente en los platos más típicos de la comarca de Nacimiento como las talvinas y las gachas, entre otros muchos ejemplos.

ENERO

Brindis por la capitalidad

FEBRERO

Tomate y Aceite
Oliva Virgen Extra
Tomates
Fields Forever

MARZO

Gamba Roja y otros
platos marinos
La despensa sumergida:
Culta a la reina roja

ABRIL

Cocina de Cuarema
y Semana Santa
Pasión en la cocina

MAYO

Sandía, melón,
gazpachos y
cremas frías
Los más frescos de Almería

JUNIO

Cocina de
Vanguardia

JULIO

Jamón, embutidos,
carnes y pescados
Sierra y Mar:
Sabores encontrados,
sabores extraordinarios

AGOSTO

Mes de la tapa
y la cerveza
El gusto de compartir
bocados deliciosos

SEPTIEMBRE

Uva y vinos
de la tierra
Historia con
buena uva

OCTUBRE

Mes de las hortalizas
de Almería
El abrigo de
poniente

NOVIEMBRE

Platos de cuchara
Placeres con fundamento

DICIEMBRE

Postres y repostería
Cómete la luna o
mejor "media"



@almeria2019 f t i y



www.almeria2019.es

2018 UN AÑO MISTERIOSO

El año transitaba tranquilo hasta que nos sumergimos en la temporada alta. Se pudo entonces comprobar que nuestros principales mercados el británico y el alemán sufrían un correctivo, lo que inmediatamente fue aprovechado por las Casandras mediáticas para asegurar que íbamos camino del desastre.

Texto: Ignacio Vasallo

Lo cierto es que motivos para el pesimismo no faltaban, el principal la recuperación de Turquía –también de Túnez y Egipto, mucho menos importantes– por una mayor seguridad y menor coste; el Brexit y la pérdida de valor de la libra, el cálido verano en Europa, el mundial de fútbol –ya se sabe, más televisores y menos vacaciones– la incertidumbre en Cataluña, las manifestaciones de la mal llamada “turismofobia”, remimbi y rublo débiles, temor a crisis petrolera por el boicot a Irán etc.

En el fragor de la incertidumbre nuestros políticos cambiaron sus discursos y empezaron a asegurar que lo importante ya no era el número de los que venían sino el gasto que realizaban. Verdad absoluta. Los empresarios

aseguraban que todo estaba en orden: “Cifras razonables en pernoctaciones, grado de ocupación, y precio medio por habitación ocupada “en palabras del Presidente de los Hoteleros”. Los sindicatos que habían llegado a buenos acuerdos antes de iniciarse la temporada no parecían preocupados.

Por supuesto ni empresarios ni trabajadores distinguían según el origen de los turistas. A fin de cuentas para el hotel y el restaurante cualquier euro vale un euro. Y es que efectivamente ha sido un buen año para el turismo nacional.

Los datos de gasto de los extranjeros eran positivos con buenos incrementos especialmente en el gasto diario. Hay que recordar que el gasto, según la encuesta del INE incluye los pagos realizados en origen como el billete de avión o las comisiones a las agencias, a diferencia de los ingresos medidos por el Banco de España en la Balanza de pagos, que son algo menos de un setenta por ciento del gasto total. No faltó quien se apuntó el mérito, de la captación de turistas “de calidad”, cuando lo que en realidad estaba ocurriendo era un efecto estadístico: al dejar de venir turistas de poco gasto el promedio de los que seguían viniendo subía.

Algunos, incluida Turespaña, ya asegurábamos que la cosa mejoraría una vez pasadas las vacaciones escolares debido a las mejores condiciones climatológicas de nuestras costas y Canarias.

Pero lo que nadie se atrevió a pronosticar es que el año terminaría incluso con una ligera subida en el número total de turistas con un nuevo record que será debidamente cantado.

Vinieron menos familias británicas y alemanas que aprovecharon los menores precios de Turquía –cualquier



ahorro al multiplicarse por cuatro se convierte en importante– y la muy buena calidad de ese producto. Afecto especialmente a Canarias y en menor medida a Baleares y Costa Brava.

UN AÑO QUE EN VERANO PARECÍA MALDITO TERMINA FELIZMENTE

A terminar la temporada alta el resto de los mercados se habían comportado correctamente y algunos como el estadounidense subían fuertemente por el dólar crecido. Como bien decía Molas la ocupación hotelera no había bajado. La mayor parte del descenso había ocurrido en un apartado estadístico denominado alojamiento no de mercado que agrupa fundamentalmente a los que dicen venir a visitar amigos y familiares sin pagar por ello, unos diez millones de viajeros al año. Mentira obvia que vuelva por debajo de los controles del radar de los encuestadores. Muchos contratan en sus países de origen, especialmente Gran Bretaña y pagan allí evitando a la hacienda española. Como oficialmente no gastaban en alojamiento su ausencia ha tenido un efecto pequeño en los datos de gasto.

También disminuyó, aunque no mucho, el resto del alojamiento extra hotelero por las regulaciones e inspecciones.

Varias publicaciones, como la prestigiosa Skift señalan a este año como el del “overtourism”, exceso de turismo que ha afectado no solo a los destinos obvios, sino también a otros como Islandia que ha tenido diez veces más turistas que residentes. Han aparecido las limitaciones de acceso a algunos destinos, o incluso el cierre total como el de la isla de Boracay en Filipinas.

El problema tiene su origen en el aumento de los vuelos de bajo coste que han permitido a millones viajar por primera vez y que lo que desean es visitar uno de los lugares de la lista de “sitios a conocer ante de morir”. Su gasto es muy inferior al del turismo tradicional pues carecen de los recursos necesarios y su comportamiento a veces deja que desear, puesto que tienen que comer y descansar en la calle, lo que ya están prohibiendo en ciertos lugares y horarios. A veces la “turismofobia” no es más que hartazgo, como expresaron por ejemplo De

Muchas familias británicas y alemanas se han ido a Turquía por su buena relación precio calidad.

Prada en ABC: “la belleza de este planeta será devorada por una plaga mortífera” o Vicent en El País. Curiosamente, en España, ningún destino de sol y playa acusa este fenómeno por su mejor gestión del territorio. Las compañías de bajo coste han empezado a normalizar sus vuelos de largo radio, gracias a la puesta en marcha de aviones más eficientes y capaces de transportar a mayor distancia a un número menor de pasajeros, pero parece que las cifras todavía no salen y alguna como “Primera” quebró en el intento”.

Y seguimos esperando a los chinos. Las cifras de llegadas suben , pero mucho menos de lo esperado, ¡Que lejos estamos del millón prometido en el Plan China 2020 de Ministro Sebastianj e incluso las que oficialmente nos dan pueden estar hinchadas, puesto que no guardan relación con los visados concedidos ni con la capacidad aérea, pero su lobby sigue a tope con promesas infinitas. Ahora prometen que con una mejora en la promoción y la agilización de los visados en unos años tendríamos 20.000 millones de ingresos más.





Ya no hay tantas voces que exigen de un cambio de modelo, hacia turismo de "calidad" procedente de "montañas lejanas" y consumista de cultura y gastronomía, entre otras variedades. Resulta que despreciado turismo de sol y playa es que tira del carro funcionando con eficacia.

Los hoteleros han realizado fuertes inversiones, especialmente en destinos maduros, en parte obligados por normativas que restringen la fabricación de nuevas habitaciones. Al tiempo la planta hotelera de Madrid y Barcelona, entre otras ciudades se sigue llenando de estrellas. Ya nadie construye hoteles de medianeas en esos lugares. Se ve que en los últimos años les ha ido bien, porque además han acelerado su inversión en Caribe y Asia.

También han mejorado los resultados de las compañías aéreas, especialmente de las americanas y las europeas. Desde hace un par de años vuelan en una nube maravillosa.

No dejo de crecer el mundo de los cruceros hasta el punto de que en algunos destinos figuran ya en el debe



España creció, pero menos que la media mundial y que nuestros competidores, por eso 2019 será difícil, pero ahora las oscilaciones son pequeñas

vez en cinco años, España creció menos que la media mundial y que nuestros competidores, con la correspondiente pérdida de cuota de mercado. La aportación neta a la economía también ha disminuido por el mayor gasto de los españoles en el extranjero.

Las señales están ahí. El 2019 empezara con el petróleo barato y un aceptable crecimiento mundial a pesar de las guerras comerciales por lo que el turismo mundial seguirá creciendo. Pero el brexit se hará realidad, la libra barata habrá afectado a la contratación y Thomas Cook seguirá pasando dificultades. Los hoteleros ya han hecho contratos a varios años con precios contenidos. La tendencia parece clara: buenos resultados, pero menor cuota de mercado. Estamos en el altiplano y las oscilaciones son mucha más pequeñas. Los profetas del apocalipsis han vuelto pero se equivocarán de nuevo.

del exceso de turismo.

El año termina bien, pero los más avisados nos están advirtiendo de algunas señales. Por primera

deporte

Naturaleza

Patrimonio

Tradición



El casco antiguo y los edificios históricos de Béjar son sólo una parte del atractivo que el visitante disfrutará.

En Béjar, situada a 72 km de Salamanca, descubrirá la **Villa Renacentista de El Bosque**, complejo del siglo XVI cuyo jardín está declarado Bien de Interés Cultural.

Entre otros monumentos sobresalen el **Palacio Ducal**, también del siglo XVI, **las murallas medievales** del siglo XI o la **Plaza de Toros** más antigua del mundo de 1711.

Si prefiere la naturaleza y el deporte, tenemos la magnífica estación de esquí, "**Sierra de Béjar - La Covatilla**".

Con pistas de distinta dificultad, tanto para principiantes como para expertos, algunas homologadas para competición, donde el cuidadoso tratamiento de la nieve proporciona unas magníficas condiciones para la práctica del esquí, resultando ideal para disfrutar del deporte blanco en familia.

En la estación lo tendrás todo: alquiler de

equipos, escuela de esquí, restaurante - cafetería, chikipark, aparcamiento...

Béjar cuenta con numerosas **rutas de senderismo** para todos, una de ellas es la que transcurre por el río: la Ruta de las Fábricas Textiles. Béjar tiene una gran tradición textil y con un tranquilo paseo, y a través de los paneles informativos del recorrido, se puede conocer esta parte de su historia y su patrimonio industrial.

Otro de los principales atractivos naturales son las rutas de montaña, siendo un deleite para los sentidos, tanto a pie como en bicicleta MTB, el paseo por los caminos entre bosques de castaños y robles.

Y como no, nuestras tradiciones. Si acude en primavera, en la **Fiesta de Interés Turístico Nacional del Corpus Christi** podrá asistir a la original procesión de los **Hombres de Musgo**, quienes desfilan con trajes hechos con musgo. Ya en el ecuador del mes de julio, Béjar, se

Béjar
Nuestro patrimonio monumental, natural y gastronómico es un tesoro que merece la pena conocer.

convierte en la capital española del **Blues** con su **Festival Internacional**. El primer domingo de agosto celebramos el **Día del Calderillo**, plato típico de nuestra rica gastronomía, además podrá descubrir la Ensalada de Limones, Hornazos, Ibéricos y Manteladas.

Los establecimientos bejarranos ofrecen, a la hora del tapeo, deliciosos aperitivos donde nunca faltarán los ibéricos. No olvide que tenemos una gran oferta hotelera para disfrutar del deporte, de nuestra cultura y gastronomía en un marco natural incomparable, catalogado como Reserva de la Biosfera.

EXCELENTE SALUD DE LOS ESTUDIOS DE TURISMO

51 Universidades ofertan estudios de turismo y 47 como doble titulación

Texto: Miguel Angel Moncholi



Los estudios de turismo gozan de predicamento en España. Así lo demuestra la oferta universitaria y de formación profesional actual. Cincuenta y cuatro Universidades y Centros adscritos imparten estudios de turismo y cuarenta y siete centros universitarios lo hacen en versión de doble titulación.

Madrid, sede de la Organización Mundial del Turismo (UNWT por sus siglas en inglés) destaca por ser la Comunidad que más oferta ofrece tanto de estudios presenciales, como a distancia. Esta última opción es el caso de las universidades Nebrija de Madrid, la Abierta de Barcelona, la Católica de Murcia, la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria y la Universidad a Distancia (UNED). La opción semipresencial la ofrece la Rey Juan Carlos de Madrid, bien como grado o como doble titulación. En el caso de la Católica de Murcia solo de doble titulación.

Los estudios de turismo pueden realizarse en la modalidad de doble titulación combinados con Empresariales y Administración de Empresas, Economía, Marketing, Publicidad y Relaciones Públicas y Traducción e Interpretación, cuyo grado puede opción en Córdoba y Granada.

NOTAS DE CORTE

Las universidades privadas no suelen aplicar nota de acceso, y los centros universitarios adscritos solo piden un 5. Las públicas aplican distintos criterios. La universidad de Valencia exige un 10,834; la de Granada un 10,793 y la de las Islas Baleares un 10,006 en el doble grado de Economía y Turismo y baja considerablemente hasta el 5,502 para el grado de Turismo en. La programación es variada dentro de los parámetros que establece la ANECA con el mínimo de criterios de común aplicación en primer y segundo ciclo. En consecuencia, España puede presumir que sus estudios de turismo gozan de buena salud.

Profesor Manuel Figuerola Palomo

"LA FORMACIÓN EN TURISMO HA DE GENERAR COMPETENCIAS Y CAPACIDADES DE ACTUACIÓN"

El Profesor Manuel Figuerola Palomo, Investigador Principal del Grupo de Investigación de Turismo (DOCTUR) de la Universidad Nebrija es experto en estudios de esta área del conocimiento.

Con él compartimos la situación actual.

DIARIO DE VIAJES - ¿Cuál es el presente de los estudios de turismo?

