

Cantabria se planta en Fitur con un objetivo claro: reactivar el turismo

Agudo participó ayer en un foro para relanzar el sector de viajes y este año la región 'atrapará' a los visitantes de la feria con uno de sus 'puntos fuertes': la gastronomía

LETICIA G. VILAMEA / Santander
Cantabria acude este año a Fitur más concienciada que nunca de exprimir al máximo los 800 metros cuadrados de stand. La región es consciente de la necesidad de esquivar los azotes de la crisis y reavivar el turismo, especialmente afectado en la *España Verde*, como revela el informe de la Alianza para la Excelencia Turística *Exceltur*. De ahí, que la región liderada por Ignacio Diego apueste este año por uno de los puntos fuertes para atraer a los turistas: la gastronomía.

La maquinaria de promoción turística ya haya comenzado a rodar. El director general de Turismo, Francisco Agudo, participó ayer en el Foro de Liderazgo Turístico *Exceltur* junto con técnicos de la Dirección de Turismo del Gobierno de Cantabria. Este encuentro se celebró en el recinto ferial de Ifema como antesala de Fitur. Allí se analizó la situación del sector de los viajes, que en algunas comunidades ha mantenido su capacidad de crecimiento y creación de empleo en los últimos años pese a una coyuntura económica, especialmente difícil.

Diego presidirá el viernes los actos previstos para el día de Cantabria

Uno de los puntos atractivos para el turista será el Mundial de Vela

Hoy será el consejero regional de Innovación, Industria, Turismo y Comercio, Eduardo Arasti, quien asista a la inauguración de la Feria Internacional de Turismo y ya el viernes, que se celebrará el día de Cantabria, será Diego quien presida los actos programados.

Los cinco días en los que se desarrollará Fitur (del 18 al 22 de enero en el recinto ferial Juan Carlos I de Madrid), se tornan claves para la región. Cantabria apostará por cinco hitos, donde el Mundial de Vela, que se celebrará en Santander en 2014, ocupará un puesto relevante. Cantabria reivindicará su condición de referente del turismo deportivo y de naturaleza, promocionando su potencial de campos de golf, turismo náutico y surf, así como sus recursos paisajísticos, abanderados por el Ecoparque de Trasmiera, Premio Eden (European Destinations of Excellence) 2011.

La región también subrayará en Fitur su condición de destino cultural, promocionando la celebración en 2012 de tres aniversarios



EL MUNDO

Austeridad. El stand de Cantabria en Fitur 2012 logra un resultado óptimo con unos recursos austeros. Para lograrlo, se han combinado elementos modulares, diseño y grandes superficies rotuladas.



EL MUNDO

Zonas de negocio. Los espacios interiores, que suman 830 metros cuadrados, se han aprovechado al máximo para potenciar los objetivos comerciales de la feria. Destacan la gran plaza central, el aula culinaria y la zona del bar, en la imagen.



EL MUNDO

Plaza interior. La instalación cuenta con una amplia plaza interior donde se celebrarán diversas actividades. La gastronomía de Cantabria, representada por los seis cocineros de la región que acreditan Estrella Michelin en sus restaurantes, ocuparán un lugar central.

rios históricos: el centenario de la entrega del Palacio de La Magdalena al rey Alfonso XIII, el centenario de la muerte de Marcelino Menéndez Pelayo y el V Centenario de la bula Papal que concedió el privilegio del Jubileo al Monasterio de Santo Toribio.

Asimismo, a lo largo de la semana se presentará el Centro de Actividades Náuticas de Marina de Cudeyo, el Club de Calidad Cantabria Infinita, y los Festivales Amstel Música en Grande y Santander Music.

Los Príncipes de Asturias inaugurarán hoy la 32 edición de Fitur y finalizarán su visita en el stand

Los príncipes terminarán hoy su visita en el 'stand' donde está Cantabria

nuevo, donde se encuentra Cantabria. De ahí, que puedan disfrutar de una de las novedades cántabras de este año: el *Espacio Gastronomía*. Se han programado una serie de actividades que serán el exponente de la gastronomía cántabra en diferentes vertientes, desde la culinaria, pero también

Hostelería congrega a los asistentes

Santander

La Asociación Empresarial de Hostelería de Cantabria (AEHC) reunirá como cada año a todas las personas que se acerquen durante esos días a Madrid para participar en Fitur en la fiesta Punto de Encuentro.

Esta fiesta se celebrará mañana (vispera del Día de Cantabria) en la discoteca New Garamond, situada en la calle Rosario Pino, 14 (Madrid) a partir de las 01.00 horas.

Personal de la Asociación Empresarial de Hostelería de Cantabria atenderá a su llegada a empresarios y autoridades, que pueden recoger en la entrada las invitaciones para participar en la Fiesta, informa la asociación.

Dentro de la feria, el 'stand' de Cantabria estará ubicado en el Pabellón 9 (entrada norte de Ifema) y las personas que deseen acudir al Día de Cantabria, que tendrá lugar el viernes desde las 12.00 horas, tan sólo tendrán que dirigirse a las azafatas señalando que quieren asistir al acto que se celebra en el 'stand' de Cantabria.

Además del Mundial de Vela y las propuestas gastronómicas que gozan de Estrella Michelin, Cantabria también subrayará en la exposición atractivos como Altamira y el conjunto de diez cuevas prehistóricas Patrimonio de la Humanidad, El Soplao o el Parque de la Naturaleza de Cabárceno.

Las propuestas de balnearios, turismo rural y alojamientos serán otro de los puntos fuertes para 'hipnotizar' a los visitantes y que se decidan a visitar Cantabria en sus futuras vacaciones.

la enológica, así como la de productos representativos del importante atractivo turístico gastronómico de Cantabria.

En el *Espacio Gastronomía* estarán presentes los cocineros de los seis restaurantes con Estrella Michelin en Cantabria: El Serbal (Santander), El Cenador de Amós (Villaverde de Pontones), El Nuevo Molino (Puente Arce), Annu (San Vicente de la Barquera), Los Avellanos (Tanos, Torrelavega) y Solana (Ampuero), así como los restaurantes Cañadio y Sambal; Sidra Somarroza, Quesos Tres Vales Pasiegos y Cafés Dromedario, y el cocinero Joseba Guizarro.