

VD

7 de SEPTIEMBRE
de 2008 • N°76

Entrevista

El director general de Hoteles Hesperia, Ramón Aragonés, apuesta por la especialización del sector para afrontar el futuro

>> 03

Ceuta

Una ciudad contemporánea que guarda toda la esencia de África, con la que limita, junto con sus raíces andaluzas

>> 08

Ifema

La Feria de Madrid acoge el Salón Internacional del Regalo, el de la Joyería y el de la Bisutería y los Complementos. Una cita para amantes del lujo

>> 11

SÓLO SE VENDE CON LA RAZÓN



MAURICIO

LA ISLA DEL CORAZÓN VERDE

Además de sus famosas playas bañadas por aguas cristalinas, la «Perla del Índico» guarda en su interior impresionantes paisajes verdes, montañas, volcanes...

>> 04

ÚLTIMA HORA



RUMBO

PUNTA CANA

Reservas hasta el 10 de septiembre

- . Siete noches de estancia en hotel de 4 estrellas. Régimen de todo incluido
- . Vuelo ida y vuelta desde Madrid

Abre sus puertas el Me Barcelona de Sol Meliá

Con una ubicación privilegiada en la ciudad condal, acaba de abrir sus puertas el hotel Me Barcelona, un lujoso cinco estrellas de la cadena Sol Meliá, cuyo vicepresidente es Sebastián Escarrer –en la imagen–. El alojamiento, que cuenta con 259 habitaciones y suites, dispone de servicios exclusivos, como la zona The Level –donde sus huéspedes pueden disfrutar de desayunos y cócteles gratuitos, productos de aromaterapia o área exclusiva de check-in–, además del restaurante Dos Cielos y un completo spa.



S. Escarrer

Cada español gastó 840€ de media en sus vacaciones, según Bancotel

El gasto medio de los españoles durante las vacaciones de 2008 alcanzó los 840 euros por persona, según el estudio realizado por Bancotel, empresa de pago a hoteles vía talonario. El análisis revela que el 50 por ciento de los viajeros optó por el hotel como lugar de alojamiento, seguido por la casa de amigos, mientras que el 44 por ciento de los ciudadanos no ha tenido vacaciones, principalmente por razones económicas.

Nueva guía de hoteles exclusivos

La editorial Experiencias y más acaba de lanzar la guía «50 sensaciones», publicación que, por primera vez en España, incluye alojamientos seleccionados por sus sensaciones y la exclusividad de sus experiencias.

LA IMAGEN DE LA SEMANA



JESUS G. FERRA

Los menús de Vips logran la certificación de «saludables»

La cadena de restaurantes Vips, con más de 95 establecimientos en toda España, ha obtenido la certificación Gustino, un programa cuya finalidad es promover una dieta variada y equilibrada. Esta acreditación, obtenida según las pautas establecidas conjuntamente por Accor Services, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aesan) y la Fundación Dieta Mediterránea, garantiza que todos los locales de la cadena ofrecen a mediodía menús saludables. El uso de pan integral y aceite de oliva virgen, la opción de escoger verduras, hortalizas o legumbres entre los primeros platos y pescado en los segundos o la prioridad de una cocina en la que predomine la cocción con pocas grasas añadidas son algunos de los requisitos que exige y avala la certificación Gustino.

OFERTAS DE LA SEMANA

COMPAÑÍA	DESTINO	FECHA	PRECIO*	DESCRIPCIÓN
Marsans	Mediterráneo	Salida 10/11/08	desde 399 €	Crucero
Air Comet	La Habana	Consultar fechas	desde 622 €	Vuelo ida y vuelta
Spanair	Barcelona-Ibiza	Septiembre	desde 48 €	Trayecto
Iberia	Chicago	Septiembre	desde 680 €	Vuelo ida y vuelta
Rumbo.es (*)	Riviera Maya	Hasta 10/09/08	desde 818 €	Vuelo + 7 noches T.I.
V. el Corte Inglés	Milán	Septiembre	desde 262 €	Vuelo + hotel
Halcón Viajes	Lanzarote	Septiembre	desde 170 €	Vuelo + hotel
Viajar.com	Puerto de la Cruz	Hasta 10/09/08	desde 205 €	Vuelo + 7 noches
Air Comet	Bogotá	Consultar fechas	desde 624 €	Vuelo ida y vuelta
Iberia	Roma	Septiembre	desde 109 €	Vuelo ida y vuelta
Marsans	Dubai	Salida 20/09/08	desde 899 €	Vuelo + 5 noches
Barceló Viajes	Oporto	Octubre	desde 30 €	Hotel 4* S. A.
Spanair	Madrid-Copenhague	Septiembre	desde 89 €	Trayecto
Halcón Viajes	Fuerteventura	Hasta octubre	desde 328 €	Vuelo + hotel
Viajar.com	Túnez	Hasta 10/09/08	desde 300 €	Vuelo + 7 noches
Iberia	Santo Domingo	Septiembre	desde 748 €	Vuelo ida y vuelta
Marsans	La Palma	Salida 20/09/08	desde 430 €	Vuelo + 7 noches
V. el Corte Inglés	Isla Cristina	Septiembre	desde 47 €	Noche en hotel 4*

Precios orientativos, sujetos a modificación según la empresa () Tasas incluidas

A EL TURBÓN CON...

Beatriz Ariño

Presentadora de «Informe Semanal», en TVE



Una cima de leyenda



«El macizo que domina la comarca de Ribagorza irrumpe en un paisaje que alterna barrancos y laderas»

No tiene la fama de otras cumbres del Pirineo, pero dicen que ninguna iguala su magia. El Turbón, el macizo de piedra que domina la comarca de Ribagorza, irrumpe solitario en un paisaje que alterna barrancos y suaves laderas. Al norte, el valle de Benasque; al sur, el río Isábena, que da nombre a la que fuera capital política y religiosa de la zona. Elegimos en Graus esa ruta, que también esconde Roda de Isábena, apenas un puñado de calles empedradas que convergen en la catedral y que evocan su pasado repleto de poder. Desde allí observamos por primera vez el Turbón, esa «cima incandescente», en palabras de un viajero francés, por la forma en que refleja la luz.

El río nos conduce hasta Serraduy, donde el tiempo también parece detenido. Nuevo desvío y vuelve a emerger la roca, que ahora nos guiará por un valle que a duras penas resistió la invitación al exilio. Es tierra de duros inviernos, y de veranos para beber las aguas en el cercano balneario de Las Vilas.

Y a los pies del Turbón, emergen sus leyendas. Cuentan que los dioses lo utilizaban para lanzar los relámpagos de las tormentas. Y también que esos rayos no eran sino los aquelarres que celebraban las brujas en honor de un diablo que habitaba entre sus cuevas. Cielos e infiernos unidos en apenas 2.500 metros que lejos de evocar temores invitan a la calma de cuando la vida sólo se medía por el paso de las estaciones.

ENTREVISTA

Ramón Aragonés

Director General Hoteles Hesperia

«El sector turístico necesita especializarse»

Raquel Bonilla >> MADRID

Comenzó su andadura en la hostelería como director de un pequeño alojamiento en Vigo. Ahora, tras más de diez años en Hoteles Hesperia –ocho de ellos como director general de la cadena– habla del futuro del sector con la serenidad propia que otorga la experiencia.

-Hesperia lleva más de 30 años en el mundo de la hostelería. ¿Cómo se ve el sector desde la perspectiva histórica?

-Desde nuestros inicios, ha dado un giro radical. Actualmente, el mercado hotelero se encuentra en una situación de fuerte competitividad. Ahora hay una gran diversidad de productos y se tiende a la especialización y tematización de servicios para clientes específicos.

-¿Cómo es ese cliente?

-Con el paso del tiempo se está observando un perfil nuevo del turista, un individuo que viaja por su cuenta, sin paquetes turísticos precontratados y que reserva por internet.

-Habla de internet. ¿Cómo han aprovechado esa herramienta?

-La red ha revolucionado la comercialización del sector, tradicionalmente intermediado por agencias de viajes. Nuestro portal cuenta con un buscador muy potente que permite hacer algo más que una simple reserva, ya que el cliente tiene la opción de escoger el tipo de habitación, incluso modificar opciones como la cama o la almohada. Hesperia apuesta por potenciar la web y prevé en un futuro que la sección de reservas se amplíe con opciones como paquetes de wellness & spa, programas de balnearios, servicios exclusivos...

-¿La tendencia es ofrecer alojamientos en los que el huésped puede encontrar de todo?

