

CÁDIZ / CAMPO DE GIBRALTAR

Nace un nuevo portal que recopila información turística

Comarca La web es www.turismocampodegibraltar.com

A la hora de emprender un viaje hay preguntas básicas que ningún turista ignora: qué hacer en el lugar de destino, dónde comer, dónde dormir o qué visitar. Esas interrogantes son satisfechas, en el ámbito del Campo de Gibraltar, desde el nuevo portal de información turística www.turismocampodegibraltar.com; de hecho, las citadas preguntas son enlaces comprendidos en este nuevo medio, junto a otros servicios como el mapa de recursos turísticos de la comarca. Los artífices de este portal han sido los técnicos del área de Sociedad de la Información de Diputación y de la empresa pública EPICSA, en colaboración con personal de la Mancomunidad de Municipios del Campo de Gibraltar.

La presentación de www.turismocampodegibraltar.com se celebró en la sede de la citada Mancomunidad, con la presencia de la responsable de Sociedad de la Información en Diputación, Rocío Arrabal y el vicepresidente del área de Turismo de la entidad comarcal, Alejandro Mogollo. Las prestaciones del portal fueron comprobadas por representantes de ayuntamientos y de empresas turísticas. En este acto también



Presentación de la nueva página web

comparecieron el titular de la Cámara de Comercio del Campo de Gibraltar, Carlos Fenoy. Las ventajas del portal y sus posibilidades fueron explicadas por los técnicos de Diputación que lo han diseñado y enriquecido con múltiples contenidos: Valle Belizón, Roberto Martínez e Iván del Río.

En su intervención Rocío Arrabal elogió el resultado final de unos trabajos asumidos con personal propio y resueltos sin ocasionar gastos en contrataciones externas. También recordó que esta iniciativa no es aislada

y que, de hecho, el fomento de las nuevas tecnologías entre las entidades locales se prodiga desde diversas actuaciones; una de las más recientes y ventajosas para los Ayuntamientos son las oficinas virtuales que, en la práctica, permiten que se puedan resolver trámites y consultas con estas administraciones todos los días del año, a cualquier hora. Ya están en servicio 21 oficinas virtuales -en municipios de menos de 20.000 habitantes-, entre ellas las correspondientes a Castellar y Jimena.



El centro Ciomijas acogerá el concurso y la gran fiesta gastronómica de CCA

IV edición En sus instalaciones se celebrará la tercera semifinal del concurso

El próximo día 1 de junio se celebrará la tercera semifinal de IV Concurso Cocinero del Año, en Mijas Costa (Málaga). La cita es en el centro Ciomijas y a ella se pueden presentar cocineros de Andalucía, Extremadura, Canarias, Ceuta y Melilla. En cuanto a las actividades paralelas, Alejandro Sánchez, del rte. 'Alejandro' de Roquetas de Mar, será el invitado de Chef TV, un programa al que están invitados todos los profesionales de la zona y en el que cocinarán en directo el propio Alejandro, Jordi Cruz y Beatriz Sotelo (todos ellos chefs estrella Michelin).

El chef que se proclame vencedor en esta semifinal se clasificará para la final nacional que se celebrará dentro del marco de la Feria Alimentaria (salón Restaurama, espacio BCNVanguardia), en Barcelona, en marzo de 2012. Para esta final está ya clasificado Víctor

Manuel Rodrigo, del restaurante 'Samsha' de Valencia; y Juan Jiménez, segundo de cocina del restaurante del 'Hotel Condes de Barcelona'.

Las 'estrellas' que formarán el jurado de degustación y por tanto valorarán las propuestas de los diez participantes de esta tercera semifinal son: Jordi Cruz (rtes. 'Abac' -Barcelona- y 'L'Angle' -Sant Fruitós de Bages, Barcelona-, una estrella Michelin en cada uno), Alejandro Sánchez (rte. 'Alejandro' de Roquetas de Mar, Almería, con una estrella Michelin), Diego del Río (rte. 'El Lago' de Marbella, Málaga, con una estrella Michelin), Santiago Domínguez (rte. 'Santiago' de Marbella, Málaga) y Kisko García (rte. 'Choco' de Córdoba). Como jurado del concurso de aperitivos, participarán: Pepe Nalda (rte. 'Montana Vita' de Málaga) y Carlos Caballero (rte. 'La Rebaná', de Málaga).

CÁDIZ / LA X EDICIÓN DE LOS PREMIOS DE MANDOS SE FALLARÁ EN MAYO

Mandos Intermedios visita la jerezana bodega Paez-Morilla

El Rey Antonio Paez Lobato recibió una metopa de reconocimiento

La Junta Directiva de la Asociación Provincial de Mandos Intermedios de Turismo y Hostelería de Cádiz celebró asamblea general extraordinaria en la Bodega Paez-Morilla, pionera en el vinagre de Jerez, y fueron atendidos por Jesús Martín, responsable del departamento comercial.

La Bodega Paez-Morilla es pionera en la elaboración del vinagre de Jerez



Imagen de la visita a la Bodega Paez-Morilla

X Edición de Premios

El presidente del colectivo de Mandos Intermedios, Pascual Castilla, entregó una metopa de reconocimiento a Antonio Paez Lobato, conocido como el 'Rey del Vinagre de Jerez'. A continuación se celebró un almuerzo típico jerezano en un conocido restaurante de la localidad gaditana.

Pedro López, secretario general, informó sobre la situación de la décima edición de los Premios anuales de Mandos Intermedios de Turismo y Hostelería, cuyo plazo de recepción de candidaturas finalizó el 30 de abril. Como matizó el secretario general de la organización, "se han recibido 65 candidaturas para las distintas modalidades

Hospitalidad Turística, Imagen profesional en Hostelería y Turismo, Reconocimiento Especial y Reconocimiento a la Excelencia.

Los premios de esta edición se entregarán en el Puerto de Santa María, con la colaboración del Ayuntamiento entre otras instituciones, tras el fallo del jurado durante la primera quincena de mayo.



Foto de familia de los asistentes al acto

Las primeras promociones de la Escuela de Hostelería de Granada se vuelven a reunir

Por su labor El actual director impuso al antiguo profesorado unas insignias de oro

Profesores y alumnos de las primeras promociones de la Escuela de Hostelería de Granada se reunieron junto al que fuera el primer director, José María Martínez Carrasco. Más de 50 ex alumnos se citaron en las instalaciones para descubrir la nueva cara del recién estrenado Centro Público Integrado de Formación Profesional de Hostelería y Turismo Hurtado de Mendoza, en la antigua Escuela Sindical de Hostelería. Más de tres décadas después, los profesores Enrique Sánchez, Ricardo Moyano, Eduardo

Panadero y Manuel Morales se encontraron con sus alumnos en esta emotiva reunión, en el que fueron reconocidos por el antiguo alumno y actual director del centro, José Luis Lizancos, con la entrega de unas insignias de oro por su labor en la formación de profesionales de la hostelería. También se organizó una degustación de productos alpujarreños en la taberna Devinos, que contó con la colaboración de las bodegas Jabalcón, de los epárragos Valderrubio, Cervezas Alhambra y La Alboreá.