



TEMPORADA ALTA

Francisco M. Pastor



La rentabilidad no termina de crecer

Los empresarios no mejoran sus cifras a pesar de que vienen más turistas

En cierto modo, el puente del Primero de Mayo marca el pistoletazo de salida para la temporada de verano. Tras un mes de abril gris, lluvioso y bastante atípico, las playas han recibido este fin de semana el primer aluvión de turistas y visitantes. Los hoteles del litoral empiezan a incrementar sus cifras de ocupación, que descienden en las casas rurales. Es la tónica de todos los años. Llega el verano y la playa le gana el pulso al interior. Vaya, la normalidad en una zona turística tan consolidada como la Costa del Sol. Las cifras de este invierno, ya lo hemos comentado en más de una ocasión, han sido excelentes, por lo que no es muy aventurado decir que el año 2007 va a pasar a la historia como uno de los mejores ejercicios para el turismo de la provincia. Lo reconocía hace unos días el Informe de Perspectivas de la Alianza para la Excelencia Turística (Exceltur), que auguraba un crecimiento cercano al 5%. Sin embargo, el estudio apuntaba un dato que no parece demasiado halagüeño. ¿Cómo es posible que mientras siguen aumentando los turistas, las pernoctaciones y el grado de ocupación no paren de caer la rentabilidad de los empresarios y el nivel de ingresos? Estamos, sin duda, ante un asunto complejo, pero que requiere una rápida respuesta. Hace ya demasiados años que se viene repitiendo esta misma tónica.

Innovación gastronómica

► El restaurante Amador, situado en el hotel Villa Guadalupe de El Atabal, viene organizando desde el pasado 25 de abril la primera jornada nacional de cocina andaluza con flores con el objetivo de recuperar una vieja tradición de la gastronomía regional, pero con aportes de modernidad en una carta de ocho platos que se caracterizan por la presencia de productos de temporada. La cocina con flores, de cuya existencia se tiene constancia desde hace unos 3.000 años, es una de las singulares alternativas que intentan preservar la sabrosa memoria culinaria de la comunidad, que incluso contribuyó en la antigüedad a exportarla a otros países. Las jornadas terminan mañana, por lo que todavía están a tiempo de participar de uno de los eventos gastronómicos más innovadores de cuantos ha organizado Amador Fernández, que, con su experiencia, está contribuyendo a darle calidad al turismo de la Costa del Sol. Y todo ello desde un hotel que puede jactarse de tener las mejores vistas sobre la bahía de Málaga.



Amador Fernández

Diffíciles relaciones

► Los inicios de los grandes proyectos son siempre complicados. Y el Centro de Industrias del Ocio (CIO) de Mijas no iba a ser una excepción. Una de las complicaciones más evidentes, lo dijimos en su momento, es la de coordinar de forma adecuada los intereses de la parte pública con los de la privada. Además, en las últimas semanas han empezado a escucharse algunas voces criticando que las instalaciones del CIO se estén convirtiendo en una especie de cementerio de elefantes para ex dirigentes socialistas. La nómina es bastante amplia e incluye ya a ex delegados, ex alcaldes y candidatos. El malestar entre algunos trabajadores ya no es un secreto. ■ fmpastor@epi.es