-El sector turístico necesita especializarse y presentar una oferta más adecuada y amplia para cada cliente. Esto pasa efectivamente por ofrecer más servicios en un

mismo establecimiento, sin dejar de lado la exclusividad. Por ejemplo, los clientes de negocios pueden acabar un día de reuniones con un masaje en el spa o combinar un congreso con ratos lúdicos realizando otras actividades como un torneo de golf.

-Ahí también entra la mujer, cada vez más presente en el ámbito empresarial...

-Por supuesto. Cada día son más las mujeres que tienen que salir de viaje y hospedarse en un hotel. De ahí surgió la idea de crear las «Pink Room», habitaciones pensadas para que se sientan como en casa.

-¿Son la clientela del futuro?

-Ciertamente las mujeres tienen cada vez un papel más importante en el mundo de los negocios y de los viajes de empresa, además de ser las principales determi-

«La mujer tiene un papel cada vez más importante en los negocios. Hay que adaptarse a ellas»



«En 2010 abriremos un cinco estrellas en San Petersburgo. Es un proyecto muy ambicioso»

nantes de las salidas familiares. **-¿En qué proyectos están embarcados en este 2008?**

-Actualmente estamos trabajando en dos hoteles en Barcelona: el Hesperia Sagrada Familia Sport & Spa Hotel, un alojamiento de cuatro estrellas situado en el centro de la ciudad condal y cuyas habitaciones están tematizadas bajo el concepto de deporte y salud, y un hotel ubicado justo al lado del Mercado de la



ÓSCAR MARCH / SHOOTING

Boquería, en las Ramblas. Es una nueva construcción que tiene prevista su apertura para 2009.

-Pero también hay planes de expansión internacional...

-Sí. Estamos inmersos en dos proyectos muy ambiciosos. Uno es la construcción de un complejo de cinco estrellas en la ciudad San Petersburgo, cuya apertura está prevista para inicios de 2010, y que albergará un hotel de lujo de 300 habitaciones totalmente

equipadas y un centro de convenciones.

-Entonces... ¿no hay rastro de la crisis?

-Las expectativas de crecimiento de la economía española se han visto reducidas, sin embargo, el sector turístico es de los ámbitos económicos que está notando menos dicha ralentización. Podemos decir que nuestros ingresos están actualmente en los mismos niveles que el año pasado.

«Desde nuestros inicios, el sector ha dado un giro radical. El mercado hotelero se encuentra en una situación de fuerte competitividad»

La cara oculta del Índico

Tras sus playas, su arena blanca, sus palmeras y su mar turquesa, Isla Mauricio guarda su lado más insólito: **verde, intensa, salvaje...** Déjese acariciar por su sol, contemple su fauna marina... pero no olvide que el interior existe

Lilián Aguirre >> ISLA MAURICIO

Imaginar Isla Mauricio suele ser sinónimo de tópicos. Palmeras, extensas playas de blanca arena, aguas cristalinas... De ahí que aterrizar en la isla sea darse de bruces con una auténtica y grata sorpresa. Porque es todo eso, sí, pero también es verde, salvaje, intensa.

Al dejar atrás la costa y adentrarse en Mauricio, una de las primeras cosas que ofrece el paisaje son extensas plantaciones de caña de azúcar con la que después elaborarán su afamado ron. Su tierra es dorada, ocre, roja... y más allá de ciudades y plantaciones espera la naturaleza casi intacta. Extensos valles verdes salpicados de palmeras acá y de pinos más allá dan paso a tupidos bosques casi selváticos de cuya espesura surgen ciervos o jabalís. Cascadas y lagos salpican tan espectacular postal que es el hábitat natural de una variadísima fauna.

Y no es extraño este enorme contraste porque «La perla del Índico», como la llaman, es África, y buena parte de su fauna y su flora se encargan de recordárnoslo. Pero es una isla en el océano Índico como bien atestiguan sus playas hasta las que descienden árboles y arbustos y cuyas aguas de color turquesa se cobijan bajo la protección del arrecife de coral que rodea prácticamente toda la isla. Buena parte de su orografía debe su aspecto a su origen volcánico, del que quedan huellas en su meseta central: cráteres extintos como el de Trou aux Cerfs.

Pero si la naturaleza ha dotado de esa gran variedad al paisaje mauriciano, la historia se ha encargado de hacer lo mismo con sus habitantes. Descubierta en el siglo XV, españoles y portugueses la utilizaron como punto de aprovisionamiento pero nunca se establecieron en ella, cosa que sí hicieron posteriormente los holandeses. En el siglo XVIII los franceses comenzaron su explotación gracias a la importación de esclavos. Los descendientes de estos nativos africanos pueblan aún hoy la isla y hablan el criollo, que nació de la lengua que sus antepasados trajeron de África y mezclaron con el francés.

Cuando los ingleses invadieron la isla en el siglo XIX trajeron con



ellos mucha mano de obra barata: indios, chinos y malgaches. También los descendientes de todos ellos viven hoy en Mauricio en plena armonía con el resto de la población. Todos conservan en mayor o menor medida su cultura y la amalgama de todas ellas es, en definitiva, la peculiar cultura, la forma de vida casi mágica de los mauricianos del siglo XXI. De ahí que uno de los aspectos que más llama la atención del viajero sea encontrar una iglesia anglicana rodeada de casitas cuyo jardín preside un altar a una deidad hindú y, cien metros más allá, observar una mezquita muy próxima a su vez a una catedral católica. Resulta impresionante y, al mismo tiempo, esperanzador observar cómo es posible que todas las grandes religiones convivan en esta isla de menos de 2.000 kilómetros cuadrados.

Simplemente llegar a Mauricio y observar es ya toda una experiencia pero, por supuesto, existen muchos lugares imprescindibles que hay que visitar. La capital, Port Louis, merece un tranquilo paseo. Una parada en la Ciudadela para disfrutar de sus vistas y, por supuesto, el Mercado Central, donde el visitante respira el auténtico bullicio mauriciano. Imprescindible parar en alguno de los puestos del piso inferior para degustar la gastronomía

local entre cientos de lugareños.

Otra experiencia con la que convivir con la cultura del lugar es la visita al Grand Bassin, donde se encuentra el lago sagrado de los hindúes. Descálcese y entre en el templo, será bienvenido.

Toda la isla es una explosión de naturaleza y cualquier ruta

que realice le gustará. Una opción es llegar hasta el cráter del volcán Trou aux Cerfs para comprobar el origen volcánico de la isla. Las cataratas de Chamarel y sus tierras de siete colores es otro imprescindible. Cuidado con los monos, no se acerque, porque pueden ser agresivos.

Visite una de las muchas reservas de la naturaleza que tiene la isla, por ejemplo la de l'Etoile. Un emocionante paseo en quad le permitirá observar en directo la fauna que vive entre la exótica vegetación. Hermosos ciervos le saldrán al paso o mirarán asombrados cómo usted recorre los caminos de la reserva.

Pero, si bien el interior de la isla resulta sorprendente para quien llega allí esperando encontrar sólo fantásticas playas y merece la pena conocerlo, sería también imperdonable salir de Mauricio sin disfrutar del océano, de la arena... Déjese caer en una tumbona y sonría como hacen los mauricianos. No hay prisa. El sol le acaricia y en el horizonte le contempla la barrera de coral.

Un paseo en catamarán con almuerzo a bordo puede culminar con un baño y un rato de snorkel para disfrutar del fondo marino que ofrece también la opción del surf, la pesca deportiva o el submarinismo. Eso sí, no olvide respetar la barrera de coral.



La capital, Port Louis, merece un tranquilo paseo con parada en la Ciudadela y en el Mercado Central



Isla Mauricio

ENTREVISTA

Cantante

Nuria Fergó

JESÚS G. FERIA



«Es un lugar de gran riqueza cultural»

Diana Pérez >> MADRID

Saltó a la fama gracias a su participación en la primera edición de Operación Triunfo, y desde entonces no ha parado de trabajar. Está preparando nuevo disco, que compagina con su participación en «Amar en tiempos revueltos».

-¿Cómo le va con su participación en la serie?

-Estoy muy contenta de participar en una serie como «Amar en tiempos revueltos». El papel que interpreto ha sido todo un reto para mí. Y entre capítulo y concierto saco tiempo para preparar el que será mi quinto disco.

-Con tanto trabajo, ¿tiene tiempo para viajar?

-Viajar sí que viajo, pero no como me gustaría. Casi siempre es por motivos de trabajo.

-Uno de los destinos que ha visitado es Isla Mauricio, ¿conoce mejores playas?

-Estuve hace casi seis años, y no sé si serán las mejores, pero desde luego son magníficas, de aguas cristalinas. Es un lugar para no olvidar. Son diferentes a lo que estamos acostumbrados a ver en España. Y por cierto, el agua está muy fría.

