

TURISMO EN EXTREMADURA, ESPAÑA Y EL MUNDO

Carta mensual

Enero 2018. Año I. Número 1

<http://pacorivero.blogspot.com.es>

E-mail: frivero41@gmail.com

Distribuida a profesionales del sector

Una nueva publicación

El periodista tiene la necesidad de contar cosas, todo lo que ocurre a su alrededor. Por eso, después de dejar pasar más de un año sin que editara ninguna publicación digital, ha decidido recomenzar y continuar haciendo lo que uno sabe: Dar información y escribir por sí mismo, o con la ayuda de otros, reportajes sobre destinos turísticos de Extremadura (la región donde un servidor nació), España y del mundo.

Intentaremos dar, en la medida en que uno pueda, comunicación de lo que va ocurriendo. Uno tiene esa necesidad de ayudar a su patria chica, aunque sea con una carta mensual. Aquí cabemos todos.

Francisco Rivero

EXTREMADURA EN FITUR 2017



El turismo de Extremadura buscó en FITUR, junto a la Euroregión portuguesa de Alentejo, promocionarse en China y atraer hacia aquí turistas interesados en los atractivos de ambas zonas ibéricas. En el caso extremeño se darían a conocer los 20 enclaves que la UNESCO tiene reconocidos en la región.

Durante las jornadas profesionales acudieron al pabellón extremeño en FITUR el presidente de la Junta de Extremadura, Guillermo Fernández Vara; el consejero de Economía e Infraestructuras José Luis Navarro; el director general de Turismo, Francisco Martín Simón además del ministro de Economía portugués, Manuel Caldeira Cabral.

TURISMO TERMAL EN BADAJOZ

El Patronato Provincial de Turismo y Tauromaquia de la Diputación de Badajoz beneficiará a 300 personas jubiladas en su programa de Turismo Termal. En total invertirá 60.000 euros para que 150 personas vayan al balneario de Alange y 150 al de El Raposo.

Más información en el Boletín Oficial de la Provincia del 22 de enero de 2018. Picar el siguiente enlace:

http://www.dip-badajoz.es/bop/ventana_anuncio.php?id_anuncio=111888&FechaSolicitada=2018-01-22

CÁCERES DE PELÍCULA”



El Ayuntamiento de Cáceres ha publicado un plano turístico de la ciudad en el que se recogen las plazas y calles que han sido un plató de cine en películas como “El Tulipán Negro”, protagonizada en 1964 por el actor francés Alain Delon, la italiana Virna Lisi o el español Adolfo Marsillach, hasta “Juegos de Trinos”, grabada en 2016.

El título del folleto es “Cáceres de Película” y de él se han editado 60.000 ejemplares, que han sido financiados por el Canal Isabel II en Extremadura. El folleto muestra los lugares de la ciudad antigua donde se han rodado películas, así como imágenes de ellas.

LAS CARANTOÑAS BUSCAN SER FIESTA DE INTERÉS TURÍSTICO NACIONAL



Las Carantoñas de Acehúche (Cáceres), que se celebran el día de San Sebastián esperan que este año sean declaradas Fiesta de Interés Turístico Nacional, tras dos años trabajando y una vez consolidado el título regional que se obtuvo en marzo de 1987, hace 31 años.

Este año salieron unas 50 carantoñas junto a los mayordomos, los “tiraos”, las “regaoras”, un tamborilero y la Vaca Tora. Esta fiesta se celebra también en otros países balcánicos como Serbia, Bulgaria o Rumanía, según el cronista oficial de Acehúche, Salvador Calvo.

FESTIVAL DEL PIMENTÓN DE LA VERA

Un grupo de empresarios de Plasencia, integrados el ALTUP (Alojamientos Turísticos de Plasencia, <http://hotelesenplasencia.es/>), está dispuesto a crear el Festival del Pimentón de la Vera.

Este proyecto nace con un claro compromiso de cooperación, entre empresarios de distintas actividades económicas, administraciones, técnicos y localidades, todos unidos para potenciar y promover la economía y cultura de la zona con iniciativas en torno al Pimentón de la Vera con Denominación de Origen.