MANUEL FIGUEROLA - En general, puede decirse, que muy fortalecido y enriquecido. Especialmente en España, tras haberse aprobado el Real Decreto 259/96. Por el cual, se incorporaban los antiguos estudios técnicos de turismo a la Universidad. Hasta entonces, los estudios superiores de turismo se acreditaban mediante la formación de los Técnicos en Empresas y Actividades Turísticas.

DV - España es una potencia en la industria del turismo. ¿Qué grado de formación se persigue?

M.F. - La Academia es consciente que una estructura formativa rigurosa y completa en turismo debe extenderse desde el nivel de la formación profesional, hasta el de los estudios de grado y formación superior con másteres universitarios y los estudios de doctorado.

DV - La Academia debe ofrecer la mejor formación a la empresa, en palabras del fallecido Emilio Botín. ¿cómo es esa búsqueda de la excelencia?

M.F. - Se ha de exigir una formación práctica, operativa, realista, modernista y vocacional. La práctica tanto en los centros académicos como en procesos empresariales de primer y posteriores niveles de conocimiento y decisión ha de ser eficiente. En se-



gundo lugar, la formación superior en turismo ha de generar competencias y capacidades de actuación y decisión suficientes y motivadoras. La transferencia de conocimientos y puesta en valor de las actitudes y aptitudes conseguidas en los estudios ha de ser un verdadero camino para alcanzar un nivel ejecutivo representativo de la realidad. Y, en cuarto lugar, con la identificación de ideas virtuales con el estudio de casos reales.

DV - España es también puente con los países de habla hispana. ¿Cómo se tiene en cuenta esta realidad?

M.F. - Como profesor de la Universidad Nebrija y anteriormente director de la extinta Escuela Oficial de Turismo (EOT), debo recordar la tradicional tendencia española de llevar el conocimiento superior a los cuadros directivos del sector turístico de los países

latinos. Así, es obligado enumerar los cursos sobre planificación y desarrollo turístico, organizados por el Instituto de Estudios Turísticos de España y la OEA. También los cursos de postgrado formalizados por la EOT y los másteres programados por diferentes universidades españolas. Por último, el programa de doctorado en turismo impartido por la universidad Nebrija desde el año 2002 hasta el año 2017. Programa que posibilitó que un número importante de alumnos extranjeros, especialmente americanos, se formaran en las universidades españolas.

DV - ¿Qué aportan las nuevas tecnologías en la formación de los alumnos de turismo?

M.F. - La información y la tecnología son diagonales determinantes del futuro, de ello depende el poder de transmisión de conocimientos rigurosos y de formación académica e innovadora. Es decir, de más y mejor información. Factor necesario, que deberá ser capaz de transferir y comunicar a los futuros decisores de las políticas estratégicas, una filosofía de respeto y de conocimiento científico. Por otro lado, todo crecimiento y política expansiva ha de poseer un amplio conocimiento de las posibilidades, oportunidades y uso que la técnica ofrece. Su uso servirá para favorecer el crecimiento y la eficiencia.



EL AUGE DE LOS BALNEARIOS

Los Balnearios son los únicos establecimientos en España en los que se puede aplicar la Medicina Termal mediante el uso de Aguas Mineromedicinales. Son establecimientos en los que se aúna el rigor científico, las más modernas instalaciones médicas para aplicar la Hidrología Médica y una oferta de ocio y cultura que los convierte en los espacios ideales para una escapada perfecta, donde recuperar la salud y el bienestar personal.

Texto: Carmen Cardoso

Las Aguas Mineromedicinales son un recurso del que el hombre viene haciendo uso desde hace miles de años gracias a sus propiedades beneficiosas para la salud. En España hay constancia de su uso desde las llegadas de los pueblos romano y árabe, tal y como demuestran los vestigios encontrados. Su utilidad ha sido demostrada a lo largo de la Historia mediante diferentes investigaciones científicas que han demostrado las propiedades beneficiosas de esta Aguas, que derivan de la presencia de los minerales de las rocas que absorben en los manantiales subterráneos.

Los tratamientos de Hidrología Médica sólo se pueden aplicar mediante el uso de Aguas Mineromedicinales. Y en España, quienes gestionan su uso son los Balnearios. Es importante tener en cuenta este hecho, porque es lo

que diferencia a estos establecimientos de otros en los que se ofrecen tratamientos también con agua. Se denomina Balneario a aquella instalación que dispone de Aguas Mineromedicinales, declaradas de Utilidad Pública y un Servicio Médico especializado e Instalaciones adecuadas, según el punto de vista técnico-sanitario, para llevar a cabo los tratamientos médicos que se prescriban.

Los Balnearios podrían ser considerados, por lo tanto, como instalaciones médicas exclusivamente, sin embargo, su oferta es más completa que la meramente médica; sus instalaciones, las actividades lúdicas, su entorno, etc., hacen que sean elegidos y tratados como una oferta turística, enmarcada bajo la denominación de TURISMO DE SALUD. Estamos hablando de un sector que registró en 2017 más de cuatro millones de pernoctaciones y 287 mi-





llones de euros en facturación, y que cada año ve aumentar sus cifras en torno a un 10%.

Los Balnearios en España, distribuidos por toda la geografía nacional, se constituyen como auténticos lugares de recuperación de la salud y el bienestar personal. En sus instalaciones se pueden recibir numerosos tratamientos, técnicas empleadas para curar o aliviar una dolencia o, de forma preventiva, para impedir la aparición y rebrotes de enfermedades y afecciones. Los Balnearios cuentan con equipos médicos especializados que son los responsables de valorar el estado de salud de las personas que allí acuden, sopesar el grado de incidencia de las dolencias en su estado general y prescribir los tratamientos adecuados.

Cada centro ofrece una o varias indicaciones terapéuticas, en función de la composición fisicoquímica de sus Aguas Minero-Medicinales.

Las Aguas Mineromedicinales se crean cuando la lluvia penetra a través de las grietas de la tierra y se calientan gracias al magma. Depende de donde se encuentren, van a tener unos u otros minerales, que serán los que aporten los beneficios para la salud y los diferentes usos terapéuticos.

Tratamientos que se pueden aplicar en los Balnearios con las Aguas Mineromedicinales, son múltiples: aro-

soles, baños turcos y oculares, aromaterapia, circuitos termales, curas hidropinicas, duchas escocesas, inhalaciones, irrigaciones, masajes, pulverizaciones, saunas, pediluvios... La oferta es muy variada en función de los tipos de Agua Mineromedicional y de las instalaciones de cada Balneario.

En España nos podemos encontrar Balnearios por toda la geografía nacional. Los principales pertenecen a la Asociación Nacional de Balnearios, que preside Miguel Mirones, propietario de la mayor cadena de Balnearios de nuestro país, Relais Thermal.



AGUAS PARA TODOS LOS GUSTOS Y DOLENCIAS

Aguas ferruginosas: con alto contenido en hierro, indicadas para estados de debilidad, anemias, problemas dermatológicos y hepáticos...

Aguas cloradas: indicadas para afecciones del aparato digestivo, así como para problemas dermatológicos.

Aguas sulfuradas y sulfurosas: tienen un alto contenido en azufre y se suelen recomendar para patologías como la psoriasis, para las infecciones y para la dermatitis.

Aguas bicarbonatadas: con contenido en CO₂, bicarbonato de sodio, calcio, cloro o azufre. Se suelen utilizar para problemas del aparato digestivo, así como el buen funcionamiento del páncreas y el hígado si son de baja mineralización.

Aguas sulfatadas: Aparte de azufre pueden incluir sodio, calcio, magnesio o cloro en su composición. Tienen características antisépticas, ejercen una importante acción antiinflamatoria, con lo que se recomiendan para el aparato locomotor, tienen propiedades regenerantes para la piel y los cartílagos y actúan como protectores naturales de la piel.

Miguel Mirones
Presidente de ANBAL

"ESPAÑA TIENE UNA OFERTA DE BALNEARIOS PUNTERA"

En este 2018 los Balnearios han sido noticia después de que la Generalitat Valenciana haya dado la razón a la Asociación Nacional de Balnearios (ANBAL) que usted preside tras solicitar ésta –tanto a este organismo como al Ministerio de Sanidad– la revisión de la inscripción de algunos establecimientos que se habían registrado incorrectamente como centros prestadores de servicios de Hidrología Médica, entre ellos, Marina D'Or.

Texto: Carmen Cardoso



DIARIO DE VIAJES - ¿Qué es exactamente un Balneario?

MIGUEL MIRONES - Teniendo en cuenta que sólo las Aguas Mineromedicinales tienen reconocidas en España

sus propiedades terapéuticas sobre la salud, hoy por hoy, en España sólo los Balnearios ofrecen un servicio de Hidrología Médica según la normativa sanitaria. Por lo tanto, se denominan como tales

aquellos establecimientos que tengan manantiales de Agua Mineromedicinal declarados de Utilidad Pública. Se trata de una reivindicación histórica de nuestro sector que ya ha quedado recogido en diferentes leyes autonómicas en Galicia o Aragón,



por poner dos ejemplos. Para evitar situaciones de confusión, sería conveniente que todas las Comunidades Autónomas legislasen a tal efecto.

DV - ¿Qué aportan los balnearios a la oferta de turismo de salud en España?

M.M. - Los Balnearios tradicionales son la cuna del turismo en general y del de la salud en particular. Cuando el turismo era solo un privilegio para unos pocos, los Balnearios fueron los grandes protagonistas a finales de XIX y principios del XX. Actualmente, los Balnearios siguen ocupando un espacio central en el turismo de salud en nuestro país. En estos momentos se puede afirmar que España tiene una oferta de balnearios puntera en Europa.

DV - ¿Qué beneficios aportan las Aguas Mineromedicinales para la salud?

M.M. - Las Aguas Mineromedicinales así declaradas tienen científicamente probados sus beneficios terapéuticos. Y su uso está ampliamente extendido desde la época romana a la actualidad. Cada Agua, en función de su composición fisicoquímica, está especialmente indicada para unas patologías o dolencias concretas, y eso es lo que determina la especialización de cada Balneario: patologías reumatológicas, del aparato respiratorio, locomotor, digestivo, dolencias del riñón, del hígado, páncreas, dermatológicas, neurológicas...

DV - Recientemente, el Consejo de Ministros ha aprobado la prórroga hasta 2021 del Programa de Balnearios del IMSERSO, uno de los programas sociales con más éxito de nuestro país. ¿Qué supone para los Balnearios esta prórroga?

M.M. - Desde la Asociación Nacional de Balnearios estamos muy satisfechos por este acuerdo aprobado por el Consejo de Ministros, puesto que va a permitir la permanencia del Programa de Termalismo social y va a permitir que en los próximos dos años más de 500.000 personas disfruten de los beneficios de las Aguas Mineromedicinales de los Balnearios españoles.

Cocido con champagne, “todo un acto gastronómico”



LA CLAVE
COCINA ESPAÑOLA

Garbanzos entre burbujas de oro

Mejor nota media “Club de Amigos del Cocido”

www.restaurantelaclave.com

Tel. 91 053 20 31 · C/ Velázquez 22 · 28001 MADRID
reservas@restaurantelaclave.com



ENCUENTRO MARÍTIMO FEPET CON EL CARIBE DE FONDO

Texto: Enrique Sancho
Fotos: Carmen Cespedosa

Caribe es una palabra mágica que evoca calor, aguas transparentes, ciudades con encanto, naturaleza pura, ambiente, diversión. Siempre ha representado uno de los destinos más bonitos y con más encanto del mundo, un sueño para cualquier viajero en busca de relax y paisajes maravillosos, largas playas de arena blanca, palmeras, frutas tropicales, arrecifes de coral repletos de peces de colores y un mar turquesa. Y crucero es otra palabra que lleva a un mundo de lujos, de tranquilidad o actividad, lo que cada cual quiera, de buena gastronomía a cualquier hora del día, de comodidad al no tener que hacer y deshacer maletas, de camaradería o de aislamiento, como se quiera. Por primera vez FEPET ha querido unir ambos conceptos con un propuesta muy ori-

ginal. Este año celebramos un Encuentro Internacional sobre el mar, a bordo de un crucero, pero no uno cualquiera, sino en un gran barco de la compañía MSC Cruceros que acaba de ser elegida la mejor del mundo por los cruceristas de distintos países. Cuarenta socios y acompañantes participaron en este exclusivo viaje.

El itinerario no pudo ser más sugerente. Volamos desde Madrid directamente a La Habana, allí permanecemos dos noches y 48 horas, con tiempo para descubrir esta encantadora ciudad y sus alrededores. Después tuvimos todo un día de navegación para disfrutar de los atractivos de este gran buque y sus muchas "tentaciones" a bordo: buena gastronomía y vinos, espectáculos, spa, casino y zona de juegos, piscinas... La siguiente escala fue en Montego Bay la capital de Jamaica, luego George Town en Grand Cayman y Cozumel en México.

LA HABANA, FIEL A SÍ MISMA

La capital cubana es una bulliciosa ciudad llena de contrastes con más de dos millones de habitantes. A primera vista, La Habana puede parecer un rompecabezas, pero si el viajero junta todas sus piezas, emerge una bella imagen. Es demasiado audaz, demasiado contradictoria y, pese a 60 años de flagrante abandono, hermosísima. Cómo lo logra es un misterio: quizá sea su pasado de capa y espada, el espíritu de supervivencia o la infatigable energía de la salsa que emana con fuerza de su gente. Lo mejor es llegar con la mente abierta y prepararse para una larga y lenta seducción. El casco viejo de La Habana es uno de los puntos de interés histórico más reseñables de toda Latinoamérica, una obra maestra arquitectónica, donde plazas bien conservadas e imponentes palacios conviven con una activa y palpitante sociedad que aún está saliendo del caos económico de los años noventa. El resultado global es majestuoso y descarado a la vez, digno de elogio y deplorable, pero una visita obligada para todo viajero.