-Además de sus playas, ¿pudo visitar el interior?

-Sí, y también merece la pena. Sus paisajes son impresionantes: montañas y volcanes, mucha vegetación, una gran variedad de plantas

y flores preciosas... Es digno de ver y fotografiar.

-¿Qué más destacaría de aquél viaje?

-La amabilidad de su gente.

-Es un lugar apropiado para practicar todo tipo de deportes acuáticos, ¿probó alguno?

-Sí, fue el primer lugar donde practiqué ski acuático. Y también tuve tiempo para el buceo.

-¿Se llevó algún recuerdo?

Siempre que voy a un lugar de viaje intento llevarme algo que me sirva de recordatorio: conchas de

«Sus paisajes son impresionantes: montañas y volcanes, mucha vegetación... es digno de ver»



mar y tapices típicos de Isla Mauricio fueron algunos de ellos. Es un lugar de gran riqueza cultural, con una artesanía muy colorida.

-Y de su gastronomía ¿qué nos recomendaría?

Tienen una gastronomía muy rica y variada. Comí muy bien, hay una gran variedad de mariscos y pescados. Aunque tengo que reconocer que yo soy fiel a la nuestra, la mediterránea. Para mí, no tiene competidor.

FOTOS: L. AGUIRRE



Extensos valles verdes salpicados de palmeras acá y de pinos más allá dan paso a tupidos bosques casi selváticos. Cascadas y lagos salpican tan espectacular postal, hábitat natural de una variadísima fauna

>> Cómo llegar. Ahora, Mauricio está más cerca. Air Mauritius tiene vuelo directo desde Madrid todos los lunes. Un Airbus 340-300 con 298 asientos, amplios y cómodos, todos ellos con pantalla de vídeo individual y otras comodidades, realiza el trayecto en diez horas y media. (www.airmauritius.com)

>> Alojamiento. Los establecimientos que encontrará en la isla son todos de muy alto nivel. Especialmente recomendable es el hotel The Residence, que reúne todo el antiguo ambiente colonial en sus estancias y mobiliario, y lo combina con el exquisito y discreto servicio propio de los pueblos orientales.

No deje de probar su spa. (www.theresidence.com)

>> Excursiones y actividades. Las posibilidades son innumerables. La agencia White Sand ofrece tantas opciones como pueda imaginar con un servicio de calidad y guías en español. (www.whitesand.mu)



El spa del hotel, acristalado, brinda al huésped unas vistas de excepción de las llanuras castellanas donde el sol se confunde con el horizonte



FICHA

- >> **Dirección:** Carretera de Toledo a Piedrabuena, km. 12. Layos, Toledo.
- >> **Capacidad:** 86 habitaciones (46 habitaciones estándar, 26 junior suites, dos de ellas con terraza y cuatro con «hammam» y 14 deluxe, seis con jardín privado y ocho con terraza).
- >> **Instalaciones:** campo de golf, spa, fitness center, pista de pádel, nueve salas de reuniones, parking exterior, restaurante y bares.
- >> **Servicios adicionales:** servicio de habitaciones, servicio de niñera, conserjería, excursiones y visitas guiadas.
- >> **Contacto:** 925289900 y www.barcelo.com.
- >> **Reservas:** 902 101 001.

Golf y relax cinco estrellas en la ciudad imperial

A escasos kilómetros de Toledo y con un diseño más que innovador, el Barceló Alba de Layos reúne una amplia oferta de deporte y de tratamientos médico-estéticos junto a un servicio de alto nivel

M. L. C >> MADRID

El verano llega a su fin. Comenzamos a trabajar y las grandes ciudades vuelven a las horas punta y los ritmos frenéticos. Es momento de un respiro, en las vastas llanuras castellano-manchegas, junto a una de las ciudades imperiales más famosas y emblemáticas, Toledo.

El Barceló Alba de Layos, un moderno complejo de cinco estrellas de diseño sorprendente y lujo en estado puro espera, como crisol de las culturas y las religiones que una vez convivieron en la ciudad, para brindar al huésped una estancia de relax, salud y deporte en un entorno de excepción. Perdido entre los campos toledanos, sus 86 habitaciones (46 standard, 26 junior suite y 14 deluxe) de diseño elegante y moderno, se convierten en la mejor opción para disfrutar

del descanso que brinda el agua, mejorar el «swing» practicando el golf o conocer el entorno sintiéndose como en casa. Y es que el Barceló Alba de Layos cuenta con un spa donde tonificar en cuerpo a base de los más punteros tratamientos, un campo de golf, el «tres culturas», reflejo de la identidad toledana y de la filosofía del hotel, pista de pádel y fitness center.

OTRO RITMO DE VIDA

Además, su privilegiada ubicación, a tan sólo ocho kilómetros de Toledo y a poco más de una hora de Madrid, permite a los viajeros de negocios celebrar sus reuniones en un entorno donde el tiempo parece detenerse, comunicado por el AVE con la capital y dotado de nueve salones de reuniones y eventos con una capacidad de hasta 250 personas. Internet de alta velocidad, Wifi y «business facilities» estarán asi-

mismo a disposición de los profesionales para las convenciones y reuniones de empresa.

Pero no todo es trabajo... los manchegos, famosos por el «buen yantar», ponen en las cartas de este cinco estrellas, recién reformado, una amplia gama de productos de la tierra y la cocina internacional. La gastronomía se convierte, entonces, en la protagonista, descubriéndonos que es momento de dejarse llevar y disfrutar de los placeres de la mesa. Diferentes ambientes,

texturas y sabores se dan cita en el restaurante Alba de Layos, donde los ingredientes mediterráneos toman cuerpo regados con los mejores vinos de las denominaciones de origen de la tierra. Dos bares completan la oferta gastronómica de este Barceló: el Red bar, especializado en cócteles en un ambiente agradable entre un diseño contemporáneo, y el Bar-terraza, ideal para las noches de verano y para ver atardecer con vistas al campo de golf.

Toledo ofrece, además, una fuente inagotable de actividades. Desde recorrer sus calles, cargadas de historia, pasado y tradición, leyenda de Sefarad, de las llaves que los judíos sefardíes conservaron en su diáspora, hasta las rutas a caballo por los parajes de la provincia, idóneos para el senderismo, la caza, la cetrería o los deportes de aventura. Piragüismo, escalada, tiro-lina o rappel con los campos dorados de trigo como escenario... hasta que el cuerpo aguante.



El hotel cuenta con un spa donde tonificar el cuerpo a base de los más punteros tratamientos



Esencia ibérica entre Oriente y Occidente

La ciudad de Ceuta, limítrofe con Marruecos, es una fusión inesperada de culturas en España

Marta L. Carracedo >> CEUTA

En días despejados, paseando por la bahía de Ceuta, la costa norte de la ciudad, se divisa, a lo lejos, el estrecho, como una sombra lejana que tiene a Gibraltar, en el Mediterráneo, como mascarón de proa de la península Ibérica. El aroma a salitre y el ambiente húmedo inunda las calles de esta pequeña ciudad autónoma, crisol inédito de culturas, religiones, olores y sabores de especias únicos en el país.

Llama la atención lo inesperado de un paisaje que se descubre desde los miradores, mostrando unas formas suaves, estrechándose como un fortín infranqueable hacia las costas de Marruecos. Escenario de las leyendas de Hércules, que la convirtió en una de las dos «columnas» de los confines del mundo conocido, España se abre camino entre los montes africanos y dos mares que bañan una de las costas más desconocidas de nuestra geografía. Ceuta, ciudadela ballatada y deseada, puerta de dos continentes, plaza de califas y navegantes. Cinco murallas la protegen, convirtiéndola en un balcón inaprovechable de excepción.

CIUDAD CONTEMPORÁNEA

Pero si algo sorprende al foráneo es, sin duda, el ambiente de la ciudad. Animada y bulliciosa pero tranquila y serena a la par, Ceuta es una amalgama de culturas y comunidades que viven desde hace centurias en una armonía que llama la atención por lo natural. Musulmanes, judíos, hindúes y cristianos comparten aulas, mercados y tardes de juego, regadas con té verde en una ciudad en la que, casi cada día, es santo. Mezquitas, sinagogas, iglesias y templos tiñen de variopintas pinceladas las calles ceutías. Seguimos una de las principales, partiendo desde la Plaza de

África, uno de los lugares más emblemáticos de la ciudad, donde se encuentra el santuario de la Virgen de África, su patrona, del siglo XVII. Paseamos junto a la playa de la Ribera, desde donde se contempla la costa marroquí hasta llegar al mercado de abastos para encaminarnos, más tarde, por el Paseo del Revellín, salpicado de tiendas, hacia la plaza de los Reyes. Otra de las visitas obligadas es la singular Casa de los Dragones, una de las edificaciones más llamativas.

