

(28/7/2004 - 19:50)

“Para conseguir un desarrollo lo más sostenible posible se trata de mirar la rentabilidad a medio o largo plazo”, ha indicado esta mañana, en los Cursos de Verano de la UAL, el director del Servicio de Estudios de la Cámara de Comercio de Almería, Da

El director del Servicio de Estudios de la Cámara de Comercio de Almería, David Uclés Aguilera, ha asegurado esta mañana, en los Cursos de Verano de la Universidad de Almería, que “el desarrollo nunca va a ser sostenible. Es imposible, objetivamente hablando, que eso sea así. Lo que hay que buscar es que el desarrollo sea lo más sostenible posible y esto requiere desde un planteamiento del modelo absolutamente distinto a lo que hay ahora. Es decir, no se trata de obtener la rentabilidad a corto plazo, sino a medio o largo plazo. Y donde los rendimientos esperados estén en consonancia con los gastos esperados”.

Este experto ha participado en el seminario titulado ‘Adra: Turismo y Cultura’, dirigido por los profesores de la Universidad de Almería José Luis Muñio Valverde y Luis Fernández Revuelta, que se desarrolla en la localidad con gran éxito de participación de alumnado. Así, David Uclés ha apostado por hacer una “planificación de la actividad y decantarse por un modelo de desarrollo turístico acorde con las condiciones del lugar. Hay que planteárselo y ver qué modelo es el que queremos y cómo podemos llegar a conseguirlo”.

En la misma línea se ha manifestado esta mañana el director de Turismo de Santiago de Compostela, Iñaki Gaztelumendi, quien ha explicado la ‘Planificación turística. El caso de Santiago de Compostela’. El experto ha indicado que “el modelo de Santiago puede no ser extrapolable al de Adra, pero la forma de trabajo y del plan estratégico que hemos llevado a cabo sí que lo es”.

Por otro lado, esta mañana ha tenido lugar una muestra gastronómica con platos típicos de Adra, donde ha estado presente la alcaldesa de Adra, Carmen Crespo, junto a los directores de este curso de verano, José Luis Muñio y Luis Fernández Revuelta, además de los alumnos del seminario, concejales del Ayuntamiento y algunos ponentes. Los platos han sido preparados por la Asociación de Amas de Casa Inmaculada y la Asociación Virgen del Carmen La Alegría. Entre las exquisiteces han podido degustarse arroz con pescado, pota de cebolla, churros de pescado, migas de pan, guiso de sepia, pulpada, boquerones ‘emborrizados’, pulpo en ali oli, caldereta de rape, arroz aparte, fideos aparte, fritura de pescado, bacalao con tomate, potaje, salmorejo y postres como natillas, bizcocho, arroz con leche, etcétera.