Sin duda, el turismo gastronómico es tendencia, no sólo como punto con el que conectar con los turistas, sino que existen toda una serie de experiencias en torno a productos gastronómicos convertidos en “Experiencia Turística de España, tales como las fiestas de la Aceituna, en Martos (Jaén), del Ajo, en Zamora; del Albariño, en la villa de Cambados; de la Almeja en Villagarcía de Arosa, del Atún, en Barbate; de la Castaña, en Málaga; de la Chanfaina, en la Axarquía; del Cordero, en Quirós y Lena (Asturias); de la Exaltación del Botillo en Bembibre (León), de la Sidra en Nava (Asturias); del Pan y Queso en Villa del Quel; de la Calçotada, en Tarragona, del Pimiento en Villanueva de los Infantes(Ciudad Real); de la Patatera en Malpartida de Cáceres; del Queso en Trujillo, o la Fiesta de la Tenca, en la comarca del Tajo-Salor-Almonte.

La gastronomía también está entre las principales potencialidades de Extremadura, no en vano hoy la gastronomía constituye uno de los pilares fundamentales de la oferta turística de nuestra región, por la gran calidad de sus productos y por la riqueza cultural de su legado culinario.

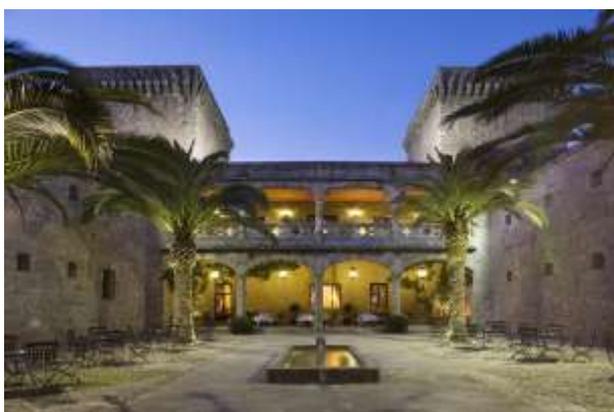
Hay datos concretos, como la última edición de la Feria del Queso de Trujillo que cerró con récord de ventas y público con 190.000 visitantes.

EL PIMENTON CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Constituye una marca lo suficientemente potente para convertirse en puntal de una oferta turística gastronómica que aglutine productos de distinta tipología, desde los paisajes de sus campos de cultivo, sus secaderos y sus antiguos molinos, pasando por las fábricas actuales, equipadas con moderna maquinaria, hasta los recetarios tradicionales y la cocina de vanguardia.

El pimentón de la Vera, con Denominación de Origen Protegida, es un producto estrella capaz de generar más valor. Por ello se apuesta por realizar una experiencia turística gastronómica con un recurso tan reconocido como es este producto, que es la gran oportunidad en la oferta turística de temporada invernal. De hecho, el famoso cocinero británico Gordon Ramsay, con 14 estrellas Michelin, usa en sus platos el Pimentón de la Vera, consiguiendo así gran notoriedad en este importante mercado. <https://www.gordonramsay.com/>

La finalidad de esta propuesta es la de atraer turismo hacia Plasencia y las zonas productoras de pimentón durante la estación en la que se ralentiza la actividad y por tanto caen los ingresos de las empresas del sector. Los principales beneficiarios de esta acción serán los propios productores de pimentón, los alimentos de Extremadura, los alojamientos turísticos, los restaurantes y bares, así como las empresas de turismo activo, lo comercios locales y los guías turísticos.



Para ello se propone crear el Festival del Pimentón de la Vera, con Denominación de Origen Protegida e irá destinado a los profesionales del sector gastronómico y a los viajeros “gourmets”. Las propuestas de actividades se concentrarán en unas jornadas profesionales en julio de este año, así como en el Martes Mayor de agosto, en Plasencia. El festival se realizaría en el trimestre de octubre, noviembre y diciembre de 2018, con el fin de dar a conocer una nueva experiencia turística, con menús degustación, catas de maridaje, talleres de elaboración de recetas tradicionales con pimentón y diversas actividades culturales y turísticas paralelas por Plasencia, Jaraíz, Cuacos de Yuste y Jarandilla de la Vera.

En la foto el parador de Turismo en Jarandilla

EL MUSEO DE BELENES DE MOLLINA

Acaban de terminar las Navidades y uno se apresta a escribir sobre algo excepcional: El Museo de Belenes del pueblo malagueño de Mollina, creado por el mollinato Antonio Díaz, quien me cuenta en si despacho cómo surgió la idea, concretada en la Fundación Díaz Caballero.