Ciudadela batallada y deseada, es puerta de dos continentes, plaza de califas y navegantes

Mezquitas, sinagogas, iglesias y templos tiñen de variopintas pinceladas las calles ceutías

No conviene perderse una visita nocturna recorriendo la historia de la ciudad dentro de sus murallas reales, entre las que se descubren numerosos bares y restaurantes, como El Santuario, lugar de tapeo por excelencia. Paseen con calma cuando las sombras de los focos dan paso a un ambiente bullicioso, para disfrutar de los manjares ceutías. Productos del mar y de la tierra que sirven de carta de presentación de la versatilidad «caballa». Es hora, entonces, de dirigirse hacia el Monte Hacho, donde, junto a una fortaleza omeya, se contempla una de las vistas más impresionantes de la ciudad. Si

el hambre aprieta, el restaurante Oasis, de comida árabe, famoso en Ceuta por su tradición y el buen hacer de sus fogones, brinda un cuscús y unas brochetas de ternera o berenjenas asadas como nunca ha probado.

IDENTIDAD MARÍTIMA

Ceuta, aparte de una ciudad que sorprende por sus contrastes, está íntimamente ligada al mar. El foso que circunda sus murallas, el único navegable marítimo, comunica sus dos vertientes y ofrece la posibilidad de realizar una excursión en un barco turístico por los viejos emplazamientos artilleros de la ciudad, las

garitas y murallas que la convirtieron en una fortaleza natural.

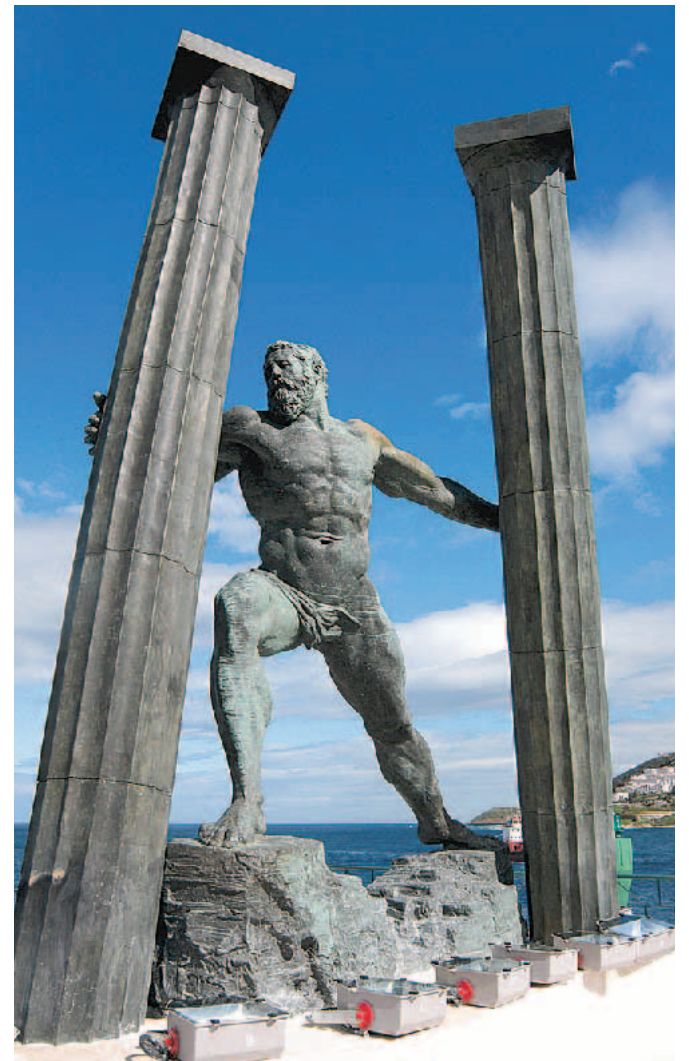
Pero sería un pecado olvidar que Ceuta es España en África. Cruzan la frontera para visitar los pueblos norteños de Marruecos, disfrutar de sus zocos, de la sensación que le invade cuando el tiempo parece detenerse mientras los porteadores, los carros y un goteo incesante de gente cruza, de un lado a otro, en un ritual atropellado pero aprendido de memoria que se repite, puntual, cada día. Y ya de vuelta en la ciudad íbera, lusa e hispana, vuela en helicóptero hacia las costas de Málaga. Una perspectiva única entre África y Europa.



REPORTAJE FOTOGRÁFICO: SERVICIOS TURÍSTICOS DE CEUTA



Entre montes, dos continentes y dos mares en una ciudad con alma española y esencias árabes



Las columnas de Hércules flanquean el estrecho

Ceuta en el corazón

Ceuta parece, a veces, una España de lejanías, pese a que esté a tiro de piedra de la península, apenas a 23 kilómetros de mar desde Algeciras, en el norte de África y mirando a Gibraltar entre la bruma. Dominada por los cartagineses, defendida por Abderramán III, reconquistada por la corona lusa, Ceuta se adscribe a la soberanía española cuando Felipe II fué rey de Portugal, y ya ha llovido mucho desde entonces...

Muchos compatriotas de los ceutíes están en deuda con ellos: como a los melillenses, los consideran un paisanaje lejano, algo contradictorio con la globalización, con el mundo que es un pañuelo. Por eso un viaje a Ceuta y una visita al parque marítimo, diseñado por César Manrique, o a la catedral, o al santuario de Nuestra Señora de África, o a la Casa Grande, o al monte Hacho, es un ejercicio muy recomendable para ahondar en las raíces de una España plural, de mil contrastes, en la que nadie es extranjero.

No es cierto, como predicaba el pesimismo del siglo XIX, que África empieza en los Pirineos sino que comienza al sur de Ceuta y de Melilla, más allá de esas ciudades autónomas tan españolas de historia y tan andaluzas de corazón. La actividad portuaria y las tradiciones militar y administrativa configuran una Ceuta muy singular que, ahondando en sus raíces, aporta un aire nuevo a los vientos de España.

Por lo demás, Ceuta se configura, geográficamente, como un lugar clave en la pobre inmigración que procede de África, y también en las cambiantes estrategias del vecino marroquí, tan dado a jugar al tira y afloja con lo que debería ser una buena y respetuosa política de vecindad. Por eso hay que ir a Ceuta: por lo hermosa que es, y para que sus habitantes se sientan respaldados por el calor de sus hermanos del norte, por los peninsulares tan tercos tantas veces...



FAUSTINO F. ÁLVAREZ

La puerta de África

El viajero que prefiera salir de casa con el viaje programado, puede optar por paquetes completos

El litoral de Cádiz se adivina desde la bahía de Ceuta, la playa norte de la ciudad, bañada por el mar Mediterráneo. Son muchas las maneras de arribar a sus costas: por mar, desde Algeciras en ferry, o por aire, en helicóptero desde el aeropuerto de Málaga en una experiencia que descubre la Costa del Sol y el Estrecho de Gibraltar. Para sumergirse en la peculiaridad ceutí, Viajes El Corte Inglés propone ofertas de turismo activo desde 24 euros y alojamiento en hoteles de cuatro estrellas desde 60 euros por noche en habitación doble. Además, al contratar más de una noche, la compañía obsequia a los huéspedes con visitas a los principales enclaves de la ciudad como el Parque Marítimo o el recorrido en el Barco del Desnarigado.



RESTAURANTE



Auténtico sabor del Cantábrico

Txistorra, merluza con kokotxas o arroz con bogavante. Los fogones vascos han tomado la capital

R. B. >> MADRID

La playa de La Concha es, por mérito propio, el mayor recuerdo que se lleva el viajero que recorre la ciudad de San Sebastián. Pero también pervive en la memoria del visitante una cultura gastronómica de las que dejan huella en las papilas gustativas. Ahora, la tradición y la excelente materia prima con la que se trabaja en los fogones vascos se ha trasladado a Madrid de la mano de José Antonio Rodríguez, donostiarra de padre gallego que, desde su infancia, ha vivido la pasión por la cocina y el buen comer. El punto de encuentro es Ziaboga (General Moscardó, 39), un restaurante con tres espacios bien diferenciados en los que es posible degustar desde unos típicos pintxos en la barra hasta un elaborado solomillo al foie, pasando por unas raciones regadas de buena sidra.

