

Expertos piden regular el número de turistas para no morir de éxito

» EL FORO INTERNACIONAL DE TURISMO SACA A LA LUZ LOS EXCESOS EN LA ISLA

Frente al triunfalismo de los políticos la voz sosegada de los expertos. El doctor Jafar Jafari de la Universidad de Wisconsin (EE UU), expresó ayer en el Foro Internacional de Turismo de Maspalomas, que la isla corre riesgo de morir de éxito si se da un incremento desmedido en el número de visitantes.

GABRIEL SUÁREZ / MASPALOMAS

Un si rotundo. El académico americano ni lo dudó. El doctor Jafari aseguró que si no se regula el número de visitantes, Gran Canaria sufrirá el efecto Venecia, que muere de éxito saturada por la excesiva explotación turística. «En Venecia no se consigue cristal de Murano ni en Murano; todo es chino», afirmó el doctor Jesús Cisneros, profesor de Contaminación Marina y Oceanografía Costera de la ULPGC, añadiendo que empujados por esta situación los venecianos abandonan la ciudad.

Cisneros aseguró también que Gran Canaria «está comenzando a morir de éxito». «Hay vertidos de aguas residuales en las costas, aquí cerca, sin control, con lo que tenemos toda la biodiversidad arruinada al perderse el 90% de los peces de la zona y el 70% de los sebadales», indicó el académico, quien hizo una invitación a pasear por el litoral y descubrir esos vertidos.

Otra dura crítica al modelo de gestión de la isla lo realizó el catedrático coreano, Dr. Kang KI-Lee, al calificar de «disparate» la generación de 1.100 megavatios de energía eléctrica por parte de las dos centrales térmicas con combustible convencional (fuel). «El problema no es solo medioambiental, sino de seguridad», apuntó, al mismo tiempo que planteó la necesidad urgente de desarrollar las energías renovables «optimizando los recursos», afirmó el experto quien compartió la rueda de prensa y el debate con el experto en gastronomía, el doctor Erik Wolf.



Expertos. De izquierda a derecha, los doctores Erik Wolf, Jesús Cisneros, Kang Ki-Lee y Jafar Jafari.

UN SECTOR QUE VA A MÁS EN TODO EL MUNDO

EL FORO CONCLUYE HOY EN EXPOMELONERAS CON LA PONENCIA DE LOS ALUMNOS

■ **Apertura.** El Foro Internacional de Turismo Maspalomas Costa Canaria inauguró ayer su tercera edición con la conferencia magistral del doctor Jafar Jafari y su propuesta sobre la unión academia e industria, una tarea considerada vital para este sector. La apertura del evento estuvo a cargo del ministro de Industria y Turismo, José Manuel Soria, quien estuvo acompañado por el alcalde de San Bartolomé de Tirajana, Marco Aurelio Pérez; el presidente del Cabildo, Antonio Morales; el rector de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, José Regidor y el rector de la Universidad Ibn Zohr de Agadir (Marruecos).

■ **Industria.** Soria afirmó que el Foro pone en valor para los jóvenes canarios que asisten al mismo el turismo como formación. «El turismo va a más y está llenando a más en todo el mundo», indicó el ministro, añadiendo que esto viene bien a Canarias, a la que planteó adaptarse a las nuevas tendencias como la digitalización y formación en general en idiomas, economía y servicios. Respecto a la alta tasa de desempleo que existe en las islas con un lleno turístico, lo achacó a la falta de desarrollo industrial de las islas. «El sector turístico representa el 35% de la economía región y la industria apenas llega al 5%», reveló el ministro.

■ **Jornada.** Hoy tiene lugar la segunda y última jornada de esta tercera edición del Foro Internacional de Turismo Maspalomas Costa Canaria. Se presentará un abanico de temas para las comunicaciones científicas como el marketing y la promoción de destinos turísticos, innovación o competitividad. El debate más interesante estará protagonizado por los trabajos de un centenar de estudiantes de seis centros isleños de entre 14-20 años, que expondrán sus estudios y mostrarán la perspectiva de los jóvenes hacia el turismo en las Islas. También confrontarán modelos turísticos Adeje y San Bartolomé de Tirajana.



El auditorio de Agüimes se llena de los aromas de la cocina viva

G. S. / AGÜIMES

■ Estofado de cerdo y cordero pe-libuey ahumado con aroma de naranja y romero serán cocinados en directo este sábado en el Teatro Auditorio de Agüimes, que acogerá el segundo certamen Cocina Viva que impulsan el Cabildo, el Ayuntamiento y la Cámara de Comercio de Gran Canaria.

Cocina Viva, presentado ayer, rescata las recetas de antaño que han pasado de generación en generación pero también hace un guiño a la nueva cocina. El evento contará con ponencias sobre el cochino negro y las bondades de los aceites de oliva. Completa el certamen una introducción a la cata de aceites y un maridaje con vinos de Gran Canaria.

Mogán instala sombra a la plaza de Pino Seco con 45.000 euros

G. S. / MOGÁN

■ Los usuarios de la plaza de Pino Seco, en Arguineguín, cuenta con una zona de sombra y techumbre en su explanada. Con la instalación de una retícula de perfiles de aluminio el Ayuntamiento de Mogán ha cumplido la demanda de la Asociación de Vecinos de Pino Seco.

«La obra ha consistido en la instalación de una estructura metálica con madera y una cubierta con retícula de perfiles de aluminio, explicó el concejal de Obras Públicas, Ernesto Hernández.

La plaza de Pino Seco no contaba con una zona de techumbre que protegiese del sol o de las posibles inclemencias meteorológicas, por lo que la necesidad de una cubierta estaba justificada.

La obra ha sido ejecutada y financiada por el Ayuntamiento, quien ha invertido unos 45.000 euros para atender la demanda de los vecinos. Hernández confirmó futuras mejoras en la plaza, siendo una de las primeras una mejora del graderío.

La Aldea finaliza los mercados de otoño con saldo satisfactorio

G. S. / LA ALDEA

■ El concejal de Desarrollo Económico de La Aldea, David Hernández, señaló que la primera fase de los mercados de otoño ha concluido con resultado satisfactorio, por lo que ya está trabajando en una próxima edición.

Según el edil «se han cumplido con los tres objetivos marcados: incremento de la actividad comercial, más afluencia de visitantes y una mayor organización de actividades dinamizadoras».

En total fueron organizados tres eventos, en los que han participado una veintena de comerciantes, artesanos y agricultores, que unido a los locales convencionales de la Zona Comercial Abierta de La Aldea, ha revitalizado la economía local.

A la par se han organizado actividades como la ruta de tapas y vinos o la instalación de un scalextric, que «han contribuido a mejorar los resultados», señala. Las mismas tuvieron apoyo de la Consejería de Industria del Cabildo de Gran Canaria.