Antonio Díaz vive en Granada, donde ejerce como arquitecto, además es hombre del campo donde en Lucena, en la provincia de Córdoba, posee olivos de los que produce un buen aceite de una marca. Se me queja delante de un diorama de San Francisco de Asís, fundador de los belenes en el siglo XIII, de que España que posee el mejor aceite de oliva del mundo, no le damos ningún valor. Pagamos por un botellín de agua un euro y no somos capaces de pagar por un buen litro de aceite cuatros, cuando hemos de venderlo a granel a Italia y este país, con su buen hacer artístico en el mundo del diseño lo revende por todo el mundo a un precio exorbitante y diciendo que es de producción italiana cuando en realidad es español. Su aceite virgen extra lleva por marca “Garay” y está producido en exclusiva para el Museo de Belenes, cuya lata de un litro cuesta en la tienda del museo 9 euros. www.cortijogaray.com Yo me compré la de variedad arbequina, pero no estamos aquí para hablar de esto, sino de los pesebres navideños.



En su despacho, Antonio me cuenta que el belén de Navidad tiene parte de arquitectura en cuanto al diseño y a la forma de montaje. Su singular museo se ha convertido en centro mundial del belenismo; fue inaugurado hace un par de meses por la presidenta de Andalucía, Susana Díaz, y a día de hoy – 4 de enero de 2018- han pasado por él más de 40.000 personas, que se han visto gratamente sorprendidas por el buen gusto del museo, incluso hasta la directora de un festival de cine turístico de Brasil, Marta Lobo, se ha interesado por el video institucional que tiene la institución.

Me cuenta Antonio que ha tenido que atender, en estos días navideños, a periodistas de toda España, incluso de diversos países extranjeros, dada la singularidad del museo. Según se aprecia, es una ventana abierta al arte, la tradición y el vanguardismo, pues se trata de un espacio privilegiado donde los belenes brillan con luz propia. En total tiene más de 1.000 figuras de 60 belenes de España (principalmente de Andalucía y de Cataluña), además de otros de Italia, donde comenzó el pesebrismo y también de Estados Unidos, Rusia, Alemania, Alaska, Perú, India o México, este último con figuritas en forma de esqueletos, tan amantes los mexicanos de la muerte.

Aconsejo entrar al museo y comenzar por el video institucional, da una idea genérica del mismo. Para mí, lo más atractivo es el diorama del comienzo, con el triunfo del emperador Constantino, que convirtió el imperio romano al cristianismo, y cuya madre figura en la historia con el nombre de Santa Elena. La obra es de la italiana Ángela Tripi, elaborada en 2008, pero montada aquí el año pasado. Desde el arco del triunfo se aprecia otro que muestra a San Francisco de Asís, santo patrono del belenismo porque en su país natal figura como el creador de los belenes. Merece la pena visitar la cueva, un gran nacimiento que muestra, con una gran perspectiva, con muchísimos personajes, entre ellos el propio Antonio Díaz; parece un cuento de las Mil y una noches. Un par de salas está dedicada a la historia sagrada desde Adán y Eva, hasta la muerte de Jesús en el Gólgota, pasando por el triunfo de David ante Goliat, el nacimiento del Niño Dios o su vida pública, resucitando a Lázaro. ¡Precioso!

Me encantó el gran belén dedicado a las ocho provincias andaluzas, en el que se muestra la Peña de los Enamorados de Antequera, el cenachero de Málaga o el Tajo de Ronda, sin olvidarse de la Alhambra de Granada o los olivaderos de Jaén. Sin embargo, el summum del belenismo lo concretan unas muestras de Italia, del popular Antonio Pigozzi, que puso un trasfondo de un pueblo de los Apeninos.



Como anécdota, en un mes que lleva abierto el Museo de Belenes, ya se han recibido dos quejas oficiales: Una por el desnudo integral de Eva y la otra por ser un canto al independentismo catalán, ya que muchas figuritas llevan la clásica barrineta, típico gorro del traje típico de esta región española. Concluyo la visita en la vitrina donde se muestra un nacimiento con los dos Papas, Benedicto XVI y Francisco I.