Uno de los lugares que no hay que perderse es el Castillo del Morro: una fortaleza construida sobre una colina en el siglo XVI. Desde aquí se puede llegar en un atractivo paseo hasta la Vieja Habana, Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, con la Plaza de San Francisco de Asís, la Plaza de Armas, la Plaza Vieja y la Plaza de la Catedral. La Bodeguita del Medio, un local donde personalidades como Ernest Hemingway, Salvador Allende y Pablo Neruda se sentaban a tomar un mojito, es una parada obligatoria, al igual que El Floridita donde es imprescindible tomar un daiquiri, como hacía Hemingway, aunque no es necesario llegar a su récord, que según se dice fue de 65 cócteles en un día.



NAVEGACIÓN CON TODO RESUELTO

Navegamos en el MSC ARMONIA, un barco de 65.542 toneladas, con 1.952 pasajeros. A bordo se disfruta de un mundo infinito de nuevas experiencias por descubrir. Relajarse en un camarote bien equipado y probar la gran variedad de apetitosas especialidades que se sirven a bordo. Además, deleitarte con un delicioso bufé gourmet abierto 20 horas al día, disfrutar del entretenimiento al más puro estilo de Broadway y de un amplio programa de actividades diarias organizado por un equipo multilingüe. Sacarle partido a la piscina, al innovador gimnasio panorámico, al spa y a las instalaciones deportivas al aire libre para mantenerte en forma.



BREVE VISITA A JAMAICA

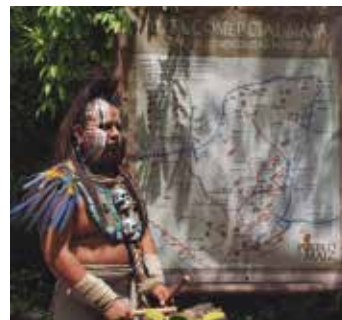
Aunque estaba previsto visitar el principal atractivo turístico de Jamaica, las cataratas Dunn's River Falls, la falta de tiempo, las complicadas carreteras y, también, la habilidad de algunos de nuestros socios para preparar cascadas, hizo que la Oficina de Turismo de Jamaica, que nos prestó su valiosa y desinteresada colaboración cambiara los planes para visitar, las plantaciones de té de Croydon. Esta plantación está situada en las estribaciones de las montañas Catadu-

pa y proporciona una vista impresionante y panorámica de los alrededores. La plantación invita a viajar al majestuoso país montañoso donde la exuberante vegetación y las flores silvestres rodean a las cascadas. Se puede capturar el sabor de Jamaica mientras se pasea por este paraíso tropical. Dentro del tour altamente interesante y agradable se incluyó un delicioso almuerzo a la parrilla, servido con el famoso Jamaica Blue Mountain Coffee.

Más tarde, hubo una breve visita a la playa de Doctor's Cave y el área de compras Hip Strip de Montego Bay. El centro de la ciudad de Montego Bay es la plaza Sam Sharpe. En 1976, la plaza anterior Charles Square fue rebautizada en honor al héroe nacional Sam Sharpe que era de Montego Bay. Sharpe fue el líder de la famosa Rebelión Navideña (Guerra de Emancipación de Jamaica) en 1831-32, que finalmente consiguió la emancipación de la esclavitud en 1834. La plaza incluye varias estructuras de patrimonio: el Monumento de Sam Sharpe, la Jaula, el Centro Cívico y la Monumento a la libertad y una fuente.



La siguiente etapa del crucero fue George Town la capital de Grand Cayman, una típica ciudad caribeña con coloridas casas de madera entremezcladas con edificios más nuevos. Entre las casas de las angostas calles de la ciudad se encuentran talleres de artesanía que venden piezas curiosas. Es también una meca de compras deslumbrante libre de impuestos y un centro financiero global donde los centros turísticos se alinean en la fabulosa Playa de Siete Millas de arena blanca.



ENCUENTRO MAYA EN COZUMEL

La última etapa antes de regresar a La Habana fue Cozumel, una isla de 40 km de largo frente a la costa de Playa del Carmen, y parada de muchos cruceros, todos justo al sur del único pueblo, San Miguel. En el centro de la isla, las de San Gervasio son las únicas excavaciones mayas de Cozumel. Gracias a la gestión de la Oficina de Turismo de México en Madrid hicimos una visita a un poblado prehispánico interactivo donde experimentamos la vida de los mayas en un viaje al pasado.

Por último, visitamos Punta Sur, parque ecológico de Cozumel y reserva natural, playas de arena blanca y formaciones de arrecifes que son hogar de una abundante y diversa población de peces. Disfrutamos de un excelente almuerzo, de tiempo libre y playa. Un buen final para un exclusivo Crucero de FEPET.

Segovia

LA MECA DEL CICLOTURISMO

Texto: Isaac Melgosa



El cicloturismo se ha convertido en uno de los recursos de dinamización turística por los que más apuesta la Diputación Provincial de Segovia, con el objetivo de convertir a la provincia en un territorio "Bikefriendly", una zona amigable para desarrollar el turismo de la bici. Por ello se está desarrollando el Plan Director de Cicloturismo de la Provincia, que ya ha dado lugar a la celebración de varios encuentros entre profesionales del sector turístico de la provincia, representantes turísticos de la administración provincial y expertos para abordar aspectos como la importancia de la especialización, señalización de rutas y una adecuada comunicación.

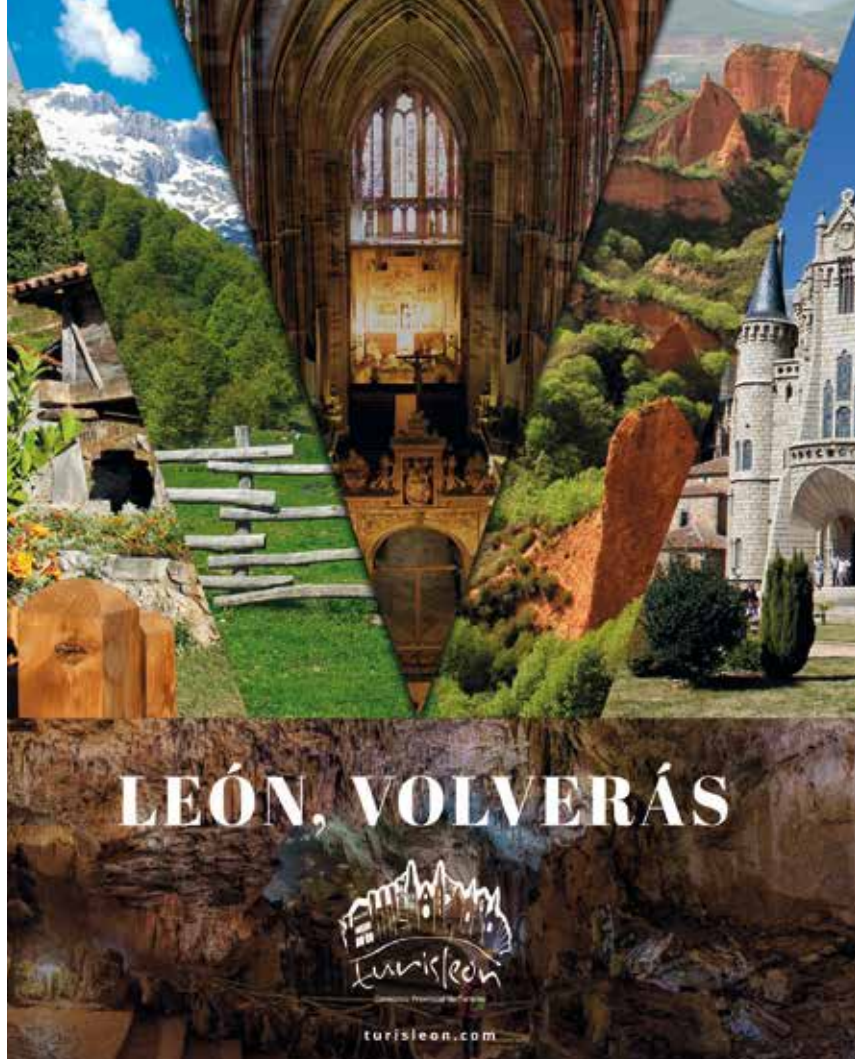
El territorio segoviano reúne las características idóneas para ser la meca española del cicloturismo: una amplia red de caminos transitables, orografía asumible y atractivos paisajes. Prodestur, ha diseñado 47 itinerarios de interés para realizar esta actividad que transcurren por vías verdes, cañadas y otros itinerarios de tipo cultural e histórico, como el Camino Santiago a su paso por la provincia, con nueva señalización, o la ruta por el Camino de San Frutos, siguiendo las huellas del Santo Eremita, que cada año recorren cientos de aficionados al cicloturismo. A ello se suma el marco incomparable de los paisajes segovianos por los que se despliegan las rutas, ubicados

muchos de ellos en los Parques Naturales de las Hoces del Río Riaza y del Río Duratón, el Parque Nacional de la Sierra de Guadarrama y la Reserva de la Biosfera Real Sitio de San Ildefonso-El Espinar.

La Diputación Provincial de Segovia va a intentar atraer todas las variantes de cicloturismo, desde las que se prolongan durante más de un día fuera de casa y que implican el ciclismo de ocio a las que se basan en vacaciones en bicicleta, las excursiones de un solo día y también a los ciclistas de competición, a los que también se les ofrecen muchas citas amparadas por la Marcha Ciclista Internacional "Pedro Delgado".

El cicloturismo ofrece un turismo sostenible; ayuda a reducir la estacionalidad y tiene importantes beneficios económicos por el gasto realizado en pequeñas localidades rurales, lo que aumenta su efecto positivo. El cicloturista, con un estatus medio-alto, suele elegir hoteles o casas rurales con todas las comodidades, y prepara la ruta minuciosamente antes de realizarla. Los cicloturistas aprecian sobre todo la seguridad y continuidad de los recorridos; la existencia de espacios naturales agradables y de pueblos apacibles para las bicicletas.

La provincia de Segovia, cuenta con una oferta idónea para la realización de este tipo de turismo, algo que agradecen todos los cicloturistas.



LEÓN, VOLVERÁS



turisleon.com

Jaime Alberto Cabal
Secretario General Adjunto de la OMT

"ESPAÑA ES UNO DE LOS GRANDES PROTAGONISTAS Y ACTORES DEL TURISMO MUNDIAL"

Colombiano e ingeniero industrial por la Universidad Javeriana, cursó un posgrado en Alta Dirección en la Universidad de Los Andes y en el Inalde Business School. Embajador en Austria y República de Corea, Ministro de su país, ostenta el segundo puesto ejecutivo en la Organización Mundial del Turismo. En su brillante currículum no faltan toda clase de títulos académicos y altos cargos en la empresa privada y pública de Latinoamérica.

Buen conferenciante y excelente consultor internacional, cuenta con un sinfín de condecoraciones y reconocimientos profesionales desarrollados en su país y en el exterior. Afable, simpático, de excelente planta y fácil conversación, nos recibe en su despacho de la OMT en Madrid.

Texto: Fernando Fraile



DIARIO DE VIAJES - ¿Qué valoración realiza de esta primera etapa de la nueva administración que el Secretario General Zurab Pololikashvili y usted liderarán en la Organización Mundial de Turismo (OMT)?

JAIME A. CABAL - Esta primera etapa de la nueva administración –que abarca un año de mandato del Secretario General y mis primeros seis meses como Secretario General Adjunto– ha supuesto un importante cambio y renovación dentro de la Organización Mundial de Turismo. Se han fortalecido y continuado los proyectos importantes puestos en marcha por la administración anterior, pero al mismo tiempo se ha introducido una dinámica con nuevas prioridades. La OMT tenía que jugar un papel más preponderante y con un mayor liderazgo a nivel mundial y por eso se han fijado cinco nuevas prioridades fundamentales: la innovación tecnológica y la transformación digital; el fomento e impulso de nuevas inversiones en el sector turístico; los incentivos para promover nuevos emprendimientos –especialmente aquellos que son innovadores– y la generación de puestos de trabajo dignos; el fortalecimiento del papel que juega la educación y la generación de puestos de trabajo y, por último, la promoción y desarrollo de un turismo sostenible en su dimensión social, cultural y medioambiental. Queremos también dar un mayor protagonismo a los estados miembros, a los miembros afiliados y en general, a todos los actores del sector.

DV - ¿Cuáles son los grandes retos del sector turístico a los que tiene que enfrentarse la OMT en estos momentos?

J.C - Los grandes retos del sector turístico a nivel internacional se circunscriben a tres ejes fundamentales. El primero de ellos tiene que ver con la gestión de los grandes flujos de turistas. Existe un crecimiento importante y sostenido de la llegada de turistas nacionales e internacionales en todo el mundo desde el año 2010 con años de récord como el 2017, cuando el incremento fue del 6,9 %. El año 2018 no es una excepción, pues en los primeros nueve meses del año hemos registrado un crecimiento del 5,4% con una tendencia a terminar por encima del 6%. Nuestras estimaciones apuntan a que

para el año 2030, más de 1.800 millones de turistas internacionales se desplazarán a los distintos destinos. Estamos hablando de 500 millones más de los que llegan hoy y esta circunstancia encierra una gran complejidad que hay que afrontar. Por otra lado es importante destacar la importancia de la innovación tecnológica y la transformación digital. El sector turístico tiene que incorporar estos cambios de forma dinámica, tanto por parte del sector público como por el privado. De hecho, en este asunto como en otros, la colaboración entre ambos sectores es fundamental. Hoy prácticamente el turismo cabe en un móvil y es necesario que tanto las administraciones públicas de los destinos turísticos como el sector privado esté al tanto de los avances tecnológicos y trabaje en la gestión del Big Data. El tercer eje importante es el de la sostenibilidad. El turismo tiene una enorme responsabilidad en el cumplimiento de los objetivos de desarrollo sostenible y la agenda 2030 y en este sentido es necesario que tanto los estados miembros como las organizaciones privadas del sector actúen de forma coordinada. La OMT quiere ser un gran promotor en este ámbito y por eso defendemos un nuevo enfoque de políticas públicas mucho más orientadas a la gestión inteligente de los destinos más que al marketing y la promoción –lo que se ha llamado el famoso over-tourist o la congestión de destinos maduros que requieren de una gestión mayor en políticas públicas y una mayor educación para una sana convivencia entre turistas y residentes–.





