

Euskadi reúne a más de 700 invitados en Madrid para presentar su oferta turística

Patxi López presidirá la tradicional gala previa a la feria Fitur

MIKEL SORO

SAN SEBASTIÁN. El lehendakari Patxi López va a explicar hoy en Madrid las claves del éxito del turismo vasco en el foro de 'Liderazgo Turístico' organizado por Exceltur, una entidad para la excelencia turística. La conferencia forma parte de los prolegómenos de la feria Fitur que comienza mañana.

Patxi López desentrañará los secretos y el trabajo realizado durante años para conseguir que los turistas en Euskadi hayan superado ya la cifra de 2,3 millones y que sea un sector emergente que destaca sobre todo por su excelencia y competitividad. Según una nota de la Secretaría General de Comunicación de Lehendakaritza, Euskadi ocupa el segundo lugar, en términos absolutos y relativos, en comunidad autónomas con más certificados de calidad en el sector turístico. Además, el País Vasco ha ocu-

pado la primera plaza entre las comunidades más competitivas en los dos últimos años, según un estudio elaborado por Exceltur y la consultora Deloitte.

El foro de 'Liderazgo Turístico' tiene este año como lema 'El turismo, motor de crecimiento y empleo: retos para impulsar una gran apuesta de país, que mejore la posición competitiva del turismo español'. En el foro, el lehendakari coincidirá con otros presidentes autonómicos, como los de Galicia, Canarias, Baleares y máximos responsables de cadenas hoteleras y de entidades de turismo.

«Experiencia Euskadi»

Posteriormente, Patxi López acudirá al palacio Cibeles, en la popular plaza madrileña, el edificio que es el Ayuntamiento y antes fue la central de Correos, para presidir el acto promocional de Euskadi ante las autoridades y personalidades madrileñas y vascas que están en Madrid. 'Vive la experiencia Euskadi' servirá de presentación del País Vasco antes del inicio de Fitur.

Está prevista la presencia de más de 700 invitados, entre ellas per-

sonalidades del gobierno central, de las diputaciones y ayuntamientos vascos y de Madrid, y gente del deporte, la comunicación, las artes, etcétera. Esta reunión sirve, como cada año, de homenaje a los embajadores de Euskadi, vascos y no vascos, que viven en Madrid y siempre se han destacado por el apoyo al País Vasco.

Entre las personas que estarán esta noche en el acto figuran Edurne Pasaban, Elias Querejeta, La Oreja de Van Gogh, Amaia Montero, Martín Berasategui, Karlos Arguiñano, Iñaki Gabilondo, jugadores del Caja Laboral vitoriano y otros rostros conocidos. Los presentadores serán los iruneses Jon Sistiaga y Lourdes Maldonado.

El acto será retransmitido en director por internet a través de los



Una azafata reparte folletos.

DATOS

Foro y gala: Patxi López participará primero en un importante foro turístico y después en la gala vasca de Turismo, con 700 invitados y una oferta gastronómica. **Pintxos:** Josean Calvo, del 'Zeruko', y Edorta Lamo, de 'A fuego negro', son los dos donostiarras seleccionados para servir pintxos, junto a otros dos alaveses y vizcaínos.

portales 'www.tveuskadi.net' e 'www.irekia.euskadi.net'.

Seis chefs de pintxos

El Basque Culinary Center aporta el toque gastronómico en forma de pintxos. Para ello lleva a seis cocineros vascos, dos por cada territorio. De Gipuzkoa van Josean Calvo, del 'Zeruko' y Edorta García Lamo, de 'A fuego negro', donostiarras; de Bizkaia, Iván Siles, del 'Gure Toki' y Darran Williamson, del 'Bitoque' y de Araba, Iñaki Rodrigo, del 'Rodaballo' y Senén González, del 'Sagartoki'. Cada uno creará 150 pintxos de dos de sus banderillas.

Josean Calvo llevará un canelón de Pedro Ximénez relleno de foie y otro de bonito y antxoa esferificado en forma de aceituna, «para que degusten dos productos clásicos de Gipuzkoa». El chef del 'Zeruko' de la Parte Vieja estaba especialmente satisfecho de que hayan contado con él para esta gala del turismo en Madrid. Lo mismo que Edorta Lamo. «Siempre está bien que cuenten contigo» decía ya desde Madrid. «Voy a presentar nuestras aceitunas con vermú y un fiambre de lumagorri con naranja y semillas, clásicos de A fuego negro».