

El Patronato de Turismo apuesta por una oferta global de Extremadura

• Veiga defendió una propuesta geográfica y temática consensuada con todas las instituciones

ICARO/MADRID

El presidente de la Diputación cacereña, Manuel Veiga López, presentó en Fitur, junto con los responsables del Patronato de Turismo y Artesanía dependiente de dicha institución, una campaña global que incluye a diversas comarcas de la provincia de Cáceres.

Se trata de una oferta global geográfica, por una parte, basada en convenios suscritos con ayuntamientos, mancomunidades y comarcas, y, también, temática en ciertas rutas, con un especial énfasis en la Ruta de los Dólmenes de Alcántara, cuyo material divulgativo ha sido exhibido como novedad en Fitur. Dicho material incide fuertemente en la posición fronteriza de esta ruta.

Asimismo, el Patronato ha sido un agente coordinador importante en la firma de un convenio entre distintas comunidades que participan en "Camino de Sefarad". "Se trata - en opinión de Veiga - de la recuperación de una página importante de nuestra historia que reúne conceptos tales como la convivencia y la tolerancia, que hasta finales del siglo XV permaneció entre las tres grandes culturas basadas en las religiones del judaísmo, islamismo y cristianismo".

La iniciativa partió de Ayuntamiento de Hervás, ciudad que posee la judería mejor conservada de España, y que sirvió como núcleo aglutinante para otras ciudades: Ríbadavia, Cáceres, Toledo, Tudela, Córdoba, Segovia y Gerona.

Según los responsables de este proyecto, está prevista una ampliación cuyas condiciones serán definidas por el Consorcio que ha suscrito dicho convenio, y permitirá que otras ciudades, entre las que se encuentra Trujillo, se integren formando parte como un vestigio histórico con capacidad para organizar actividades en torno al tema.



La Ruta de los Dólmenes y el Camino Sefarad son las principales novedades que presentó el Patronato cacereño.

En esta tarea, el Patronato ha sido el encargado de coordinar la publicación de los soportes informativos que se han elaborado y que consisten en una guía que recopila, además de la introducción de los alcaldes, una intervención del ministro de Turismo y del señor Lacave sobre la "España Judía". Asimismo, recoge una descripción del barrio judío de cada una de las ciudades integradas.

Para los responsables del Patronato, esta línea de actuación está perfectamente en consonancia con los criterios temáticos de la Junta de Extremadura, "ya que localiza segmentos muy específi-

cos de turismo, lo que hace que, desde un principio, haya estado involucrada en el aspecto logístico y económico, además de una participación muy directa en la edición de todo este material profesional y en todas las gestiones que se han venido haciendo", declaró.

DIVERSIFICACION

En opinión del gerente del Patronato de Turismo, Rafael Gómez Barberá, existe una dispersión y una diversificación de la oferta que ofrece la provincia de Cáceres, "que se podía calificar de histórica", hasta que la Consejería ha

lanzado, recientemente, un mensaje global de coordinación con el fin de trabajar todos con un objetivo común.

"En este sentido, matiza Barberá, una buena parte del material informativo de la provincia se ha hecho de forma aislada, pero también de un modo coherente con el conjunto de la provincia, puesto que siempre ha estado basada en comarcas, en consensos con los ayuntamientos y ha recogido, en sus líneas generales de conducta, el mensaje de corporativismo basado en los valores naturales, culturales, patrimoniales y costumbrista", dijo textualmente.

Corominas niega que vaya a desaparecer algún tren de la Región

El Consejero de Turismo, Javier Corominas, negó ayer en el transcurso de Fitur que fuera a desaparecer el tren Sevilla-Zafra-Mérida, desmintiendo de este modo las declaraciones vertidas a la prensa por el diputado popular, Rodolfo Orantos.

El titular de Transportes aseguró con rotundidad que ninguna línea férrea va a desaparecer en Extremadura y lanzó fuertes descalificaciones contra Orantos, al que acusó de actuar con egoísmo y cicatería y de "no haberse aprendido la lección".

Corominas anunció que los contactos con Renfe continúan y que está todo preparado para el firma del convenio "puesto que ya hay un acuerdo en líneas generales" y aclaró que, en el marco de la normativa europea, Renfe es un operador más, ante la ausencia de la iniciativa privada.

Finalmente dijo que con el tema del ferrocarril se las "habían dado" muchas veces a Orantos y que debería madurar y ordenar más su propuesta. "Es por esto -señaló- por lo que no quiere presentarla hasta las elecciones, puesto que si alguien tiene algo que favorece a Extremadura y se lo guarda, no es un actitud positiva, porque los problemas necesitan soluciones".

PARALELO 40

La red turística "Paralelo 40" en la que está integrado el CEDER La Serena junto con otras 6 zonas rurales de la península, incluidas en el programa Leader de la UE, ha celebrado una reunión en FITUR en la que se ha decidido la estrategia definitiva para la promoción de esta gran ruta.

Según sus promotores, supone una alternativa al turismo de masas consistente en su turismo responsable, acorde con los valores de la naturaleza, respetuoso con el medio ambiente y participativo en las tradiciones locales.

Se inicia la ruta en la Montaña de Alicante, para terminar en la comarca portuguesa de Ribatejo y recorre las comarcas de la Sierra del Segura y manchuela en Albacete, Campo de Calatrava en Ciudad Real, La Serena en Badajoz, y Ribatejo norte y centro en Portugal.

CONCURSO DE COCINA

Durante el día de ayer, se celebró en la Casa de Campo de Madrid, la final del Concurso Nacional de Cocina en el que participan cocineros procedentes de toda la geografía española y está organizado por la Asociación Nacional de Cocineros de España.

Extremadura está representada por los cocineros del Hotel Meliá, del Palacio de Los Golfines de Arriba y del Nuevo Encuentro, establecimientos todos de Cáceres.

La gastronomía extremeña

Juan Campomanes, dueño del restaurante "El Paraíso" de Almendralejo, ha sido, un año más, el responsable de mostrar a medio mundo que ha pasado por Fitur, las excelencias de la gastronomía extremeña "que todavía sigue asombrando a muchos". Son 15 años en Fitur, hecho que le ha valido, junto con el maestro alfarero Rafael Ortega, que Ifema le haya distinguido con una medalla de oro a la permanencia y presencia continuada en la feria.

A sus 57 años, lleva 30 años al frente de su paradisíaco santuario gastronómico y otros 20 años promocionando como nadie los valores gastronómicos y rituales de la tradicional matanza extremeña. No solo en Almendralejo, sino que también ha paseado el arte del fogón extremeño en Bélgica, Amberes, Francia, además de un abultado palmarés de exhibiciones en festivales de Málaga, Barcelona, Alicante, Toledo la próxima semana, etcétera.

Dice Campomanes, con la boca pequeña, que está ya un poco cansado de subir todos los años "porque me cuesta un palizón estar pendiente de todos los detalles y reconozco que soy muy exigente y que me gustan las cosas demasiado perfectas, pero en esta profesión, el verdadero profesional lo demuestra a base de los pequeños detalles". Tanto es así que el próximo año se está pensando si repetirá, "a no ser que mi hijo, que vale más que yo, se proponga asumir él esta dura tarea". Cuenta y no acaba Juanito Campomanes, pero la verdad, es que es todo un artístazo.



Juan Campomanes lleva 15 años ininterrumpidos subiendo a Fitur.