Una barra de madera oscura

es lo primero con lo que se topa el comensal al entrar en Ziaboga. Sobre ella, una pizarra «canta» los pintxos del día, elaborados en el momento, que servirán para abrir boca: bonito en escabeche casero, suprema de merluza con vinagreta de percebe o brocheta de langostinos son algunas de las propuestas de la casa. Llegado el momento de sentarse a la mesa, el local ofrece dos opciones. Los que busquen algo más informal tienen a su disposición una auténtica sidrería vasca, decorada con manteles a rayas y bancos corridos que invitan a compartir almuerzo, charla y, por supuesto, sidra. Sabrosa txistorra de Larrasoña, pimientos de Guernica, suave tortilla de bacalao o costilla asada son las raciones que embaucan el paladar mientras la tertulia se anima y hasta que el queso, el membrillo y las nueces ponen el broche final.

Pero en Ziaboga también hay hueco para las recetas de toda



El bonito en escabeche puede degustarse en la sidrería (arriba)

la vida elaboradas con un toque de modernidad. Para ello hay que subir tres peldaños y tomar sitio en una de las mesas de su zona de restaurante, donde los productos traídos de la tierra y del mar Cantábrico son los grandes protagonistas. La carta es amplia y apta para los amantes del marisco o de las carnes más contundentes. Entre sus entrantes no defrauda el revuelto de hongos, la ensa-

Pintxos en la barra, raciones en la sidrería o cocina tradicional son las tres opciones que ofrece Ziaboga

lada de bogavante o las anchoas artesanas. El arroz, con carabineros o con bogavante, es la especialidad de la casa, aunque el buey de mar o la merluza con kokotxas y almejas en salsa verde son una estupenda alternativa para los apasionados del mar, mientras que los carnívoros se chuparán los dedos con el solomillo al foie o el magret de pato. Todo ello regado con alguno de los 50 vinos que, a precio de tienda, ofrece el restaurante. Y, como si en el mismísimo País Vasco estuviera, el comensal se encuentra ante la difícil tesitura de escoger entre postres tan clásicos como las tejas y cigarrillos de Tolosa o el goxua, un dulce a base de crema pastelera y bizcocho emborrachado de almíbar caramelizado.

Vinos

Viña Zaco 2005

BODEGA: Bodegas Bilbaínas
VARIETADES: Tempranillo 100%
PRECIO: 7 euros

Llega el Rioja de nueva generación

Viña Zaco es tempranillo en estado puro. Diego Pinilla, su autor, asegura que no responde ni a la elaboración ni a la crianza del Rioja tradicional. «Lo elaboramos cuando creemos que la expresión de la uva es imparable», afirma. No se parece a ningún Rioja, no se cataloga ni como crianza ni como reserva, porque en él todo gira en torno a la fruta. «Es un Rioja rebelde. No sigue reglas», explica su creador. La uva tempranillo es su protagonista y Diego Pinilla ha conseguido demostrar su generosidad desde joven.

Es éste un tinto de Rioja joven y atrevido, más libre, que a buen seguro abandonará una nueva generación de vinos. Y esta renovación alcanza todo, desde la etiqueta al maridaje: aunque va muy bien con casi todos los platos, lo más recomendable es degustarlo «a la copa», durante un picoteo. Pero su mejor maridaje es una buena música. Un estudio de la universidad escocesa Heriot Watt sostiene que la música prepara el cerebro para responder ante el sabor de un vino. La versión de Nouvelle Vague del tema de Depeche Mode «Just can't get enough» es una de las recomendadas.





La totalidad de los pabellones de Ifema recogerán las últimas corrientes de moda y tendencias en alta joyería, bisutería, artículos de regalo y equipamiento para el hogar

Cita para amantes del lujo y el diseño

Ifema aúna más de 2.200 empresas en una convocatoria conjunta. Celebra, del 10 al 14, el Salón Internacional del Regalo, el de la Joyería y el de la Bisutería y los Complementos

I. B. M >> MADRID

Esta semana los amantes del lujo y el diseño tienen una cita inexcusable. Iberjoya, un año más, presentará las novedades más exclusivas de la alta joyería en los pabellones 12 y 14 de la Feria de Madrid. Piedras preciosas, semipreciosas, perlas y la orfebrería más vanguardista. La singularidad, este año, se proyecta sobre la tecnología: los móviles más avanzados del mercado se visten de gala con cristales Swarovski y los clásicos «pendrives» se convierten en joyas. Oro blanco, rosa o amarillo, con incrustaciones de diamantes de 0,60 kilates para cubrir ese chip que guardará nuestra información más preciada... Y para no perderlos, cadenas y collares de gemas semipreciosas.

Así es Iberjoya, uno de los encuentros más importantes del sector. Y eso se traduce en participación: más de 500 prestigiosas empresas, procedentes de casi

sesenta países diferentes exhibirán sus mejores piezas al mundo. Al mundo y al espacio, porque en esta ocasión el desfile de tendencias se ambientará en otro planeta bajo el título «Future Show».

BISUTEX

Alhajas y relojes también protagonizarán Bisutex (pabellón 7), en donde se avanzarán las tendencias en bisutería y complementos para la temporada otoño-invierno 2008/2009 a través de 300 expositores.

Collares, pendientes, bolsos, pequeña marroquinería, cinturones, gafas de sol, pañuelos, sombreros... Toda una gran variedad de productos, líneas y colecciones de moda, con un denominador común: la creatividad, el diseño y la calidad. Y lo que viene, desde luego, es atrevido: anillos, pins y broches XXL; y colgantes a modo de corbata. Todo tipo de materiales conjugados y colores llamativos. Y para



Los tres salones ofrecen una amplia variedad de productos, innovación, creatividad, diseño y calidad



el guardarropa, la moda más urbana sin perder la elegancia.

Y del diseño de las joyas, al diseño de la decoración. A lo largo de más de 150.000 metros cuadrados de exposición conoceremos las tendencias en regalos y en equipamiento para el hogar. Once pabellones albergarán la oferta que se estructurará de la siguiente manera: Atmósfera (pabellones 2, 4 y 5); Fantasía (pabellones 3 y 5); Textil (pabellón 1); Mesa Viva (pabellón 8); Elementos Decorativos (pabellón 10); Regalos Diversos (pabellón 9) y Viaje (pabellón 5).

En decoración, muchas de las propuestas apuestan por la fusión de estilos y la importancia de los detalles. Para personalizar las estancias: centros, floreros, esculturas, velas... Por otra parte, el gran reto es la luminosidad, lo que hace proliferar el color blanco en todas sus tonalidades. Y en los baños, los azulejos dejan paso a paredes de cristal.

CALENDARIO

La Feria de Madrid amplía su oferta cada año y organiza cerca de un centenar de salones repletos de novedades

SEPTIEMBRE

>> 10-14. SEMANA INTERNACIONAL DEL REGALO: Intergift, Iberjoya y Bisutex

>> 15-19. PASARELA CIBELES

>> 24-26. FER-INTE-RAZAR: Feria Internacional del Juego.

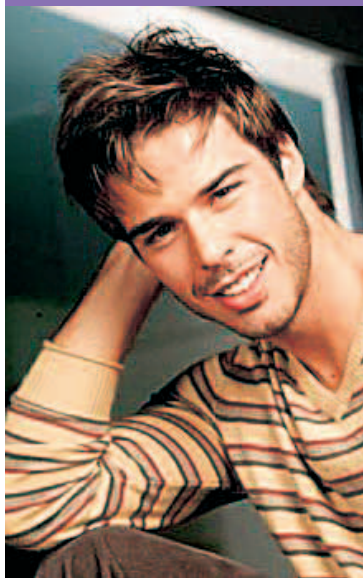
>> 25-27. FERREMAD: Salón de la Ferretería, Bricolaje y Suministros Industriales de Madrid.

>> 25-27. MODACALZADO + IBERPIEL: Feria Internacional de Calzado y Artículos de Piel

SALA VIP

Álex Barahona

Actor



«Centroeuropa es uno de mis destinos favoritos cuando viajo»

1. Su último viaje...

Lisboa y Madeira.

2. El primero que le impactó...

Praga y Croacia. El país balcánico es uno de mis destinos favoritos, aunque he pasado algún mal trago allí.

3. El que le queda pendiente...

A Estados Unidos... sobre todo a Filadelfia.

4. ¿Dónde diría que está el paraíso en España?

En Cantabria.

5. Y en el extranjero...

Me gustó muchísimo Praga.

6. Un restaurante.

El Pedreo, en Madrid. Suelo escogerlo y recomendarlo porque es muy familiar.

7. Un hotel...

El Rubicon Palace, en Lanzarote.

8. A la hora de viajar, ¿viaje cultural o de playa y relax?

Depende de cómo me lo planteo, el momento y el lugar, pero prefiero que el viaje tenga un poco de los dos.