DV - ¿Que papel debe jugar la calidad ?

J.C - La calidad es también un reto muy importante, porque no se debe confundir turismo de lujo con calidad y en todos los sectores -especialmente en los distintos niveles de prestación de servicios de operadores privados- se impone la necesidad de llevar a cabo buenas prácticas en materia de calidad. Es un reto también para la administración pública, que debe propiciar unos sistemas de calidad en los destinos. Y en este sentido, el desarrollo de normas y el trabajo que realizan determinadas organizaciones en diferentes países, como el caso del Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE) en España es fundamental y tiene que afianzarse en el futuro. Y hay otra serie de cuestiones como la formación y educación de los nuevos talentos, las nuevas competencias que se requieren para trabajar en el sector, la seguridad o evitar las congestiones en las que debemos trabajar. Son muchos los retos que tiene el turismo y esperamos que todo esto pueda enfocarse de forma responsable.

DV - ¿Y cómo se puede promover un turismo de calidad?

J.C - Primero, con el convencimiento de que la calidad debe ser un eje de las políticas turísticas que lleven a cabo los estados miembros. Y eso requiere el compromiso de los gobiernos nacionales y de las autoridades locales dar valor y promover el trabajo de aquellas entidades especializadas en el manejo de los procedimientos, sistemas y normas de calidad turística.

DV - ¿Qué puede aportar la OMT como organización supranacional a estos retos que describe

J.C - La OMT debe jugar un papel de orientación, de facilitación de promoción, de generar sensibilidad

por parte de los estados miembros y de los distintos actores dentro del sector. Tiene también una responsabilidad técnica, en el sentido de promover la investigación y el estudio a través de conferencias, debates y foros. Y otra responsabilidad, en base a nuestras cifras y estudios, de poder generar y alertar de alguna manera a los grandes protagonistas del turismo en los distintos países y destinos sobre los retos que debemos afrontar.

DV - ¿Qué papel juega España dentro de la OMT y qué puede aportar al sector turístico internacional desde su experiencia?

J.C - España es uno de los grandes protagonistas y actores del turismo mundial. Es el segundo país del mundo en llegadas internacionales y los ingresos que genera el sector turístico dentro del país suponen una gran contribución al empleo y al PIB. Por eso puede aportar al sector turístico internacional su experiencia en modelos, en construcción, en calidad, en promoción, en gestión de destinos... Puede un gran padrino para muchos destinos en vías de desarrollo y puede tener un papel muy relevante en la generación de convenios y en experiencia técnica. Además, dentro de la OMT España juega un papel fundamental como país anfitrión -y en este sentido tiene la enorme responsabilidad de darle valor a la permanencia de a OMT en Madrid a través de las facilidades que se requieren para que cumpla su papel-. Me gustaría terminar destacando que la política que tenemos en la OMT es mantener unas excelentes relaciones con España y con todos los Estados Miembros, con el objetivo de dar todo el soporte y el apoyo que se requiere.



El restaurante "La Merced" (Calle de Manuel Vélaz, 8) es un claro ejemplo de la ubicación fuera de Madrid capital para un establecimiento que tiene todos los elementos para ser un lugar de referencia en la alta gastronomía española.

Inaugurado el 2 de Septiembre de 1987 por el padre de la actual propietaria y gerente Mercedes García Egido quien lo dirige desde 1999. El restaurante ofrece varias sorpresas apenas los comensales se han sentado a la mesa. La primera, es que la carta del establecimiento no se entrega a los clientes, se "canta" por la propietaria quien con una memoria prodigiosa es capaz de relatar de corrido los 20 o 25 platos que componen las principales especialidades de la casa dando cumplido detalle de cada uno de ellos con sus respectivos ingredientes y preparación.

Mercedes está acompañada de un excelente equipo humano con una experiencia demostrada.

En la sala cuenta con Jose Luis Dorado Gústín, quien con su trato amable y personal, les hará sentir como en su casa.

La Merced tiene una carta de estilo clásico, donde las materias primas están hechas sin trampas ni cartón. Todo bajo la supervisión de su Jefe de Cocina Juan Carlos Alonso Ferreira.

Es una carta muy extensa, con una gran variedad de platos.

La Merced cuenta con Barra y con Terraza en los meses de verano.

A lo largo de estos años han confiado en ellos para celebraciones familiares, comidas de empresas, así como también, personalidades del mundo del espectáculo y la política.



SITO EN C/MANUEL VELEZ,8 - VALLECAS VILLA 28031 MARID TLF.Reservas 913035111

BRAGANZA, EL ENCANTO Y AUTENTICIDAD DEL PORTUGAL RURAL

Algunos pretenden conocer Portugal por haber realizado un viaje a Lisboa. Una ciudad absolutamente seductora, pero no que es todo el país. Muy al contrario, la tierra lusitana conserva en su relativamente parva geografía una serie de rincones menos conocidos, pero que bien merecen que los describamos. Tas el caso de la región de Tras os Montes, y más concretamente el distrito o provincia de Braganza, que linda con la española de Zamora. Es una zona eminentemente rural, con paisajes hermosos –el parque natural de Montesinhos– y, sobre todo, con pueblos y gentes laboriosas, humildes y dignas.

Texto: Pablo-Ignacio de Dalmases



A la ciudad de Braganza le ocurre lo que a otros muchos municipios portugueses que, a diferencia de los españoles, tienen un término muy extenso. En su caso, alrededor de 20.000 kilómetros cuadrados. Pero su densidad de población es harto escasa; tan solo unos 35.000 habitantes que, salvo en la capital, están desperdigados por medio centenar de pequeñas aldeas, que aquí se conocen como “freguesias”.

DOS CIUDADES EN UNA

El viajero que llegue a Braganza se apercibirá de inmediato de la existencia de dos ciudades: la ciudad vieja y el ensanche urbano. Pero entrambas zonas están unidas sin solución de continuidad y como las distancias son muy cortas es posible ir de un extremo al otro en poco tiempo.

El conjunto urbano bragantino está presidido por la silueta inconfundible de la ciudadela construida por Sancho I sobre el lugar que había sido propiedad de los monjes benedictinos y que constituye un recinto sólidamente fortificado con dieciocho torres en el que Don Dinis habría erigido el primer castillo en 1409. En el interior del espacioso recinto hay cuatro elementos esenciales: la torre del homenaje que alberga en la actualidad el Museo Militar, la iglesia de Santa Maria, de remotos orígenes románicos pero cuya fábrica actual data del siglo XVI, con portada barroca y a su lado, el Domus Municipalis, o casa del agua, de forma pentagonal, construido sobre una cisterna y donde se reunía en el medievo el senado municipal, así como el pelourinho o picota para la administración de penas.

El interior de la ciudadela no es un espacio muerto, puesto que existen viviendas habitadas por población local, una de

ellas convertida en Museo ibérico de la Máscara y el Traje. También hay algunos lugares en los que reponer fuerzas, entre ellos la Tasca do Zetuga, especializada en cocinar el clásico bacalao.

La ciudadela estuvo bien protegida por el cauce del río Ferreña, afluente del Sobor, que su vez vierte sus aguas en el Duero y de hecho la ciudad antigua, e incluso el ensanche contemporáneo, han ido creciendo al otro lado de la colina, aunque asimismo ha surgido un barrio en la otra orilla que está comunicado con el resto de la trama urbana por un puente. Junto al cauce existe actualmente un sendero panorámico.

LA CALLE DE LOS MUSEOS

Pero vamos a referirnos a la ciudad propiamente dicha, que como decimos surgió por la otra vertiente de la montaña. Cuatro calles –Sao Francisco, Sao Joao, Serpa Pinto y Trindades Coelho nos permitirán confluir sobre las dos principales, Abilio Beça y Combatentes da Gran Guerra, que es la que desemboca en la plaza da Se, o sea, la plaza de la Catedral.

La de Abilio Beça es, sin duda, la calle de los museos bragantinos puesto que en sus no más de 200 metros de longitud se encuentran el Abade de Baçal, situado en el antiguo palacio Episcopal, el Centro de Arte Contemporáneo Graça Morais, con exposiciones temporales, el Centro de fotografía Georges Dussaud y dos instituciones que recuerdan la huella judía en la ciudad: el Centro de Interpretación de la Cultura Sefardita y el Memorial sefardita, éste con una diminuta sinagoga en su interior.

Antes de iniciar el recorrido por esta vía, habríamos de hacer un alto para conocer la iglesia de Sao Vicente y con-



templar, delante de ella, el monumento a los caídos en la guerra europea de 1914-1918; y a mitad de esa misma calle, detenemos de nuevo para visitar la pequeña iglesia de la antigua Casa de Misericordia.

Cuando las dos calles, Antigos Combatentes da Gran Guerra y Abilio Beça, confluyen en la plaza de la catedral se unen en un mismo edificio, sede del antiguo casino. La de la catedral es una plaza espaciosa en la que ocupa su espacio el templo, que fue de los jesuitas antes de convertirse en sede metropolitana. A su frente, el palacio dos Calainhos, de siglo XVII, en su centro un antiguo pelourinho o picota transformado en cruceiro, y en uno de sus lados, el Solar Bragançano en el que Ana y Desiderio cultivan una cocina típicamente trasmontana.

Por Almirante Reis, una calle eminentemente comercial, se puede seguir hasta la plaza de los jardines de Joao da Cruz, donde empieza la avenida ese mismo nombre que llega hasta la antigua estación de ferrocarril, hoy de autobuses. En esa plaza ajardinada está la Câmara Municipal –Ayuntamiento– un moderno Teatro Municipal. Y algo a trasmano, otro viejo fuerte, el de Sao Joao de Deus, donde existe en centro de memoria histórica.

EL PARQUE NATURAL DE MONTESINHOS

La parva presencia humana y aún la pervivencia de una explotación tradicional y, por ende, no agresiva, de los recursos naturales de la zona, permitió la creación, en 1979, del parque natural de Montesinhos. Un mundo estrictamente ligado a la naturaleza que ha sido testigo de la historia y que está muy cerca de nosotros.

ISLANDIA, TIERRA DE AGUA Y FUEGO

Texto: Miguel Angel Moncholi



Gullfoss



Hverarond

Islandia es un pequeño país en una gran isla. Su visita se ha puesto de moda. Cuando se llega por primera vez puede experimentarse un choque de sensaciones inspiradas por el agua que la rodea y discurre por sus montañas y valles y el fuego que le da calor.

Agua que recorre a gran velocidad barrancos, saltos y cascadas que pueden encontrarse por todo el país. Y al tiempo lentamente, fruto del deshielo de sus glaciares interiores.

La tierra de hielo, –eso significa Islandia–, se asienta sobre decenas de volcanes como consecuencia de la fuerza desde el recóndito interior de nuestro planeta, que resurgen cada cierto tiempo. Su situación sobre la falla que divide el continente europeo con la América del norte da como resultado un país de contrastes.

Cuenta con una gran industria energética, –es posible visitar algunos centros geotérmicos (*Deildartunguhver*)–, de los que procede el agua de la ducha, con olor sulfuroso. Los islandeses son hospitalarios, prácticos, responsables y trabajadores.

El turismo, la fundición de aluminio (su industria más característica) y la pesca son algunas de sus fuentes de ingresos.

Islandia merece la pena visitar poco a poco; hacerlo a pie, en coche, autocaravana o viaje organizado, todas son buenas maneras de llegar a sus múltiples rincones.

Si se hace en coche, se encontrarán carreteras de diverso estado de conservación. Las señales informan del peligro de la gravilla suelta. Se recomienda hacerlo en un vehículo 4x4 y el depósito suficientemente lleno.

La oferta de hoteles es correcta, pero aconsejo realizar las reservas con suficiente antelación, so pena de no encontrar alojamiento. No importa, puedes dormir en albergues de baño compartido. Llega al hotel antes de las 20:00 horas. Y a ser posible confirma la llegada.

Islandia es un país seguro (apenas hay delincuencia), lleno de contrastes, que no defrauda al visitante... salvo por los precios.

PARA NO PERDERSE

Está claro, la duración de la estancia marcará los puntos del recorrido. Entre siete y diez días es lo ideal. No sobrarán tiempo a poco que planifiques tus jornadas y visitas a realizar. Hay algunos sitios que no te puedes perder. Reikiavik es uno de ellos. Un recorrido por sus parques, el gran centro cultu-



Aurora boreal

ral **Harpa**, casi frente a la humilde estancia del Presidente de la República; su catedral moderna **Hallgrímskirkja**, la elegante escultura de **Sun Vogayer** que representa un barco vikingo, los murales que dan vida a las medianas junto al puerto, incluido el de la **casa de la Mariposa** (actual hotel) y por supuesto la oferta de pescados en la taberna **Saegreifinn** (típica taberna a buen precio) o comerse un perrito caliente de **Bæjarins beztu** en la calle *Tryggvagata 1* (tan típico como disfrutar de un bocadillo de calamares en Madrid)

El resto de la isla es una sucesión de rincones, sorpresas y lugares donde encontrarás la paz.

Imposible perderse la zona de los glaciares al sureste, con el glaciar **Jökulsárlón** como referencia.

Visitar las cascadas (una de las más bellas es **Gullfoss**) será un placer del que no te cansarás, y algunas de las iglesias de distintos credos cristianos, con arquitecturas herencia de viejas construcciones camufladas en el paisaje.

A FAVOR DE LAS AGUJAS DEL RELOJ. O NO...

