

HISTORIAS

Bono consenso

BELEN LEZAMA

VES tú. Esto es lo que demandamos los ciudadanos. Que sus representantes, los políticos se enrollen. Que busquen el interés general antes que el partidista. Que procuren el desarrollo y el bienestar de la sociedad a la que sirven y que les paga. Precisamente lo que se desprende del protocolo de intenciones firmado ayer para la creación del bono turístico, una experiencia pionera en España. Una iniciativa exportable, que tiene como objetivo incentivar las visitas de turistas —prolongar su estancia, sobre todo—, facilitando su acceso a monumentos, museos, transportes... Y todo ello a través de una tarjeta, con microchip incluido, que abrirá puertas y ofrecerá comodidad a nuestros visitantes. Y si bien es cierto que administraciones y entidades han consensuado criterios e intereses, no sería justo olvidar al padre de la criatura, al paridor de la idea, capaz de aunar esfuerzos hasta el acuerdo ahora firmado. Me refiero, naturalmente, al concejal de Turismo de Granada, Juan Ramón Ferreira, uno de los políticos con más capacidad y futuro de nuestro entorno y que, extrañamente, tiene buen cartel incluso en la oposición. Bueno, pues el Ferreira es uno de los culpables —el que más— de la novedosa idea puesta en marcha en Granada.

Así que nada me extrañó que el alcalde Berbel anduviera echando flores a su concejal y reconociendo públicamente los méritos que lo adornan. Pero en el salón de plenos del Ayuntamiento, además, había más personal de los principales. Porque el acuerdo se extiende a Junta de Andalucía —consejerías de Turismo y Deportes y Cultura, incluido el Patronato de la Alhambra—, La General y el Arzobispado. La única ausencia, más que justificada, fue la de la consejera de Cul-



GONZALEZ MOLERO

De izquierda a derecha, Núñez, Moratalla, Revilla, Cañizares y Berbel.

tura, Carmen Calvo, enfermita ella y que ha tenido que ser hospitalizada. Su homólogo en Turismo/Deportes, el andalucista José Núñez, destacó que el bono turístico significa «desarrollo de la industria del ocio», aunque eso no quiera decir que podamos ser ociosos a la hora de ofertar calidad, tecnología y la promoción adecuada. El rango turístico de Granada —nuestra mayor industria creció un 30% en ingresos en 1996— se ha desarrollado en los últimos años muy por encima de la media

del resto de las provincias hermanas de la comunidad. Y eso obliga. Ha obligado, por ejemplo, a la apuesta decidida de Enrique Moratalla, delegado de Cultura de la Junta, quien resaltó el esfuerzo de las distintas instituciones. Mateo Revilla, patrón de la Alhambra, buque insignia de nuestra oferta monumental, también aportó su firma, aunque es probable que sea quien sufra más quebraderos de cabeza. Todo sea por la unión y por la fuerza que genera.

Y con la Iglesia hemos topado... pero en el mejor sentido de la expresión. Que también monseñor Cañizares Llovera ha puesto sus dominios a disposición de la causa. La religión está obligada a crear y colaborar con la Cultura —o algo así— dijo el flamante obispo de la diócesis granadina. Así que en el microchip también estará incluida la Catedral, pongo por caso. Y como La General es el rico perejil de todas las salsas granadinas, pues tampoco podía faltar en el guiso. Allí estuvo su presidente, Julio Rodríguez. La centenaria entidad ahorrista aportará la tecnología precisa y la gestión/reparto de los cuartos que genere la venta del bono turístico en sus tres modalidades: de 24, 48 y 72 horas. En cualquier caso, antes de tres o cuatro meses no es probable que el bono turístico esté a la venta.

Si es probable, incluso deseable, que el museo más visitado de Andalucía se sume al acuerdo. Me refiero al Parque de las Ciencias, cuyos máximos representantes también estuvieron presentes en el salón de plenos del Ayuntamiento. De un lado, el presidente del Consejo Rector, Juan Ruiz y, de otro el director del Parque, Ernesto Páramo. Más de 220.000 visitantes en 1996 es una aval más que sobrado para participar en el proyecto. Un proyecto bendecido desde todas las instituciones y que puede significar un gigantesco paso para una industria que genera en Andalucía un billón de pesetas y da trabajo a 150.000 personas. Apoyarlo, no hay más narices que apoyarlo...

Mi apoyo y consuelo desde aquí a ese gran señor y buena persona que es Alfredo Morales. Quien fuera histórico director del Hotel Victoria acaba de perder a su madre, doña María del Carmen Ortiz. Un trago amargo, en el que lo acompañamos la legión de amigos de Alfredo.

¿QUE COMEMOS HOY?

GUIA PARA SABER DONDE IR A COMER CADA DIA

Pescado



Carne



C. Regional



Cocina Casera



HOTEL-RESTAURANTE LAS YUCAS
Pescados y Mariscos de Calidad
Ctra. de Córdoba, km. 428 - Tlf. 438878
ATARFE (Granada)

RESTAURANTE ARGENTINO
LA TRANQUERA
Degustará la excelente carne de novillo pampeano con certificado de garantía
Divina Pastora, 3 (Triunfo)
Teléfono: 283805

COCINA REGIONAL DE CANTABRIA
EL RINCON DE CANTABRIA RESTAURANTE
COCIDO MONTAÑES TXANGURRO ANCHOAS DE SANTOÑA
C/. SOS DEL REY CATOLICO, 1 (Almirales) Tlf.: 133389

RESTAURANTE **EL CENADOR**
COCINA CASERA DE CALIDAD PARA DEGUSTARLA EN UN SELECTO Y ACOGEDOR AMBIENTE
CERRADO DOMINGOS Y FESTIVOS
Dr. Olóriz, 13-15. Tlfs. 277039 y 209724
GRANADA

RESTAURANTE-CORTIJO
los Dólares
Mire que buenas especialidades
* Pescado a la Sal
* Chuletón de Buey a la Piedra
* Lomo de Novillo Argentino
* Muossaka Griega
Ctra. Dílar a Otura - Tlf.: 340586
Movil: 909 237857

BAR-RESTAURANTE
Rincón del Sota
ESPECIALIZADO EN CARNES
* COCHINILLO
* CORDERO LECHAL
* BUEY Y TERNERA
* RABO DE TORO
Casillas del Prats, 9 - GRANADA TLF.: 253124

MESON ANTONIO
MUCHO DE TODO Y BIEN ELABORADO
- Cordero troceado asado al horno de leña
- Rabo de toro en salsa
- Lengua de ternera en salsa
- Escalope de ternera con salsa de champiñón y nata
Eccce Homo, 6 - Tlf.: 229599 - GRANADA
(Junto al Campo del Principe)

CAFE **RESTAURANTE BAR ROMERO**
Cocina Típica Granadina
* 5 salones climatizados * Parque Infantil
EN PLENA NATURALEZA RODEADO DE PINARES
RESERVAS 453268
UN LUGAR PARA GOZAR - Acceso Autovía Bailén Motril, salida 119 EMBALSE DEL CUBILLAS

Y... PARA BEBER: Viña Lardón y Flor de Albondón Bodegas Lardón
ALBONDON (Granada)
Pedidos: 826804

Coordina: Elena Espigares. Tlf. 276992