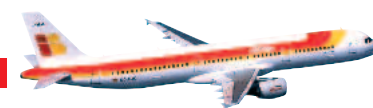
9. Una anécdota estando de viaje.

Una vez, en Croacia, me atracaron a punta de pistola. Pasé mucho miedo, pero lo peor es que lo único que querían era quitarme la gorra.

10. En su maleta siempre hay...

Poca ropa, la verdad, me gusta ir ligero.

Chicago- UN DESTINO DE IBERIA



ILLINOIS BUREAU TOURISM

Una de las maneras más apacibles de conocer la ciudad es embarcarse en alguno de los «cruceos arquitectónicos»

Un recorrido por la ciudad vertical

Majestuosa. Es, quizás, la palabra que mejor define a esta ciudad de rascacielos, edificios colosales e increíble arquitectura cuyo perfil urbano rivaliza con el archiconocido «skyline» de Nueva York. Pero Chicago (Illionis, Estados Unidos) es también la cuna del jazz (imprescindible cerrar el día con buena música y cerveza fresca en alguno de sus abarrotados pubs nocturnos) y uno de los centros museísticos más activos del país. Este paisaje acristalado y urbanita se compensa con la presencia abundante del elemento vegetal en sus frondosos parques urbanos, invernaderos y jardines botánicos. Y su hermosa playa, bañada por las aguas del lago Michigan (tan vasto que parece un océano), añade otro bello e inesperado elemento de relax y ocio a su espíritu vertical. De hecho, una de las maneras más apacibles de conocer la ciudad es embarcarse en alguno de los «cruceos arquitectónicos» que, amenizados por cena y velada musical, hacen su panorámica mientras se deslizan por las aguas del lago.

Para disfrutar de su vista más emocionante hay que visitar la descomunal torre Sears que, con 110 plantas, es uno de los edificios más altos del planeta. Y otra opción interesante para aquellos que no co-

nozcan el vértigo es recorrer (al aire libre) el popular pasillo elevado del rascacielos John Hancock Center.

La ruta de los museos es amplia y variada, pero en todos los casos debe incluir sendas visitas al Art Institute y al famoso Museo de Historia Natural. El primero alberga una colección de arte espectacular y entre sus tesoros se encuentran esculturas griegas y egipcias, armaduras medievales y cotizados cuadros. Por su parte, el Museo de Historia Natural exhibe la historia de la vida en la Tierra desde sus orígenes, hace 3,8 billones de años, hasta la actualidad. Es el hogar de «Sue», ese gigantesco esqueleto de Tiranosaurus Rex reproducido en miles de libros y folletos.

Visita obligada merece también el famoso distrito histórico de Oak Park, donde se encuentran la casa estudio de Frank Lloyd Wright, el arquitecto más famoso de Estados Unidos, así como algunos de sus edificios más emblemáticos.

SERVIBERIA
902 400 500
Todos nuestros destinos
Las mejores ofertas
IBERIA

www.iberia.com

Ofertas

● Iberia ofrece un vuelo directo al día a Chicago desde Madrid y también, vía esta ciudad, vuelos desde el resto de los destinos de su red.

● Esta semana se ha cumplido el décimo aniversario del inicio de los vuelos de Iberia a Chicago y para celebrarlo, la aerolínea ha lanzado una oferta especial: desde 680 euros ida y vuelta, todo incluido.

● Más información sobre condiciones de esta y otras ofertas, vuelos y otras tarifas en iberia.com, donde se encuentran siempre los mejores precios, Serviberia (902 400 500) y agencias de viaje.

VD EMPRENDEDORES

Proyectos para mujeres en el entorno rural

Las féminas toman la iniciativa y se deciden a comenzar su propia aventura empresarial fuera de las ciudades. Las zonas rurales ofrecen numerosas oportunidades de negocio

Laura Martín >> MADRID

Cuando el entorno empresarial se localiza en las zonas rurales, las oportunidades de negocio se reducen considerablemente. Si además, el emprendedor es una mujer, la complicación es aún mayor. Afortunadamente, en los últimos años la situación está cambiando. Instituciones como la Cámara de Comercio de Madrid ofrecen una amplia gama de ayudas de todo tipo para fomentar la creación empresarial en un ámbito cuya vida económica se estaba languideciendo. Concretamente, ha puesto en marcha un proyecto, cofinanciado con el Fondo Europeo, para el fomento de la mujer empresaria en el entorno rural. El proyecto «Equal Mujer Rural» consiste en una serie de programas basados en talleres, jornadas y foros de encuentro con el objetivo de alcanzar la igualdad de oportunidades. Asimismo, consta de un proceso de ayuda y seguimiento de los proyectos presentados por las mujeres para el desarrollo empresarial rural, conciliando la vida laboral y la familiar, poniendo a disposición de las que lo soliciten una bolsa de trabajo, ayuda en los trámites burocráticos, en la creación de federaciones o asociaciones de mujeres y realizando asesorías gratuitas. Los cursos se imparten durante todo el año y la información se encuentra disponible en: www.equalmujerrural.org.

ASOCIACIONES

Además, surgen cada vez más iniciativas con el objetivo de fomentar estas iniciativas, como la Asociación de Familias y Mujeres del Medio Rural (Afammer), la Confederación de Mujeres del Mundo Rural (Ceres), la Federación de Mujeres y Familias del Ámbito Rural y tantas otras que ofrecen desde asesoramiento personalizado hasta cursos para orientar a las féminas de este entorno a crear sus propios negocios.

La presidenta nacional de Afammer, Carmen Quintanilla, acude personalmente a los cursos que realizan en los pueblos espa-

ñoles. En Viver de las Aguas, Castellón, Fina Santolaya Mora ha abierto una casa rural en la parte alta del pueblo. La «Casa Bonita» es una mansión de 400 metros cuadrados con vistas al monte y a pocos pasos del centro del pueblo. Su marido, Carlos Sanjuán, elabora y comercializa vinos de sus propias viñas. Fina ofrece a sus huéspedes productos realizados por ella misma, como el pan o el vino familiar.

Afammer imparte, asimismo, todos los sábados en la zona del Alto Palencia (Castellón) cursos de pintura, cerámica y costura dirigidos a las amas de casa que desean abrir sus propios negocios. Viver celebra cada año la Fiesta del Aceite, donde ellas participan en sus casetas ofreciendo productos elaborados artesanalmente.

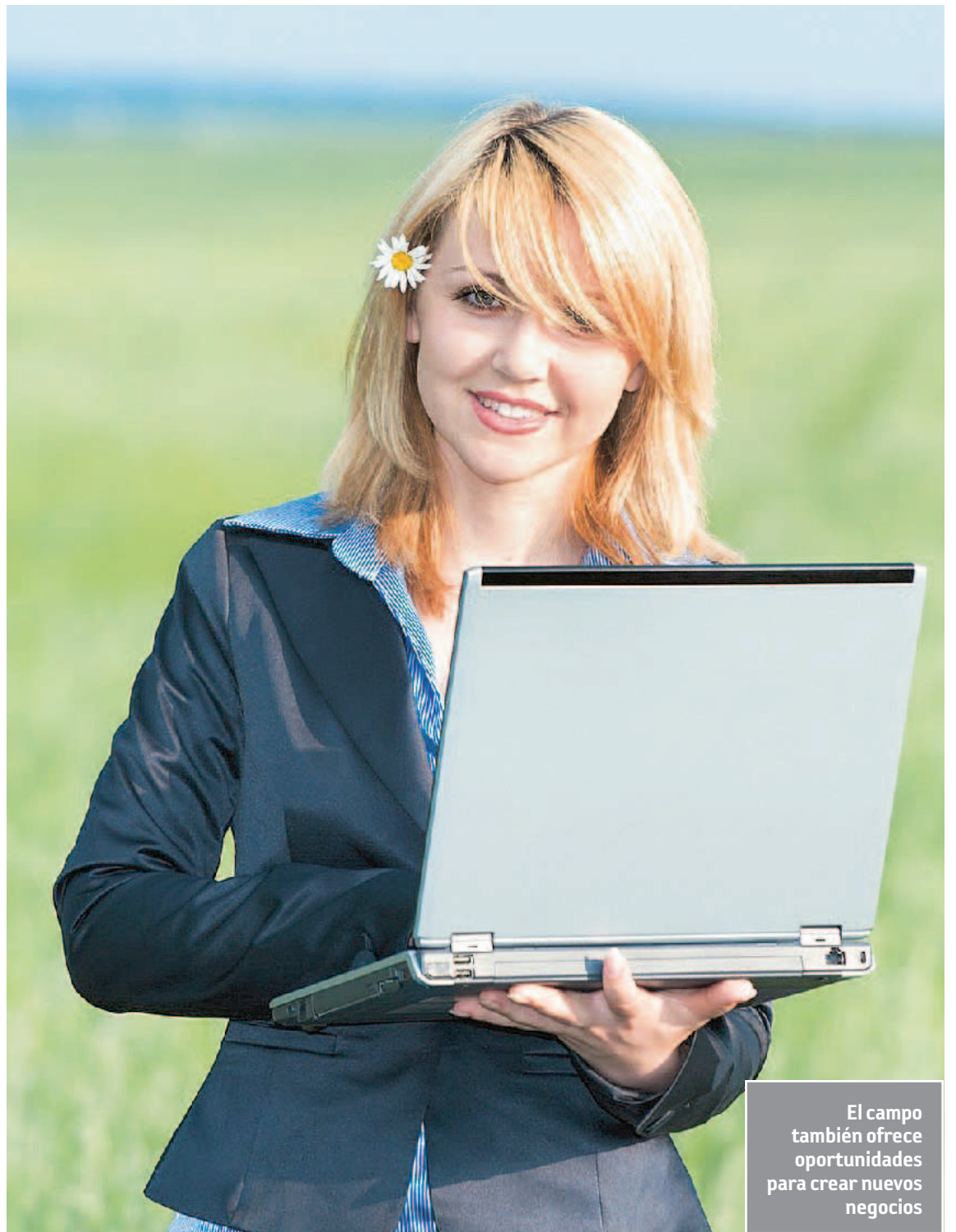
En Trillo (Guadalajara), María del Carmen Soria decidió en