Si se visita el país por cuenta propia hay dos opciones: bordear la isla en el sentido de las agujas del reloj o en contra. Una visita de diez días te permite ambas. Mi experiencia es que es mejor hacer el tour a favor de las agujas, pues el inicio por la **península de Snæfellsnes** nos irá descubriendo rincones que definen muy bien la geografía, paisajes, arquitectura y costumbres comunes a todo el país.

Islandia es un país de grandes contrastes. Las cascadas las encontraremos por todas partes. Todas distintas en su creación orográfica, con sonidos y olores diferentes.

Otra opción la toman muchos visitantes. A fin de cuentas terminan igualmente encantados.



Puerto de Husavik



El lago del glaciar Jökulsárlón

CÓMO LLEGAR

Se puede ir en avión:

Norwegian Air <https://www.norwegian.com/es/>
Icelandair <https://www.icelandair.com/es-es/>
EasyJet 2202 (via Londres) <https://www.easyjet.com/es>
Transavia France (via París) <https://www.transavia.com/es-ES/inicio/>
Lufthansa (via Frankfurt) <https://www.lufthansa.com/es-es/homepage>

O en barco (via Dinamarca) <http://www.smyrilline.com/>
Ir en barco tiene dos opciones. Directamente en ferry desde Dinamarca y otra vía Islas Feroe (hay que esperar tres días para hacer la escala)

SIERRA DE GATA EXTREMEÑA DONDE EL TIEMPO LO DAN DAO!

Texto y Fotos: Juan Pedro Plaza Carabantes



Robledillo de Gata - Pueblo más bonito de España 2018

Situada en el NO de Extremadura, muy cerca de Portugal y de Salamanca, el Parque Cultural de **Sierra de Gata** es un conjunto de 20 pueblos, una entidad menor y una pedanía, con unos 26 mil habitantes. Tiene unas características geográficas de montaña, y una forma singular de hablar – “a fala” –, proveniente del antiguo portugués y galaico-leonés, con matices en cada pueblo: *valverdeiro, lagarteiro, mañego*...

Un paraíso verde, singular, mágico, pleno de leyendas y sueños; con una arquitectura tradicional con entramado de madera y tapial y diversas construcciones, que nos

hablan de neolíticos, vetones, iberos, romanos, visigodos, musulmanes... cristianos; que fueron dejando su poso de cultura y patrimonio.

En su montañosa orografía, de abundantes precipitaciones, hay extensos bosques de robles melojo y carballo, castaños, alcornoques, encinas, brezos,...; hábitat de nutrias, meloncillos, gatos monteses, algún lobo ibérico, cigüeñas negras, águilas reales..., y las invernales grullas; lo que le convierte en un territorio ideal para los amantes del birding y la fotografía, que nos engatusará. Por ello, cargados de nuestras cámaras, con la batería a tope, continuamos nuestro periplo por la bella **Sierra**

de **Gata** extremeña; disparando, sin descanso, a sus piscinas naturales de las cristalinas aguas que llegan de lo más alto; a los paisajes que recorremos por cientos de rutas senderistas, muy bien señalizadas; o cuando llegamos a la dehesa del pantano del Borbollón, donde nos topamos con la sorpresa de la finca de **Alfonso Cobaleda**, donde el rey es el buey *Wagyu* del que degustaremos su carne, plena de terneza, jugosidad y sabor gracias a la grasa insaturada de esta excepcional y distinta raza.

Y seguimos adelante, para que nuestra cámara siga en un sin vivir, enfocando y disparando a su bien cuidado Patrimonio; en sus muchos y distintos Museos y Centros de Interpretación, a sus Árboles Singulares; a las calles y plazas de sus bellísimos pueblos. Y desde la perspectiva que nos dan los caballos de la empresa **Rutasecures.com**, de **Rafael Alcocer**; y en los escondidos parajes adonde nos llevan los amigos de **Rutas 4x4 accesible, un turismo para todos**. O maravillarse con los zapatos artesanos de **Jesús López** y, de camino, degustar los vinos de pitarra de **Daniel González**, en Villamiel.

¡¡Oiga, por favor, que tenemos hambre, que hay que comer!! No preocuparse, por favor; que hay muchos y muy buenos restaurantes en la Sierra de Gata. Su secular gastronomía, con guñíos a Portugal como el bacalao desalado, está elaborada con sabrosos productos de sus huertas y campos: Caza mayor y menor; terneras, cerdos, cabras, ovejas; aceites de oliva virgen extra, como el de la almazara **As Pontis**, Mejor Almazara Española 2017, y varias más; setas y hongos, quesos artesanos; y una sorpresa exótica, el alga espirulina...

Platos de apariencia sencilla, pero muy bien resueltos y servidos en elegantes comedores, con amabilidad a raudales, conforman una maravillosa, diferente y gustosa oferta gastronómica en la **Sierra de Gata**: *Sopa de patatas fritas, el sopetón, ensalada de naranjas de Acebo con aceitunas y pimentón de La Vera, el gazpacho de poleo, el esparraguau de patata y berza, patatas con arroz y bacalao, caldereta de cabrito...*; *sopa de almendras, buñuelos, floretas, cañas, rosas de aire o bollos de Dios Padre*; todo ello bien regado, si así lo prefieren, con vinos de pitarra, elaborados en pequeñas bodegas particulares.

Vale, convencidos. Pero... ¿me recomendaría algunos Restaurantes?. Estoy seguro que les sorprenderán, muy gratamente, el Restaurante del hotel **A VELHA FÁBRICA, INOCENCIO** y **CASA LAURA**, en Valverde del



Fresno; **EL LAGAR DE GATA**, en Gata; **EL CHAFARIL** y la **HOSPEDERÍA-CONVENTUAL**, en San Martín de Trevejo, antiguo convento franciscano (s. XV). Comentarles cada uno, excedería de los límites de este artículo. Pero les reto a que coman en ellos, o en otros de la **Sierra de Gata**, y me den la razón. O me lleven la contraria.

Lo que dudo mucho..., porque es todo un lujo vivir y disfrutar en la extremeña **Sierra de Gata**.

MÁS INFORMACIÓN:

www.parqueculturalsierradegata.es
www.dip-caceres.es

Esquí en el Pirineo de Lleida

DÉJATE SEDUCIR

Texto: Cristina Palacin



Pirinees Holalsi
Cornalba, Vall d'Aran

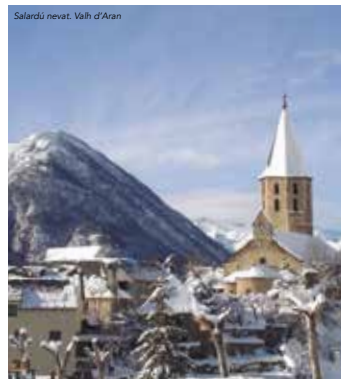


Oscar Rodriag
Port Arie (Pallars Sobirà). Anxi Parc Natural de l'Alt Pirineu.

Nada más fácil que dejarse seducir por la nieve en el Pirineo leiridano, sin duda alguna, la mejor oferta de nieve de España y una de las mejores de Europa. Quien viaje a Lleida, sabe que allí dispone de 500 kms. de superficie esquiable con 245 pistas de esquí alpino, desde las fáciles, cortas y sencillas para los que se inician en el deporte blanco a las más difíciles para los esquiadores experimentados, sin desdeñar los que optan por situarse en la cima de la montaña con un helicóptero para realizar vertiginosos y sobrecogedores descensos. Para los más tranquilos, el Pirineo leiridano les brinda casi cien kilómetros de bellísimos y recónditos itinerarios para pasear y disfrutar con raquetas.

Todo ello, en once estaciones de esquí o centros invernales como les gusta decir a algunos, de todo tipo. Desde los grandes, modernos y sofisticados complejos a las estaciones más pequeñas, tradicionales y familiares. Lugares, donde se proponen toda clase de actividades, tanto para los esquiadores como para los no esquiadores, para familias completas como para parejas o singles. Actividades que incluyen clases especiales de esquí para los más pequeños, jardines infantiles en las pistas —donde los niños pasan un buen rato jugando mientras sus progenitores practican el deporte blanco—, parques lúdicos y de aventura para todas las edades o actividades de divulgación del espacio natural del entorno de las estaciones.

Pero la jornada no acaba con la puesta de sol. Quien viaja al Pirineo de Lleida sabe que cuenta con una atractiva y completa oferta que se complementa con las actividades lúdico-deportivas y de après-ski que proponen las once estaciones de esquí y las más de cien empresas especializadas en deportes invernales por todo el territorio. Los paseos con raquetas, las excursiones y paseos en trineos tirados por perros, motos de nieve, las excursiones a caballo o a pie, patinaje sobre hielo, los quads, solárium, el heliesquí o los vuelos panorámicos en helicóptero son algunas de estas propuestas, pensadas para todos los gustos y edades.



Salardú nevat. Vall d'Aran



David Carrenera
Montgarri. Naut Aran, Vall d'Aran

Los amantes y practicantes del esquí nórdico, por su parte, hallarán en la nieve leiridana un gran número de instalaciones circundadas por espacios naturales y protegidos de gran belleza, ideales para disfrutar de la tranquilidad y el silencio. De hecho, Lleida es la provincia española con mayor número de estaciones de nórdico.

Y si queda tiempo libre, que siempre queda, un paseo por la riqueza patrimonial natural y cultural de estas tierras. El Parque Nacional de Aigües Tortes i Estany de Sant Maurici y los monumentos románicos del Aran, el Pallars Sobirà, el Alt Urgell y, sobre todo, la Vall de Boi —el conjunto de iglesias declarado Patrimonio Mundial de la Humanidad por la Unesco justifican la visita a estos lugares.



Rafa Arriño
Boi Taüll

BELMONTE, MÁS QUE UN CASTILLO

Texto: Jesús Fernández Briceño



Legar a Belmonte es perderse en la historia, convertirse en monje o soldado medieval, vivir de la mano de Juan Pacheco y Pedro Girón lances que determinaron el origen de España en las disputas entre Isabel la Católica y Juana “la Beltraneja”, rememorar el famoso “Decíamos ayer...” de fray Luis de León, ilustrar de la villa, o combatir a caballo en el torneo más famoso del cine con



Charlton Heston, encarnando al Cid Campeador, ante los ojos hechizados de Sofía Loren. Belmonte ha tenido varios nombres a lo largo de su historia como Bellmontium, Belmont o Velmonte, gracias al promontorio que domina la villa, conocido desde antiguo como cerro de San Cristóbal, en el que en 1456 D. Juan Pacheco, primer marqués de Villena, ordenó levantar una fortaleza de estilo gótico mudéjar, decla-



rada Patrimonio Nacional en 1931. Pero no es el único monumento que merece ser reseñado de esta histórica población conuense, situada en un punto estratégico en la carretera que va de Cuenca a Alcázar de San Juan, camino de Córdoba.

Belmonte cuenta con una Colegiata gótica dedicada a San Bartolomé que data del siglo XV, construida sobre una anterior iglesia visigótica. Solo su sillería tallada por Enrique Egas, trasladada desde Cuenca, ya merece una visita. Pero antes de su señero castillo, Belmonte contó con un antiguo Alcázar o Palacio del Infante D. Juan Manuel, hoy restaurado y convertido en primera venta de la Ruta del Quijote.

El paseo por Belmonte nos sorprende con casas blasonadas que conocieron tiempos mejores. Hoy, interesantes iniciativas de agroturismo y tiempo libre devuelven a Belmonte el esplendor perdido y permiten visitar bodegas como Mont Rega o desplazarse en “quartzts” al paraje de Las Horadadas para conocer las minas romanas de Lapis Specularis o visitar los viejos molinos cervantinos de Mota del Cuervo.

Belmonte cuenta con hijos ilustres que son recordado por sus vecinos con orgullo de patria chica. Entre los primeros, el ya citado Juan Pacheco, primer marqués de Villena; Pedro Girón, Maestre de la Orden de Calatrava; Fray Luis de León, catedrático y poeta; Gabriel Vázquez, jesuita conocido como “luz de la teología”; San Juan del Castillo, cuya casa se conserva casi intacta; Diego López Pacheco y Portugal, VII Marqués de Villena y Virrey de Méjico o Salvador de Mena gran escritor del siglo XVIII.

UN PLATÓ DE CINE

Pero más conocidos para el gran público son los nuevos héroes de Belmonte, personajes históricos o de ficción



que han sido recreados por el cine, ya que esta villa, gracias a su castillo, se ha convertido en un inmenso plató. Sin duda, El Cid de Anthony Mann, rodada en 1961 y protagonizada por Charlton Heston y Sofía Loren es la más importante. Pero allí también se han rodado películas sobre la tragedia de las hijas de D. Rodrigo Díaz de Vivar y han revivido personajes de realidad o ficción como Pedro el Cruel, D. Quijote, Sancho y la sin par Dulcinea, Fuenteovejuna, Robin Hood, El hombre lobo, El Señor de los anillos, Juana la Loca y, quizá la más importante, “El crimen de Cuenca”, obra de culto de Pilar Miró.

El moderno Belmonte sigue siendo acreedor de su espectacular castillo que tras muchas vicisitudes desafía el paso del tiempo con sus imponentes almenas, patio de armas y sus no menos espectaculares arcos, testigos del paso de nobles, villanos y reinas como Eugenia de Montijo, consorte de Napoleón III e impulsora de las reformas que lo han acercado a nuestros días, restaurando sus defensas e incorporando a su decoración estancias palaciegas y muebles de estilo francés, que contrastan con la austeridad de sus primeros moradores.

Ya solo nos queda invitarles a conocer esta villa, que gracias a iniciativas como “Belmonte más que un destino, todo un regalo”, y haber sido declarada “Pueblo más bonito de Castilla La Mancha”, lucha por sobrevivir en una época marcada por las prisas, al tiempo que rejuvenece su oferta turística, cultural y de ocio con combates medievales y recreaciones históricas. Y ya saben, si vienen por San Andrés comerán gachas en la Plaza del Pilar, cantarán los mayos el 30 de abril, en julio celebrarán con verbenas populares San Cristóbal y en agosto, San Bartolomé, una fiesta a caballo entre los ritos paganos y religiosos, en la que la alegría y la hospitalidad unen a lugareños con visitantes.