El Museo de Belenes se encuentra a la altura del punto kilométrico de la autovía A-92, en el pueblo malagueño de Mollina, y quien quiera saber as que vea su páginas web: www.museodebelenes.com

VIAJE POR EGIPTO

Texto y fotos: *Francisco Rivero*

Navegando hacia Edfu



El programa indica que pasamos la noche en navegación. Es muy bello el reflejo de la luna llena en las aguas sagradas del río Nilo, mientras los pueblitos de los alrededores parecen los pueblitos de un nacimiento, ahora que estamos en época navideña. Por la mañana, la belleza es distinta. Varias parejas de pescadores en pequeñas barcas se afanan por ganarse la vida en estas aguas y, mientras en la cercanía hay mucha vegetación de ribera, a pocos kilómetros está el desierto. ¡Qué pena que no haya inversiones agrícolas para poner en valor estos terrenos baldíos!



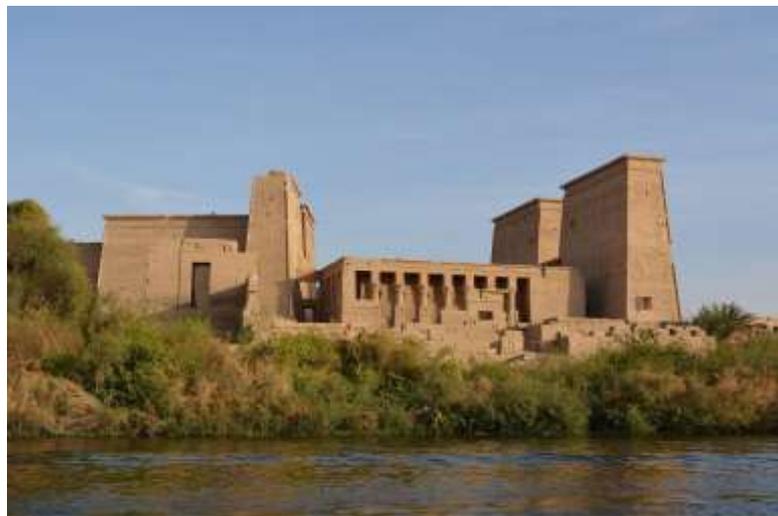
Vamos al sur, hoy toca Edfu (en la foto), Kom Ombo y Aswan. Edfu es tal vez el mejor templo de los que existen hoy en el Egipto faraónico. Hay pocos turistas en su recinto y se puede contemplar y fotografiar con serenidad. Este viaje es un viaje que denominan de “slow travel”, poca y agradable gente. Edfu, de época ptolemaica, está dedicado al dios Horus y que es reconocido como el halcón, un ser humano con cara de halcón. Tiene una preciosa fachada con dos preciosas estatuas del dios Horus en forma de halcón, y, tras el de Karnak, es el segundo de mayor superficie del país, con 137 metros de largo. En su interior sobresale en el tabernáculo de granito gris muy bien trabajado, 360 años antes de Cristo.



Vuelta al padre Nilo, donde la vegetación verde alegra la vista mientras se navega hacia el sur, hacia Kom Ombo, un templo excepcional, dedicado al dios cocodrilo, que se veneraba ya en la primera dinastía. Algo asombroso en las paredes de este singular edificio es que en él ya se muestra la fórmula de la primera receta médica y donde hay objetos profesionales para la medicina, siendo el primer doctor de la historia Hemenotep, que cuidaba bien a sus enfermos y diciendo la postura en que las parturientas tenían que dar a luz, algo único y excepcional en la historia de la humanidad. Merece la pena conocer esta construcción de noche, muy bien iluminado, y la luna casi llena.

Dos templos rescatados de las aguas

Abu Simbel está al sur del sur, cerca de 300 kilómetros al sur de Aswan. Otro de los grandes dioses del mundo faraónico, Isis, tiene dedicado el templo de Filae que es, junto a los de Edfú y Dendera, una de las mejores construcciones religiosas ptolemáicas. Paseando por el barrio copto de El Cairo me encuentro en un pasadizo unas fotos en el



que se ve el antiguo templo semihundido en las aguas del Nilo tras la construcción de la presa de Asuán. El mundo se movilizó para trasladarlo piedra a piedra al islote cercano de Agilkia. Llegué hasta allí en una barca turística desde la cercana ciudad de Asuán; recorrí el lugar que me encantó, sentándome en la zona donde se ofrece el espectáculo de luz y sonido para contemplar el kiosco de Trajano.

Cuando uno realiza un recorrido por estos lugares que estos días se hallan casi sin turistas saborea mejor la cultura egipcia, incluso la del pueblo nubio