En Viver, Castellón, Fina Santolaya ha abierto una casa rural y vende sus productos artesanos



El proyecto Equal Mujer Rural ofrece talleres y foros para alcanzar la igualdad de oportunidades

marzo de 2006 montar una casa de comidas preparadas para vecinos y turistas que ha resultado un éxito, sobre todo los fines de semana. Aunque su marido se encuentra actualmente jubilado, el negocio familiar hasta ahora había sido el restaurante de la tercera edad del pueblo. «Ahora que está en marcha el balneario», comenta M^a del Carmen, «el turismo se ha incrementado y hacía falta cubrir algunas necesidades, como las comidas en fiestas y vacaciones. Mi esposo me ayuda en la cocina y yo despacho a los clientes y tomo los pedidos. Estamos especializados en comidas de la zona, calderetas, perdices



El campo también ofrece oportunidades para crear nuevos negocios

estofadas, migas de pastor o trucha asada».

En La Adrada, provincia de Ávila, en el Valle del Tiétar, Charo Fuentes ha abierto un centro de fisioterapia. Charo estudió esta especialidad en Madrid y ha vuelto a su pueblo natal para ejercer su profesión. «En la capital hay saturación de fisioterapeutas, pero en los pueblos no hay nadie que se dedique a esto, aunque la demanda también sea amplia». Su principal clientela son los veraneantes procedentes de Madrid o Ávila, pero Charo confía en que con el tiempo los vecinos de La Adrada se decidan también a cuidar su cuerpo.

Asesoramiento

Cursos de economía o autogestión y clases de manualidades son algunas de las ayudas

Las distintas asociaciones de mujeres tienen una amplia oferta de cursos para impulsar a las emprendedoras del medio rural a abrir sus propios negocios. Desde cursos de economía, finanzas o autogestión hasta clases de manualidades, cerámica, bordado y un largo etcétera, con el objetivo de lanzar esos productos artesanales a la venta por las propias amas de casa. También facilitan asesoramiento personalizado por los pueblos que visitan y tienen sedes repartidas por todo el territorio español.

Veterinarios con soporte científico

Las mascotas protagonizan un proyecto que persigue facilitar el diagnóstico animal

Eva Sanchís >> VALENCIA

Ofrecer un servicio de calidad a clínicas veterinarias, conseguir mejores técnicas diagnósticas que las actuales y asesorar a los profesionales durante su trabajo son los tres pilares en los que se sustenta el proyecto de I+D denominado Asesoría Técnica Veterinaria.

«El diagnóstico que ofrecemos pretende aportar calidad mediante una estrecha colaboración con el clínico veterinario. La mayoría de las veces, la relación de la consulta con el laboratorio se limita al envío de muestras. Sin embargo, en nuestro laboratorio queremos implicarnos en el caso clínico, más allá de un simple resultado con la elaboración de informes detallados y personalizados a cada caso en particular, con sugerencias de diagnósticos diferenciales o de pruebas complementarias que ayuden a llegar a la resolución total del caso», aclara la joven veterinaria responsable de la idea, Salceda Fernández-Barredo.

Junto a la implicación en cada uno de los casos, Fernández-Barredo plantea la posibilidad de introducir nuevas herramientas que faciliten el diagnóstico de ciertas dolencias. Según explica la veterinaria, «en la actualidad existen algunas enfermedades que son difíciles de diagnosticar, como por ejemplo la peritonitis infecciosa felina, que constituye un reto diagnóstico en el que estamos trabajando, ya que, con los métodos disponibles actualmente, supone una diagnosis muy compleja».

A Salceda la acompañan en esta empresa cuatro profesionales más que aportan sus conocimientos especializados en cada área, pues todos ellos son doctores y expertos en el ámbito de diagnóstico general, en microbiología y parasitología. «Continuamente revisamos los últimos avances en revistas científicas de alto impacto, no sólo en el ámbito veterinario, sino en el humano, para poder adaptar ciertas técnicas novedosas a la sanidad animal», comenta Fernández-Barredo.

El proyecto Asesoría Técnica Veterinaria es el resultado de unir dos aspectos fundamentales en la detección de dolencias: la parte científica –relacionada con la investigación en el laboratorio– con el aspecto clínico, propio del especialista veterinario. Por ello, uno de los objetivos de este equipo de jóvenes profesionales es «el de conseguir la implementación de mejoras en las técnicas diagnósticas actuales en medicina veterinaria, así como el desarrollo de nuevas herramientas frente a patologías veterinarias infradiagnosticadas en la actualidad, todo ello mediante un programa de I+D» explica Fernández-Barredo.

La iniciativa busca conseguir nuevas herramientas que prevengan dolencias de difícil diagnóstico

El equipo cuenta con un laboratorio que, además de analizar muestras, asesora a los veterinarios clínicos

El balance, después de la primera fase de desarrollo de proyecto, es, además de la obtención del premio Bancaja Jóvenes Emprendedores, la consecución de lo que representa el punto de partida de un sueño profesional. Un buen final para lo que en su día, según explica Fernández-Barredo, fue una meditada decisión: «La idea llevaba tiempo rondándome la cabeza, pero no me atreví a plasmarla en un papel hasta que no me doctoré. Mi situación laboral tras mi formación académica no era nada clara y pensé que en vez de buscar el trabajo ideal, merecía la pena intentar crear mi propio ambiente de trabajo, tal y como yo creía que se debían hacer las cosas en cuanto a diagnóstico se refiere, dada mi experiencia en la clínica veterinaria y en el laboratorio».



ENTREVISTA

Fundadora de Asesoría Técnica Veterinaria

Salceda Fernández-Barredo

«Queremos mejorar el diagnóstico que se realiza actualmente»

-¿Quién forma Asesoría Técnica Veterinaria?
-Los integrantes de nuestro laboratorio somos todos docentes universitarios implicados en varios proyectos de investigación relacionados con el diagnóstico en sanidad animal a nivel molecular.
-¿Por qué surgió la idea de este proyecto?
-Cuando comencé la carrera, tenía la intención de hacer

clínica de pequeños animales, pero tras pasar por el servicio de microbiología de la facultad me di cuenta que el diagnóstico de laboratorio y la investigación me apasionaban. Tras mi licenciatura, decidí que era posible integrar mi vertiente científica, más teórica, con mi vertiente clínica, más práctica, para mejorar el diagnóstico que se realiza en la actualidad

en las clínicas veterinarias.
-¿Qué lugar ocupa Bancaja?
-Me ayudaron a desarrollar el plan de empresa y en la actualidad siguen apoyándome con sus consejos. Creo que sin su apoyo no me habría decidido nunca a comenzar esta aventura.





Teletrabajo lejos de la gran ciudad

El sistema Delta implantado en la comarca de Somontano permite realizar labores administrativas sin abandonar el entorno rural

Raquel Bonilla >> MADRID

No siempre es fácil encontrar un trabajo que, sin salir de la localidad habitual, permita conciliar vida laboral y familiar. Y menos aún si se vive en un entorno rural y se es mujer. Sensible a este problema, Indra, de la mano de la Fundación Etnodiversidad, ha puesto en marcha en Aragón un sólido proyecto de teletrabajo «cuyo objetivo es impulsar el desarrollo rural permitiendo el acceso al mundo laboral, a través de las nuevas tecnologías, a personas con riesgo de marginación debido a su residencia en pequeños núcleos de población y a su dependencia familiar», indica Juan Ignacio Martínez, director de Eficiencia de Indra BMB, filial de Indra especializada en servicios de externalización de procesos de negocio.