CRUCERO POR EL DANUBIO

Una forma muy de moda hoy en día para visitar las grandes ciudades europeas es por medio de un crucero fluvial, cuyos barcos ofrecen comodidad, tranquilidad, buena gastronomía, diversión a bordo y un sinfín de paisajes hermosos y variados, contemplados desde los ventanales de los camarotes, los sillones del salón principal o las tumbonas de la cubierta.

Además, hay una ventaja adicional: No hay que hacer y deshacer maletas.

Texto y Fotos: Muriel Feiner

Con una longitud de 2.860 km, sus aguas bañan un total de diez países: Alemania, Austria, Eslovaquia, Hungría, Croacia, Serbia, Rumanía, Bulgaria, Moldavia y Ucrania.

Nosotros recorrimos un tercio de su extensión, unos 1.033 kms, pasando por tres países: Austria, Hungría y Eslovaquia, cruzando por cuatro esclusas que hacen el río navegable. Embarcamos en Viena, una ciudad con una enorme lista de lugares de interés por visitar, que merece más tiempo que el día y medio que nos permite el crucero.

Zarpamos de noche y amanecemos en **Melk**, un pintoresco pueblo con un bello casco histórico sobre el que asoma la impresionante abadía benedictina de Lambach, fundada en el año 1089, y que fue la inspiración para la famosa novela *El nombre de la rosa*, del escritor italiano Umberto Eco.

El siguiente atraque es en **Dürnstein**, una pequeña localidad medieval, sobre la cual asoman las ruinas del castillo de Kueringer, donde estuvo preso Ricardo Corazón de León a su vuelta de las Cruzadas en el siglo XII.

Es de noche ya cuando pasamos por **Budapest**, brindándonos una de las vistas más inolvidables del crucero. La anti-

gua joya del imperio austrohúngaro, iluminada con toda su grandeza, se contempla desde el barco: El Parlamento, los puentes, la Plaza de los Héroes, el Bastión de los Pescadores, el Balneario Gellart.

Kaloca fue fundado por San Esteban, el primer rey de Hungría, en el año 1009, y aquí está el palacio del arzobispo y la catedral. Este pueblo es famoso por sus cultivos de pimentón en las extensas llanuras que rodean la ciudad.

Budapest es una de las ciudades más hermosas de Europa. Su historia y su cultura han sido marcadas por un largo rosario de guerras, invasiones y ocupaciones: celtas, romanos, hunos, mongoles, eslavos..., hasta el siglo IX cuando el Príncipe Arpad fundó el país. Su bisnieto Esteban I fue proclamado rey en el año 997 y elevado a santo por el Papa al cristianizar todo el país.

La capital de Hungría ofrece muchísimas posibilidades para turismo de día y diversión de noche. En sus orígenes, se constituía por dos ciudades diferentes: Buda al este del Danubio, sobre la montaña, y Pest en la orilla oeste, pero se pudieron fusionar ambas en una gran metrópolis con la construcción del Puente de las Cadenas, en 1849, el primero de los cinco que unen los dos lados del río.



En Buda, hay que ver: El Castillo, al lado del cual están la preciosa Iglesia Mátyás y el Palacio Real, construido en el siglo XIV, que ahora alberga el Museo de la Ciudad, la Galería Nacional de Arte y la Biblioteca Nacional Széchenyi. La Ciudadela, construida por los Habsburgo después de la Guerra de la Independencia en 1849, brinda una vista espectacular de Pest, desde el Bastión de los Pescadores. Pasando frente al Parlamento se encuentra el imponente Puente de Margarita, con sus estatuas y estructuras de piedra, que nos lleva a la Isla del mismo nombre.

Domina el otro lado del río, en Pest, la zona más moderna y comercial, el Parlamento neogótico, que nos recuerda mucho al de Westminster de Londres. El de Budapest fue construido entre 1885 y 1904 por Imre Steindl y merece ser contemplado tanto por fuera como por dentro, donde se exhibe la corona de Esteban I, fundador del estado de Hungría en el año 1000.

También está la Basílica de San Esteban, en húngaro: Szent István, cuya cúpula con una altura de 325 pies llega a la misma altura que las torres del Parlamento.



De vuelta al barco, seguimos nuestra ruta y llegamos a **Esztergom**, orgulloso de su Basílica, la iglesia más grande del país y de toda Centroeuropa, con su bello altar de mármol rojo, y del castillo de Arpad, donde nació San Esteban el primer rey húngaro.

Al salir de Esztergom, ponemos rumbo a **Viena**, el final de nuestro trayecto, pero donde nos espera mucho que ver. La capital de Austria tiene una larga historia marcada por el reinado de los Habsburgo, que empezó en 1278 y que duraría 640 años. Gran parte del aspecto barroco actual se debe a la época de la emperatriz María Teresa.

La primera visita obligada es al impresionante Palacio Schönbrunn, la residencia estival de los Habsburgo que data del siglo XIX, con sus preciosos jardines. También conocido como el Versalles Vienés, es uno de los más destacados edificios históricos y culturales del país, y fue nombrado Patrimonio de la Humanidad de la Unesco en 1996.

El otro Palacio Imperial, el Hofburg, era donde residía el emperador Francisco José I con su bella esposa, la emperatriz Elisabeth -Sissi-, inmortalizada en el cine por Romy Schneider. Si la emperatriz María Teresa instituyó la educación obligatoria para su pueblo, Franz Joseph promocionaba la música en la Corte Imperial.

Podemos admirar otros edificios notables como la Ópera Estatal (desde donde se retransmite todos los años el espléndido Concierto de Año Nuevo en el que no podría faltar el famoso vals de Johann Strauss, *"El Danubio azul"*, (considerado el oficioso himno austriaco), la Iglesia Votiva o el Teatro Nacional.

Llega el momento inevitable de "zarpar" con rumbo al aeropuerto para volver a casa, pero la verdad es que cuando uno descubre el encanto, la comodidad y el placer de los cruceros fluviales europeos es muy fácil que lo repita... como lo hemos hecho nosotros.

GUADALAJARA, CASTILLOS Y PAZ INTERIOR

Texto y Fotos: Carlos Cuesta



Guadalajara es una provincia intensa, variada, histórica y natural. Dentro del espacio geográfico de Castilla - La Mancha pero conservando sus peculiaridades propias y notables. Acercarse por estos parajes del centro hispano es descubrir rincones con una fuerza y vida de altura paisajística y verdad urbana. Poblaciones como Sigüenza con sus avatares medievales, su espléndida catedral, su emblemático castillo y sus rincones atrayentes para envolverse en historias de reyes, en su patrimonio monumental, en ese doncel cate-

dralicio que es su santo y seña de esta ciudad agradable y bella. Lo mismo que Torija con su castillo monumental y centro cultural y etnográfico de la provincia. En esta villa de rancio abolengo y desde esa instalación, a modo de museo, se puede recorrer los parajes más singulares de Guadalajara en un itinerario secuencial e infográfico donde no faltan paneles explicativos del conocido libro Viaje a la Alcarria de *Camilo José Cela* y de la fauna y flora de estos entornos privilegiados. Cela escribió este libro de viajes en 1946 y con su pluma dio universalidad a este territorio plagado de sensaciones, historia y vida.

Y siguiendo ese recorrido es encontrar una realidad distinta a la que inspiró al Premio Nobel pero preñada de evocaciones, paz interior, paisajes envueltos en belleza y una gastronomía variada y contundente donde los ríos Tajo, Tajuña y Cifuentes se dan la mano para abrazar un enclave diverso y sorprendente.

En Jadraque, la historia De la Villa es un conglomerado de realidades que conforman una población con carácter y nombradía. Junto al estupendo Castillo que domina desde un atractivo cerró El Valle hortícola del Henares, destacan nobles edificios medievales como la casa palacio donde se hospedó el político y prócer asturiano Gaspar Melchor de Jovellanos en 1808 tras salir del encierro en el castillo de Bellver en Palma de Mallorca. En esta casona coincidió con Francisco De Goya. Un dibujo de Jovellanos en actitud pensante lo realizó Goya en los días estivales que pasó en compañía de su amigo en Jadraque. El cuadro se puede ver en la llamada Saleta de Jovellanos.

La iglesia de San Juan Bautista del siglo XVII y el Cristo de Zurbarán, obra maestra de 1661 y custodiado en la iglesia parroquial son otras joyas de interés que se pueden ver en esta localidad de raigambre y festividad. Y siguiendo los pasos del Cid Campeador, la villa de Atienza es lugar de visita obligada para conocer su traza urbana, su recoleta plaza mayor y sus casonas blasonadas destacando la posada del Córdón centro de la cultura tradicional de la provincia junto a sus murallas, sus iglesias, sus museos y el pintoresco arco de Arrebatacapas.

Una historia cargada de decisivos episodios que han dado notoriedad a esta vetusta población, lugar estratégico entre las dos mesetas y entre Castilla y Aragón.

Y observando estos rincones de la Guadalajara provincial a cada paso del camino se descubre un monumento, una cascada, un paraje escondido con un bello templo románico, un bosque animado y caseríos iluminados por esos días claros de primavera que adornan con esa magia luminaria el paisaje envolvente y nítido de estos lugares de la Alcarria feliz y proximidades.

Un hermoso país que llama la atención y que pide a gritos que se le descubra. Su naturaleza, su historia, su patrimonio, su gastronomía y especialmente su paisaje, hacen de estos entornos guadalajareños su grandeza y su atractivo emocional.

Y esa paz interior se palpa y se mastica.



BÉJAR, UN PARAÍSO DE INTERIOR

España está plagada de lugares increíbles y muchas veces buscamos en el extranjero lo que no sabemos que tenemos aquí.

Texto: Miguel Rodero
Fotos: Productora Flash



Uno de los grandes descubrimientos de este finalizado año 2018 es la consolidación como un pilar del turismo de interior de la localidad salmantina de Béjar. Una ciudad bella rodeada de una comarca perfecta para un viaje ya sea en verano, por las temperaturas bastante más frescas que tiene en comparación con el resto de la península, o en invierno, por el potencial que suponen sus actividades de montaña y la apuesta turística ofertada desde la estación de esquí Sierra de Béjar-La Covatilla, una de las estaciones más económicas del panorama nacional que no por ello carece de un gran potencial.

A la infinita oferta deportiva calendarizada y repartida en los 365 días del año. Su gloriosa historia que hoy se pue-

de revivir en sus cuidados museos, espacios culturales y mimados monumentos. Un espacio natural de una riqueza medioambiental inimaginable, o su arraigada gastronomía y tradiciones, se le suma la recién apertura del proyecto de Vía verde de Béjar.

Vía Verde: la apuesta más sostenible del turismo bejarano

El antiguo trazado de ferrocarril Vía de la Plata en desuso acondicionado como itinerario no motorizado se ha consolidado como una de las mejores opciones para descubrir el atractivo natural y la más variada biodiversidad de Béjar y su comarca.

El aprovechamiento de estos antiguos trazados ferroviarios –carentes de desniveles pronunciados– ha generado que en una comarca de montaña como es la bejarana esta filosofía haya causado una auténtica oportunidad para promocionar el desarrollo rural y dinamizar la economía local, algo que era palpable aún sin estar inaugurado oficialmente el tramo, y donde las señales, advertencias y vallas no pudieron frenar las ganas de bejaranos y turistas de disfrutar de un camino natural que cuenta con un atractivo especial, ya que el trazado del antiguo ferrocarril permite a los senderistas y bikers atravesar la antigua ciudad textil en sus entrañas adentrándonos por un túnel restaurado que será un viaje en el tiempo.

Ahora, ya con el trazado abierto al público, el trasiego de personas es constante y las antiguas vías del tren son uno de los espacios estrella intergeneracionales para practicar deporte.

Como en otras ciudades el itinerario ha incentivado la aparición de diferentes servicios, y en el caso bejarano se ha rehabilitado la antigua estación de tren como centro de atención a los visitantes, con bar-restaurante, zona de ocio, merendero, aparcamiento de vehículos e incluso albergue.

Esta apuesta no solo supone una zona de recreo inigualable para los lugareños y foráneos, sino que sirve para aumentar los nexos de unión de la cabeza de comarca con otras localidades próximas que ahora podrán ser visitadas ya sea dando un liviano paseo o ampliar horizontes sobre una bicicleta, ya que este camino natural unirá Béjar con un sinfín de localidades como Baños de Montemayor o Guijuelo entre otras muchas.

La efímera vida del trazado del antiguo tren Vía de la Plata hoy sobrevive en Béjar como vía verde entre un paraíso natural de obligada parada.

Este 2019 visita y descubre Béjar.





CAMINHOS DE SANTIAGO CAMINHO PORTUGUÊS DA COSTA

Edita: Municípios costeros
del Camino. Oporto 2017

Esta guía del Camino Portugués de la Costa que representa las diez ciudades que forman parte del proyecto y las rutas a lo largo del

Camino Costero Portugués (Oporto, Matosinhos, Maia, Vila do Conde, Póvoa do Varzim, Espinho, Viana do Castelo, Caminha, Vila Nova de Cerveira y Valencia.) Es una de las rutas más singulares que conducen a Santiago de Compostela, con los sitios históricos y los paisajes naturales.

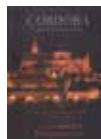
Con una cuidada presentación y una información muy útil con buenas fotografías es una excelente guía que invita a recorrer el Camino Portugués de la Costa.



