

COMARCAS



El pastelero Torreblanca, ayer, junto al chef de Dénia, Quique Dacosta, en la presentación del congreso. / EL MUNDO

Alicante mejorará los accesos para recibir a 100.000 personas en la feria gastronómica

'Lo mejor de la gastronomía' ampliará en un 25% los expositores de la próxima edición

Alicante con más de 300 expositores, se ampliará un 25% debido al éxito de la anterior edición, en la que se registró la visita de 70.000 personas.

El presidente de la Diputación de Alicante, José Joaquín Ripoll, y el director del certamen, Rafael García, presentaron ayer en el stand de la Costa Blanca en Fitur las novedades del congreso en el que está previsto que participen las novedades del congreso en el que está previsto que participen una vez más, los mejores cocineros del mundo. El acto contó con la directora del Patronato de Turismo de la Costa Blanca, Gema Amor, y

el alcalde de Elche, Alejandro Soler. Ripoll destacó que «el certamen *lomejordegastromonia.com* celebrado el pasado año por primera vez en Alicante fue una apuesta arriesgada, pero convencidos como estábamos del proyecto, al final tuvo un gran éxito. Este año la feria se volverá a celebrar en Ifa, que mejorará los accesos y los aparcamientos del recinto».

El presidente también anunció que «queremos que la provincia participe activamente en este evento, y para ello vamos a vincular a

todo el sector de la restauración y haremos degustaciones y actividades simultáneas en cada comarca de la provincia».

Ripoll indicó, asimismo, que espera llegar en esta edición a los 100.000 visitantes y puntualizó que «el hecho de volver a celebrar en Alicante este certamen imprime un halo de optimismo que hay que trasladar a toda la provincia».

Por su parte, Rafael García Santos, director del evento, dijo que «en la XII edición de *lomejordegastromonia.com* vamos a cambiar

> Programación: En la próxima edición del congreso gastronómico la organización ha tomado la decisión de aumentar en un día la programación. Así, se celebrará del 6 al 10 de noviembre, además de una jornada previa en Elche el día 5.

> Interactividad: El director del certamen, Rafael García, explicó ayer que se pretende que el congreso sea más interactivo y participen los visitantes.

> Más expositores: Según subrayaron ayer desde la organización, en 2010 el congreso contará con un 25% más de expositores.

Las claves

las cosas sustancialmente, pero siguiendo la misma filosofía. Queremos un certamen más interactivo en el que participe toda la gente que asista. Queremos, por ejemplo, enseñar a la gente a cortar jamón o a hacer cocktails con grupos de alumnos reducidos y por un precio módico. El objetivo es que la gente pruebe los diferentes productos, pero también que aprenda».

«En esta edición, esperamos un 25% más de expositores y también apostaremos por una política agresiva de precios, bajándolos a la mitad», afirmó. Además, agregó que «la finalidad es perseguir la popularización de la gastronomía». Por todo ello, concluyó, «estamos convencidos de que el éxito va a ser mayor que en la edición anterior».

En la presentación del congreso participó el chef Quique Dacosta, dueño y jefe de cocina de El Poblet, mejor restaurante de la Comunidad Valenciana y sexagésimo primero del mundo, reconocido con dos Estrellas Michelin, quien preparó ante los asistentes dos platos con gamba roja de Dénia.

Elche presenta el Mirador en Madrid para poner en valor el Palmeral

Tendrá 70 metros y contará con 16 cabinas con vistas de 360 grados

DAVID ALBEROLA / Elche presentó ayer en Fitur el proyecto de Mirador al Palmeral lanzado por el equipo de Gobierno del ayuntamiento de la ciudad en el Paseo de la Estación.

La arquitecta redactora del proyecto ganador, Beatriz Ramo, destacó que La Noria, que así se llamará la infraestructura, respondiendo a su forma, logrará «poner en valor» el Palmeral, al tiempo que será un elemento «con repercusión en el turismo» que «no eclipsará el Palmeral».

Ramo destacó que «no conozco otra ciudad con una zona verde tan grande en comparación con la superficie edificada», así como que explicó que el futuro mirador ten-

drá una altura de 70 metros. Contará con 16 cabinas dotadas de un banco central para permitir la visita de 360 grados del palmeral ilicitano. Las cabinas serán multifuncionales, adaptándose para la celebración en su interior de cenas o reuniones.

La base sobre la que se ubicará el mirador, tendrá cabida para salas de exposiciones y reuniones, además tiendas y restaurantes. Bajo la Noria se construirá también un aparcamiento subterráneo y un acceso a la estación de Renfe, ubicada en la Avenida de la Libertad.

La construcción de La Noria llevará aparejada otras actuaciones como la peatonalización del Paseo de la Estación, que se ejecutará es-

te mismo año, o la construcción de una plaza de 1.500 metros cuadrados de superficie: «Con La Noria vamos a tener un elemento representativo, que se adapta perfectamente al protagonista que es el palmeral, así como que queremos que sea un proyecto abierto a todos y que tenga repercusión en el turismo», concluyó Beatriz Ramo.

Por su parte, el alcalde de Elche, Alejandro Soler, sostuvo que «el proyecto de La Noria es una iniciativa estratégica para potenciar el turismo en la ciudad». Incidió en que «es la manera de hacer más interesante el palmeral, y además se trata de un proyecto sostenible, integrado y abierto a todos los ciudadanos».



Alejandro Soler, Beatriz Ramo y la edili de Turismo, ayer en Fitur. / E.A.

El primer edil ilicitano se mostró convencido de que el mirador proyectado «se convertirá en un icono con la chispa suficiente para seguir atrayendo visitantes a Elche».

La construcción de la nueva infraestructura turística, cuya dotación se acometerá el próximo año, cuenta con presupuesto de 10,2 millones de euros.