Pero, ¿cómo se logra ese objetivo? El ejemplo del éxito está en la aragonesa comarca del Somontano, una zona en la que se han instalado cinco telecentros que han generado más de medio cen-

tenar de puestos de trabajo. «El principal requerimiento es que el Ayuntamiento disponga de un local donde ubicar a las trabajadoras», reconoce Martínez. «Pero también es necesaria cierta infraestructura de telecomunicaciones, como banda ancha, lo que no es muy frecuente en áreas rurales. Por ello, la implantación de los telecentros tiene doble efecto: crea trabajo y, además, motiva la implantación y uso de internet», añade.

Una vez puesto en marcha el telecentro, las protagonistas de este proyecto son las mujeres que dan vida a cada uno de los espacios de trabajo –por lo general entre seis y doce personas– que, tras un periodo de formación y aprendizaje, realizan tareas de grabación de datos a través de un sistema informático, Delta, que utiliza un sofisticado entorno de división de tareas y telecontrol, lo que permite, incluso, realizar labores administrativas en centros de trabajo remoto. «El equipo está formado por un máximo de doce personas para evitar que esta actividad cree una depen-



Indra, en colaboración con la Fundación Etnodiversidad, ha puesto en marcha el proyecto en Aragón

Además de crear puestos de trabajo, la iniciativa fomenta la inserción de internet en el área local

dencia económica en la comarca. El objetivo es complementar lo que funciona en el mundo rural, sin eliminar las opciones que ya existen, y así aumentar la autoestima de sus habitantes», detalla Martínez. Y es que, «los telecentros ofrecen a las trabajadoras un horario flexible, compatible con las obligaciones familiares, además de la posibilidad de aumentar sus relaciones sociales». Esta calidad de vida se traduce, a su vez, en una excelente productividad para la empresa, pues la dedicación al trabajo por parte de las mujeres es máxima. «El sistema Delta ofrece un informe detallado de cada trabajador, por lo que el control de la productividad es estricto», concreta Martínez.

La experiencia ha tenido una excelente acogida, ya que la mayoría de las mujeres ha formado una familia y ha establecido su residencia en la comarca, reduciendo el índice de despoblación. «Crear trabajo en pequeños pueblos es una labor muy satisfactoria y decisiva para la sociedad. La tendencia natural es que este proyecto se extienda a otras comunidades», concluye Juan Ignacio Martínez.

■ Navigon 2210, un navegador completo y asequible

R. B. >> MADRID

Hace meses que el navegador forma parte del equipo imprescindible de todo viajero que se precie. Y las prestaciones de éstos no dejan de avanzar. La última novedad presentada en la feria internacional IFA de Berlín llega de la mano de Navigon con su modelo 2210, un dispositivo que integra todo lo necesario para viajar sin problemas, sin la obligación de gastar mucho dinero. El dispositivo incluye la versión más reciente del asistente de carril Lane Assistant Pro y del Reality View Pro. Gracias a estas incorporaciones, en los cruces con varios carriles y salidas de la autopista, el navegador indica el carril ideal para avanzar, lo que asegura que el viajero llegue a su destino de manera fácil. El Navigon 2210 incorpora el sistema de ayuda en emergencia que permite buscar un hospital, una comisaría de policía o el taller o farmacia más cercanos, además de la posibilidad de acceder a información adicional como el teléfono de dicho local. Para no correr más de la cuenta, el asistente de velocidad e informador de radares completa la gama de funcionalidades, además de una antena integrada en el cable del cargador que resulta muy cómodo para el copiloto. Un elegante acabado mate, junto a una pantalla de 3,5 pulgadas, es el atractivo envoltorio del Navigon 2210, disponible desde 179 euros.



Alberto Fernández >> Director de Magnoliart

«Lo que debe primar en una empresa es la atención al cliente cercana y resolutive»

Elsa Tadea >> MADRID

Es una conspiración». Así define Alberto Fernández a su empresa, ya que Magnoliart es la única agencia de publicidad española que se sitúa en Madrid, Ginebra y Londres. A su vez, poseen múltiples innovaciones en cuanto a sus trabajos, pues «además de ofrecer todos los servicios de imagen y captación de una agencia convencional, ponemos a disposición de los clientes nuestros propios y diferentes soportes publicitarios en donde captar nuevos públicos».

-¿Qué es lo más difícil de trabajar en el sector on-line?

-Sin duda, dar en el clavo. Porque lo más difícil y, al mismo tiempo, lo más atrayente es la inmediatez de resultados. En nuestro caso, podemos medir la efectividad de una campaña on-line muy rápido. Sabemos cuándo un usuario hace click en un banner, si termina comprando e, incluso, si no lo ha hecho, podemos conocer por qué. Sin embargo, no sabemos qué ocurre exactamente cuando una persona ve un anuncio en televisión. La exigencia de resultados a muy corto plazo nos exige mucho de nosotros mismos, por eso resulta muy motivador.

-¿Cómo se llega a entrar en este mercado? ¿Hay mucha competencia?

-Sí, hay una competencia enorme. Pero lo positivo es que cualquiera que hoy se especialice en internet tiene ganado un terreno muy ventajoso. Y existen dos tipos de clientes: aquellos que buscan una empresa que resuelva todos los asuntos relacionados con su imagen y los que buscan profesionales que les resuelvan proyectos muy específicos. En general, estos últimos son los mejor pagados.

-¿Qué estudió para llegar a crear una empresa como Magnoliart?

-Soy periodista especializado en el terreno on-line, aunque en ocasiones pienso que si hubiera existido una carrera llamada «gestión de cobros» la estudiaría ahora mismo. Los emprendedores, sobre todo los que iniciamos un proyecto en Madrid, encontramos cientos de ayudas, subvenciones y apoyos, pero nos quedamos solos en el momento en el que nos topamos con morosos profesionales. Sólo en el año 2007 cerraron más de mil empresas de diseño y publicidad en España por esta razón. Aparte de esto, considero de vital importancia hablar varios idiomas a un nivel bilingüe, y no sólo el inglés. En un mercado tan global como el nuestro, coordinar un proyecto para una empresa madrileña es tan posible como hacerlo para una firma japonesa.



Alberto Fernández comenta que ahora «sabemos cuándo un usuario hace click en un banner, sabemos si termina comprando, e incluso en caso negativo, podemos saber las razones»

-¿Qué le recomendaría a un futuro emprendedor?

-A los emprendedores nos mueve la pasión y eso, al menos en los inicios, juega en nuestra contra. Cuando se captan los primeros clientes es frecuente aceptarlos

«La demanda de resultados a corto plazo supone mucha exigencia para nosotros, lo cual es un gran reto»

«A los emprendedores nos mueve la pasión y, al menos en los inicios, eso juega en nuestra contra»

a todos sin solicitar, por ejemplo, un informe sobre ellos. Tu mejor socio es el director del banco con el que trabajas. Por otra parte, un emprendedor de hoy debe saber que lo que prima, por encima incluso del servicio ofrecido, es la atención al cliente: rápida, resolutive y cercana.

-¿Por qué diría que una empresa necesita una web?

-Por muchas razones. Cada vez escucho más eso de «ponerlo en Google» cuando se busca un empleo. Antes de inscribirse en una oferta, investigan la web de la empresa, así como las críticas y virtudes que se vierten sobre ella. También es cierto que los clientes se informan mucho más antes de adquirir un producto. Por otro lado, la reducción de costes es grande cuando se trata de ofertar productos en catálogo, pero, sin ir más lejos, ¿cuántas veces buscamos la web de un restaurante para conseguir su teléfono y reservar? Si no lo encontramos o vemos una página web desordenada, la competencia está a un click.

La idea

¿Cómo se crea una empresa que a su vez crea un servicio? Según Alberto Fernández, «ésta es la pregunta del millón». «Si hablamos de internet, no existe un 'know-how' claro, pues todos los días aparecen ideas y proyectos que crean nuevos servicios. Lo importante es la idea, con la diferencia de las oportunidades (que son para todos, por lo que también aumenta la competencia) así que desde un chaval en su casa hasta un grupo de profesionales con experiencia, pueden volcar sus ideas y proyectos en el mercado digital ofreciendo nuevos servicios y haciendo frente a la demanda.