CÁDIZ, PUEBLOS CON ENCANTO Y LAS MEJORES RUTAS DE SENDERISMO

Autor: David Munilla.
Edita: Sua Edizoaik.
Bilbao. 2018

Cádiz es la provincia con mayor extensión de costa de Andalucía. Pero su belleza está en la mezcla con otros factores que determinan su identidad: La costa, la campiña y la montaña. Tiene pueblos con tanto encanto que invitan a visitarlos. La campiña, una geografía de suaves lomas puede recorrerse por las rutas del vino o la del toro y la montaña donde encontramos las mejores rutas de senderismo y pueblos de extraordinaria belleza.



CÓRDOBA CAPITAL DE LA INTERCULTURALIDAD

Autor: Luis Recio Mateo
Edita: Diputación de Córdoba.
Córdoba 2012

En este libro que Luis Recio coordina, ha tenido la virtud de vincular a su pasión por Córdoba a historiadores de relieve que nos aportan una visión de ese crisol de culturas que constituye la seña de identidad de la ciudad califal.

En la actualidad, Córdoba sigue siendo un gran referente cultural del sur de Europa, una de las ciudades más bellas, conservadas y de mayor calidad de vida.

Su casco histórico es Patrimonio de la Humanidad.



IRAN UN PAÍS QUE MERECE SER APRECIADO

Texto: Soheila Mahdian Dehkordi
Fotos: Davood Vakizadeh
Edita: Vakizadeh Publications.
Irán. 2017

Este impresionante país, Irán, es la cuna de uno de los patrimonios artísticos más ricos del mundo, que comprenden de arquitecturas, pinturas, tejidos, cerámica, caligrafía y metalurgia, entre muchos otros.

Este libro, con fotos inigualables, del fotógrafo iraní Davood Vakizadeh, nos presenta lo más importante del país y nos familiariza con los aspectos culturales más importantes de Irán, con el fin de conocernos de que esta tierra de ensueño debe ser visitada y conocida.



EL CANFRANC HISTORIA DE UN TREN DE LEYENDA

Autor: Alfonso Marco.
Edita: Doce Robles y
Fundación de los
Ferrocarriles Españoles.
Zaragoza 2017

El autor nos relata de una manera divulgativa, la historia concreta de los trenes que circularon y circular por el entorno pirenaico del valle del Aragón, así como los episodios históricos de un trayecto tan simbólico como desafortunado, que hace muchos años perdió su utilidad internacional, aunque sin perder su carácter.

Historia dedicada al Canfranc, sus trenes y a su majestuosa estación.



MÉRIDA NUEVA ARQUITECTURA PARA UN NUEVO CONCEPTO DE CIUDAD

Autores: M^a del Mar Lozano Bartolozzi y
Javier Cano Ramos
Edita: Dir. Gral. de Bibliotecas, Museos y
Patr. Cultural.
J. de Extremadura. Badajoz 2017.

El presente Cuaderno de Investigación, publicado por la Secretaría de Cultura de Extremadura, es un breve opúsculo del nuevo concepto de capital, ilustrado con fotografías y dibujos de las obras de arquitectura llevadas a cabo durante el periodo capitalino. Su texto de manera sintética y crítica analiza las distintas tipologías arquitectónicas públicas de acuerdo con un nuevo concepto urbano de Mérida. Un dato histórico que desde 1993 ostenta el título de Patrimonio de la Humanidad.



LA CIUDADELA DE JACA

Autor: Juan Carlos Moreno Anaya
Edita: Asoc. Sancho Ramírez e Instituto
de Estudios Altoaragoneses.
Diputación de Jaca
Colabora: Ayuntamiento de Jaca.
Jaca 2015

El autor ha dedicado muchos años al estudio del Castillo de San Pedro de Jaca.

Este libro analiza con detenimiento la construcción del castillo, desgranando su edificación, al tiempo que expone con todo cuidado y detalle la historia de la Jaca del momento. Además, reflexiona sobre la convivencia en el interior del castillo y la que mantuvo su personal con los jaques. Con un apartado compuesto por planos, mapas, plantas, fotografías y dibujos a mano alzada. Libro sumamente interesante de la historia de Jaca y su ciudadela.



LA ILUSION DE LA TIERRA PERSA.

Edita: Organización del
Patrimonio, Artesanía
y Turismo de la
Provincia de Fars

La provincia de Fars es conocida como la cuna del cono y la civilización de Irán, debido a su singular fondo histórico y cultural. Shiraz es la capital de la provincia de Fars y está considerada como la tercera ciudad de la República Islámica de Irán. Nos muestra el patrimonio cultural y su rica artesanía y nos presenta lo más significado de su turismo. Libro excelentemente editado y con una completa selección de fotos que nos invita a visitar ese gran país que es Irán.



PALADAR LA GUARDIA

Texto y recetas
seleccionadas: Odeyis Baullosa y
Enrique Núñez
La Habana, Cuba.

Cuidado y esmerado libro que nos presenta este afamado restaurante en un palacete del siglo XX que guarda en sus paredes, la historia que le ha dado vida. Lugar impactante, con un personal muy amable y servicial y una excelente comida cubana que es de obligada visita. No hay que olvidarse de subir a la terraza con increíbles vistas de toda la ciudad de la Habana. El libro se complementa con las recetas que se pueden degustar en el restaurante como aperitivos, entrantes, platos principales, postre y el famoso café La Guardia.



ROTA DO ROMANICO

Edita: Centro de Estudios do Românico
e do Território
Coordinación: Rosario Correia Machado
Lousada, Portugal 2014

Presentamos el primero de una serie de tres impresionantes volúmenes de la Ruta del Románico, editados con unas magníficas presentaciones y unas excelentes fotografías.

Es un instrumento indispensable para conocer y divulgar sus monumentos y fomentar el desarrollo turístico de todos los pueblos de la Ruta del Románico.

Esta Ruta ha sido un proyecto impresionante para la dinamización turística con implicaciones económicas, culturales y sociales por el número de visitantes y turistas o los premios conquistados por la Ruta del Románico.



SAO TOMÉ & PRÍNCIPE UN MUNDO A DESCUBRIR.

Fotografía: Nuno Aguiar
Edito: André Pipa
Edita: Direcção Geral de Turismo.
San Tomé y Príncipe. 2017

Este libro que presentamos es un cuidado álbum de excelentes fotografías que nos muestra un maravilloso país, paraíso prácticamente intacto y desconocido de una gran belleza.

El fotógrafo nos presenta el Sur, el Centro, el Norte, la Ciudad de Santo Tomé y la Ciudad de Príncipe con sus gentes, sus playas, su gastronomía y sus monumentos que nos invitan a visitar y recorrer estas dos islas.



TURISMO AVENTURA Y PESCA RECREATIVA REGIÓN DE LOS LAGOS

Texto: Javier Badal
Edita: SERNATUR,
Región de los Lagos
Editorial: Ocho libros,
Santiago, Chile. 2016

La Región de los Lagos en Chile ofrece a sus visitantes un maravilloso paisaje natural asociado a actividades y deportes al aire libre. Desde las diversas opciones de la pesca recreativa y el turismo de aventura, hasta el avistamiento de aves, las extensas cabalgadas y las variaciones de escalada y montañismo.

La publicación de este libro por Sernatur y el gobierno regional de los Lagos pretende poner en valor una vez más esta riqueza natural y un destino de primer nivel mundial en el ámbito del denominado turismo de aventura y hacer de esta zona una de las más visitadas de Chile.

FEPET Y LA UNIVERSIDAD NEBRIJA SE UNEN PARA CREAR UNA NUEVA OFERTA FORMATIVA

La Junta Directiva de FEPET aprobó en su sesión del 29 de junio de 2018 la puesta en marcha de un plan de formación conforme a los estatutos de la asociación. Tras varias gestiones con las autoridades académicas se vienen celebrando reuniones con expertos y dirigentes de la Universidad Nebrija para analizar la oferta y viabilidad de una oferta formativa propia de esta asociación profesional.

En estas reuniones están participando el Director General de FEPET Don Enrique Sancho, el Vocal de Estudios y Formación de la Junta Directiva y el Profesor Dr. Miguel Ángel Moncholi. Por parte de la Universidad Nebrija participan la Profesora Dra. Leire Nuere, Directora de Global Campus, Don Javier Sedano, Director de Desarrollo Universitario y Don David Palacios, Responsable de Formación Continua e Incompany.

El objetivo es ofrecer conjuntamente un plan de formación propio el próximo curso académico 2019-2020.



RECONOCIMIENTO DE FITUR AL SECTOR TURÍSTICO



FITUR, en su vocación de promover la excelencia y la innovación en el sector del turismo, hizo entrega de los premios a los Mejores Stands; los XXIII Premios de Turismo Activo, y el XIX Premio Tribuna FITUR-Jorge Vila Fradera, correspondientes a su edición 2018. El fallo de los jurados correspondientes tuvo lugar en el marco de FITUR 2018, celebrado entre los días 17 al 21 del pasado mes de enero, en Feria de Madrid. Estos galardones significan el reconocimiento al esfuerzo de empresas, profesionales e investigadores para potenciar la

imagen del sector; la creación de nuevos productos que diversifiquen la oferta y que contribuyan al desarrollo sostenible, así como la investigación para impulsar la evolución de este mercado desde el conocimiento y el análisis.

El acto presidido por la Secretaría de Estado de Turismo, Matilde Pastora Asian, contó con la presencia del Ministro de Turismo de El Salvador, José Napoleón Duarte Durán y la Directora de FITUR, Ana Larrañaga, entre otras autoridades.

KARMEN GARRIDO condecorada con la medalla de Caballero de la Orden del Mérito de la República Francesa



La periodista y académica de televisión Karmen Garrido, socia de FEPET, ha sido condecorada con la medalla de Caballero de la Orden del Mérito de la República Francesa «la cual concede el presidente de la República», que fue entregada por Yves Saint-Geours, embajador de Francia en España, en una ceremonia celebrada en la Residencia de Francia. En ella se puso el acento, no solo en su labor profesional y en su vínculo con la lengua y la cultura francesas, sino también en sus valores humanos y en su compromiso solidario con los más desfavorecidos.

En su discurso, Karmen Garrido evocó al poeta Antonio Machado, cuyos restos reposan en la localidad francesa de Colliure, y también a «El Principito», del escritor francés Antoine de Saint-Exupéry. Nacida en Madrid, fue alumna del Liceo Francés de Madrid. Su trayectoria profesional en el mundo de los medios de comunicación comenzó en RNE, si bien también ha trabajado en prensa escrita y en televisión. Llegó a ser responsable de Relaciones Institucionales de Radio Exterior de España y miembro del equipo de la Emisión en Francés.



DIEGO CABALLO EN EL CASINO DE MADRID

Nuestro compañero Diego Caballo, periodista, doctor en Ciencias de la Información y director del blog www.cuadernosdeviajes.com dio una conferencia en el Casino de Madrid, titulada *Murales y versos del pueblo para eternizar* a Miguel Hernández, que se completaba con un audiovisual con numerosas fotos hechas por el propio Diego Caballo en el barrio de San Isidro (Orihuela «Alicante»), y la música del segundo tiempo, El amor: Josefina, correspondiente al Concierto Hernandiano compuesto por el general músico Francisco Grau, director emérito de la Orquesta Sinfónica de Elche.

El conferenciante, que fue presentado por Javier Torrico, presidente del Casino de Madrid, y Ángel Manuel García, presidente de la Fundación Villa y Corte, dividió su conferencia en tres partes: Introducción sobre la vida y obra de Miguel Hernández Gilabert, (Orihuela, 30 de octubre de 1910 - cárcel de Alicante, 28 de marzo de 1942), cara y cruz de la España de entonces y de ahora; proyección del audiovisual, y lectura y comentario de algunos de los poemas del poeta universal 75 años después de su muerte sin haber llegado a cumplir los 32 años.



EDUARDO MARQUES EXPONE EN PUERTO DE SANTA MARIA

En el mes de Julio, nuestro asociado, Eduardo Marqués expuso en el Puerto de Santa María, en el fantástico marco de Puerto Sherry, una interesante y colorida colección de fotografías de uno de sus viajes por India. La muestra tuvo un gran éxito de asistencia de un público deseoso de conocer este maravilloso país, donde el colorido de sus gentes y la majestuosidad de sus templos, palacios y las más variopintas edificaciones, no dejan indiferente a nadie.

Eduardo, con esta exposición, y sus muchas colecciones de fotografía viajera, enseña, según el mismo afirma "lo maravilloso que es este mundo en el que vivimos".

FEPET SE INTERESA POR EGIPTO



Desde siempre FEPET ha sentido fascinación por Egipto. En varias ocasiones ha estado a punto de celebrar en Egipto uno de sus Congresos Internacionales y en ello sigue. Más pronto que tarde finalmente se hará en ese país milenario. Pero mientras llega el momento ha habido la oportunidad de conocer algunos de sus encantos sin salir de Madrid.

Gracias a la mediación del socio de FEPET Hamdi Zaki, que fue responsable de la Oficina de Turismo de Egipto en España durante varios años, se organizó una interesante visita a la réplica del templo de Abu Simbel instalada en Alcobendas. El título era "El templo de Abu Simbel. Ramsés, rey de reyes", en la cual se exhibía una réplica de este majestuoso templo perteneciente al reinado del gran faraón Ramsés II, ubicado originalmente en la región de Nubia, la zona sur del país y cuya construcción se cree data del año 1284 a.C. Sin duda una de las maravillas antiguas del país del Nilo más impresionantes.

La réplica ha sido construida por el artesano egipcio Hany Mostafa, quien estuvo durante cinco años trabajando en la reproducción para darle una apariencia lo más cercana



posible al original. La espectacular réplica, reproduce casi con total exactitud la estructura y disposición de las partes que conforman el templo original. Así, los visitantes pudimos recorrer el complejo admirando entre otras, la gran fachada del templo, compuesta por cuatro impresionantes estatuas de 20 metros de altura que simbolizan la figura del faraón Ramsés II deificado; otra fachada menor, de 6 metros de altura y 14 de ancho, dedicada a Nefertari; dos salas hipóstilas y un santuario, entre otras.

LOS SECRETOS DE LAS MOMIAS

También Egipto fue protagonista de una interesante conferencia y exposición en el Museo Arqueológico Nacional en las que se mostraron los últimos secretos de la momia de Nespamedu, el médico del faraón y otras tres momias de distintas épocas que han sido sometidas a un TAC de última generación en la clínica Quirónsalud. En el acto se presentó un documental de RTVE que muestra cómo fue la salida del museo en un camión de transporte especializado. En pantalla, el personal del MAN relata cómo vivió el traslado, con mucha emoción, porque era un momento histórico y porque todos intuían la inmensa cantidad de información que saldría de aquel proyecto.

ENCUENTROS CON LA GASTRONOMÍA

Nadie duda que gastronomía y turismo están íntimamente unidos. Por eso, a lo largo del año se han celebrado diferentes encuentros gastronómicos que han tenido por escenario algunos de los restaurantes más emblemáticos de Madrid y en los que han participado distintos grupos de socios de FEPET. Uno de los más singulares es La Clave, situado en la calle Velázquez y dirigido por Tomás Gutiérrez, un coqueto restaurante que aúna tradición, elegancia y sobriedad. Con la cocina española como protagonista, sus chefs ofrecen una propuesta gastronómica de mercado con productos de primera calidad y elaboraciones de antaño con un toque de innovación y distinción de la mano de Pepe Filloa. La Clave rescata recetas olvidadas: jarrete de lechal a la parrilla, gallina en pepitoria, mollejas al ajillo, bacalao gratinado... a los que se añaden clásicos en plena vigencia como callos a la madrileña, gambas al ajillo y originales creaciones propias como la pirámide de verduras de La Vega de Aranjuez. Pero sin duda su fama viene de ofrecer el mejor cocido madrileño, el único en cuatro vueltas de la región que además lo marida con champán. Para abrir boca, Pepe Filloa rescata una remota tradición de la sierra: la croqueta de pringá, elaborada con el tocino, el chorizo y la morcilla del cocido. Le sigue la sopa de fideos "calentita y desgrasada", con cebolleta y guindilla.



De tercer vuelo, cremosos garbanzos pedrosillanos de Salamanca, repollo, patatas gallegas, zanahoria y pelota. Finalmente, las carnes o viandas: morcillo de ternera asturiana joven, gallina campera, tocino ibérico, chorizo, morcilla, hueso de jamón y hueso de caña con tuétano.

Otro de nuestros favoritos es el restaurante La Merced, un tesoro escondido en la Villa de Vallecas que desplaza a los clásicos del centro. Si el restaurante La Merced ofreciera solo una buena gastronomía, unos magníficos productos y una carta muy cuidada, sería un gran establecimiento, pero uno más de los muchos buenos restaurantes que hay en Madrid, en este caso en la Villa de Vallecas. Pero en La



Merced está, justamente, Merced, o sea Mercedes García Egidio, propietaria y alma del lugar que es quien convierte este sitio en algo excepcional. Y es que su simpatía, su amabilidad y su profesionalidad hacen que una comida en La Merced sea una experiencia gastronómica que excita todos los sentidos. Cuando comer se convierte en arte. En La Merced hay carta, claro, y muy completa, pero la primera grata sorpresa es oír recitar los platos a esta antigua maestra, reconvertida un tanto a la fuerza en restauradora: "Milhojas de salmón ahumado con mantequilla de anchoas, aliñadas con natillas de mango y vinagreta de frambuesa" o "Vieira del Atlántico Norte a la plancha acompañada de un saltado de boletus-edulis e hígado de pato fresco, terminado con reducción de Pedro Ximénez..." y así hasta 20 0 25 recomendaciones en las que no solo canta el título, sino la forma de elaboración. Y todo ello, sin apenas respirar y repitiéndolo cuando hace falta, mientras invita a un chupito de vermut y aperitivo de la casa. No hacen falta más palabras, lo mejor es ir allí y disfrutarlo a tope.



GALARDON A JUAN PEDRO PLAZA



La Asociación de Cocineros y Reposteros de Extremadura (ACOCYREX), ha otorgado a nuestro asociado, JUAN PEDRO PLAZA CARABANTES, Presidente de la Cofradía del Queso Extremeño, su máximo galardón anual por su trabajo en beneficio de la Asociación, de FEPET y de la Gastronomía Extremeña en general, en varios medios de comunicación generales y específicos de Gastronomía, tanto de prensa escrita, como digital y RadioTVa lo largo de una dilatada trayectoria profesional. El Premio, le fue entregado en el escenario del Teatro Romano de Mérida con asistencia de sus compañeros de profesión, asociados de FEPET y el mundo de la gastronomía en Extremadura.

VISITA AL MUSEO LAZARO GALDIANO

Entre las visitas regulares que FEPET organiza para sus socios, este año se realizó una muy interesante a un museo tal vez poco conocido, pese a estar en pleno centro de Madrid; es el Lázaro Galdiano. Atendió el grupo de 20 socios, la directora Elena Hernando, la responsable de Comunicación Eva Riaño y la Conservadora Carmen Castellano.

Este museo era en sus orígenes la casa del escritor, editor y financiero José Lázaro Galdiano, quien vivió entre los años 1862 y 1947, y durante ese período acumuló una extensa colección de arte y algunos otros objetos poco comunes. Es extremadamente amplio y tiene un total de cuatro mil ochocientos veinte piezas distribuidas en las cuatro plantas del edificio, cada una repleto de vajillas de plata, joyas, objetos de cerámica, muebles, piezas de marfil y mucho más.

El museo alberga las creaciones de artistas como El Greco, Goya, Velázquez, Ribera y Murillo. También de Constable y Turner. Aunque Lázaro Galdiano, experto en arte, vivió el furor de las vanguardias de principios de siglo, sobre todo el impresionismo, no hay ni una sola obra en su gigantesca colección. "Ese arte no entrará en mi casa", solía decir. Entre sus pintores favoritos está Francisco de Goya, prueba de ello es el importante número de obras del genial pintor aragonés que llegó a reunir: ocho pinturas (más otras dos atribuidas), primeras y segundas ediciones de las estampas, pruebas de estado, dibujos, e incluso cartas del pintor a su amigo Martín Zapater. Además dispuso que uno de los techos de su residencia, sede del actual Museo, tuviera por tema una apoteosis de Goya rodeado por sus modelos.



El verdadero mérito de su colección, que logró incrementar gracias a su matrimonio con la rica viuda argentina Paula Florido, es precisamente lo variado de la misma. Otro mérito es que, aunque la donó al Estado español, el Museo se mantiene todavía gracias a las rentas que proporcionan sus sabias inversiones. Vale la pena aprovechar la promoción "Cinco Museos, otro Madrid" que permite visitar los museos Lázaro Galdiano, Sorolla, del Romanticismo, Cerralbo y el de Artes Decorativas por solo 12 euros

José María Iñigo



En la madrugada del sábado 5 de mayo ha fallecido José María Iñigo, historia de la televisión en España, socio y amigo de FEPET. Su actividad en radio y televisión es bien conocida desde los años 70 cuando se hizo el dueño de TVE, con programas como 'Fiesta', 'Directísimo' o 'Estudio abierto' y de la radio con 'El gran musical' o 'Los 40 Principales', pero su pasión por el turismo no lo es tanto. Precisamente ha sido Pepa Fernández, directora de 'No es un día cualquiera', de Radio Nacional de España (RNE), la que comunicó su fallecimiento. José María colaboraba todos los sábados en su programa hablando de turismo. Pero, además de gran profesional, José María ha sido sobre todo una gran persona, siempre dispuesto a colaborar, a ayudar y un rostro sonriente ante sus millones de admiradores. Ahora, José María ha emprendido su último vuelo y allí donde esté seguirá con su sonrisa, con su humor. Hoy, querido Iñigo, sentimos pena porque nunca más disfrutaremos de tu compañía y amistad.

Homero Valencia



Secretario General de FEPET. Periodista. Desempeño su labor profesional en PUEBLO, en RTVE y especialmente en RNE donde llegó a ser Director y posteriormente de Radio exterior de España. Callado, tímido, sencillo en el trato, discreto y con un gran sentido del deber. Trabajador incansable e imparable, desempeñaba a la perfección cualquier trabajo que se le asignara, algo que FEPET ha echado en falta desde que abandonó la Secretaría General. Durante la última etapa de su vida, se dedicó a la labor docente de futuros periodistas en la Universidad Francisco de Vitoria. Buen jefe, excelente compañero y admirable amigo, Homero fue ante todo una gran persona a la que no se le conocían enemigos. Periodista de raza, humano y entrañable, deja un recuerdo imborrable en todos los que le conocimos y tratamos.

Enrique Mapelli



Fundador de la Academia Gastronómica de Málaga. Bibliófilo, amante de la cultura, escritor infatigable, comunicador incansable y conversador entrañable; un hombre del Renacimiento que nos ha legado su extensa obra literaria. Además de temas de Derecho Aeronáutico Internacional del que era experto, alió su bibliografía con libros de gastronomía, donde promovía y defendía los valores culinarios de nuestros fogones. En concreto, inició estas publicaciones en 1972 con 'La hora de comer', prologado por el también fundador de la Academia, Alfonso Canales; punto de partida de los numerosos títulos cuajados de sabor. Su trabajo ha sido reconocido con diversos galardones, entre ellos, la gran Cruz de San Hermenegildo, la Encomienda del Mérito Civil o la Medalla de Oro de la Asociación Española de Cocineros y Reposteros. Todos merecidos.

Jesús Torrebranco



Periodista. Precursor de la comunicación en la empresa pública y privada. En sus comienzos profesionales alterno el periodismo en los medios de comunicación con el Gabinete de Prensa del entonces Ministerio de Obras públicas, donde aprendió la importancia y el valor de las notas de prensa y las informaciones emitidas desde la fuente directa a los periódicos de la época. Ingreso como periodista en el primer Gabinete de Información y Difusión de RENFE en la década de los 70. Se ejerció como periodista en su departamento de Prensa y fue Delegado del citado Gabinete en Castilla la Mancha y Extremadura donde mejor ostensiblemente las relaciones del ferrocarril con la prensa de las dos comunidades. Locuaz, brillante, excelente profesional, amigo de sus amigos y de excelente carácter, Jesús constituye un ejemplo de integridad y lealtad que todos los que le conocimos recordaremos siempre.

COPA DE NAVIDAD

Como ya es tradicional, un año más, los miembros de FEPET se han reunido en el Palacio de Fernán Nuñez, sede social de la entidad, para brindar por el año nuevo.

Casi un centenar de asociados se dieron cita en esta fiesta que se lleva a cabo gracias a la aportación de generosos patrocinadores, amigos todos ellos de FEPET, que colaboran desinteresadamente en el evento. Desde aquí nuestro agradecimiento a ellos y a todos los que hacen posible este acontecimiento que ya es toda una tradición navideña en el calendario de actividades de FEPET



NORMA PARA LOS MUSEOS



El pasado mes de noviembre el Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE) presentó la Norma UNE 302002:2018 "Museos. Requisitos para la prestación del servicio de visitas". Se trata de una norma pionera de gran trascendencia que se certifica mediante la Marca Q de Calidad Turística y que establece los requisitos que los museos e instituciones afines reconocidos en la legislación sectorial (colecciones, colecciones museográficas, exposiciones museográficas y centros de interpretación) deben cumplir en la prestación de sus servicios

NUEVOS SELLOS PARA ICTE

La Fábrica Nacional de Moneda y Timbre ha emitido dos sellos dedicados a la Marca Q, el distintivo de Calidad del sector turístico de nuestro país que gestiona el Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE). El ICTE es una entidad de Certificación de Sistemas de Calidad especialmente creados para empresas turísticas. El Instituto ad-



Los sellos son una gran oportunidad para dar a conocer esta Marca que simboliza la búsqueda de la excelencia del sector turístico español.

de visita y actividades complementarias para garantizar, facilitar y enriquecer la experiencia del visitante.

El ICTE ha sido el promotor de esta Norma, cuyos trabajos se llevaron a cabo en un grupo presidido por la Subdirección General de Museos Estatales en el seno de la Asociación Española de Normalización (UNE). Para su elaboración se ha contado con la participación de los principales museos de nuestro país, como el Museo Nacional del Prado, el Museo Nacional Reina Sofía, el Museo Nacional Thyssen-Bornemisza, el Museo Lázaro Galdiano, el Museo Guggenheim de Bilbao, el MACBA, el

Museo Picasso de Cataluña, la Ciudad de las Artes y las Ciencias de Valencia o el Museo de la Evolución Humana hasta sumar más de 40 instituciones.

La presentación de la Norma tuvo lugar en el Museo Sorolla de Madrid y contó con la presencia de la Secretaria de Estado de Turismo, Isabel Oliver, el Director General de Bellas Artes, Román Fernández-Baca, el presidente del ICTE, Miguel Mirones y el Director General de UNE, Javier García.

ministra en exclusiva la Marca Q, el elemento más visible de todo el Sistema, cuya denominación genérica es "Calidad Turística Española", común a cualquier actividad relacionada con los servicios o productos turísticos y que garantiza el cumplimiento de una serie de características aportando prestigio, diferenciación, fiabilidad y rigor a los establecimientos turísticos certificados.

Lleida

AUTÉNTICA DIFERENTE NATURAL



Vive la nieve en el Pirineo de Lleida

www.aralleida.com

11
ESTACIONES
DE ESQUÍ

Aranza • Baqueira Beret • Boí Taüll
Espot Esquí • Lles de Cerdanya • Port Ainé
Port del Comte • Sant Joan de l'Erm • Tavascan
Tuixent-La Vansa • Virós-Vallferrera



C

F

G

Capital
Española de la
Gastronomía

2019

Almeria