

HIFC

publicación trimestral da **asociación de empresarios de hostalería de ferrol e comarcas**

Nº 11 | ABRIL 2011

Á PALESTRA

JULIO MARTÍNEZ

PRESIDENTE DA ASOCIACIÓN DE HOSTALERÍA DE FERROL E COMARCAS

RUTAS

PAIXÓN POLA SEMANA SANTA FERROL: DESTINO DE TRASATLÁNTICOS

NOTICIAS

A VOLTAS COAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS

SUMARIO

NOTICIAS 03 - 05

Alcohol a proba de menores

OPINIÓN 06

Gastronomía: comunión de cultura, historia e turismo

Á PALESTRA 07

Julio Martínez, presidente da Asociación de Hostalería de Ferrol e Comarcas
"Navantia é a locomotora do sector"

RUTAS 08 - 11

Ferrol renova a súa Paixón
Curuxeiras, porto de cruceiros

HOSTALERÍA E SAÚDE 12

Para non pecar

VIDA HOSTALEIRA 14

Por un Martes de Entroido festivo

FORMACIÓN 15

Innovar ou morrer

IMPRESIÓNS DE... 16

Danique Lavodrama



EDICIÓN

Asociación de Empresarios de Hostalería de Ferrol e Comarcas

PRODUCCIÓN

Item-Aga. Deseño e Comunicación

DEP. LEGAL

C-3506-2007

COLABORACIÓNS

Librería Cantón 4

FOTOGRAFÍA:

Arquivo Item-Aga
Coordinadora de Cofradías de Semana Santa (Ignacio del Moral Gómez)
Autoridade Portuaria de Ferrol - San Cibrao

EDITORIAL

DEIXEMOS O PAVILLÓN BEN ALTO

O vindeiro 25 de abril, día de Chamorro, chegarán a Ferrol preto de 5.000 viaxeiros, todos eles procedentes dos grandes cruceiros "Independence of de Seas" e "Discovery" que durante a dita xornada farán unha escala na nosa cidade.

Os hostaleiros temos unha grande oportunidade para demostrar aos estranxeiros que nos visitan nestas ocasións puntuais como a do vindeiro 25 de abril, que a cidade vale a pena como breve parada de postas, pero tamén como estadía máis prolongada.

Pero para que o visitante leve unha boa impresión da localidade, cómpre realizar un esforzo importante, sobre todo, se coincide, como esta vez, nunha xornada festiva con ruta romeira, na que a tradición manda subir a Chamorro en vez de quedar na cidade.

Aínda que o común dos mortais ferroláns elixa o ascenso ao monte ese día, os hostaleiros temos a obriga moral non só de facer o esforzo de abrir o noso local na dita xornada, se é que tiñamos pensado pechar, senón de ampliar o noso horario, tentar falar en inglés, se sabemos "chapurrear", e aceptar divisas.

Todo iso non só redundará na mellora do noso negocio, senón na imaxe da nosa cidade que, aínda que non depende só do noso labor, inflúe de forma notable.

A festividade de Semana Santa é un dos pratos fortes anuais. Nestas datas increméntase a ocupación hoteleira e o consumo en bares e restaurantes. Temos que aproveitar a ocasión para deixar o pavillón ben alto tendo en conta que o centro gravitacional das festas está nas procesións que cruzan o barrio da Magdalena durante unha semana completa.

É preciso consolar o corpo das emocións que espertan os "pasos" procesionais con praceres máis mundanos, por este motivo é seguro que os nosos establecementos estarán cheos de penitentes que queren regalar aos seus estómagos algo de calor e sabor tralos estremecementos provocados pola grandiosa beleza emanada das tallas penitentes.

Imos coidar as almas arrependidas e os padais secos, regalando as nosas mellores atencións e magnífica despensa para que os viaxeiros que veñen todos os anos non se cansen de facelo e os que o fan de forma ocasional, programen unha estadía duradeira para coñecer mellor este destino turístico.

Aos ferroláns: bo trato, calidade no servizo e os nosos mellores produtos. O cliente habitual merece, coma sempre, o mellor.

ASOCIACIÓN DE
EMPRESARIOS
DE HOSTALERÍA
FERROL E COMARCAS
Rúa Real, 73-75, 2ª Dta.
15402 Ferrol
Tlf. 981 350 892
Fax 981 369 223
hosteferrol@teleline.es

Alcohol a proba de menores

Os hostaleiros intentan impedir a súa dispensación a mozos de menos de 18 anos a pesar da picaresca imperante e as argucias utilizadas por estes

Se ben a administración de alcohol sempre estivo prohibida a menores, a entrada en vigor o pasado mes de febreiro da Lei 11/2010 de Prevención de Bebidas Alcohólicas en Menores de Idade acaba de poñer en garda a diversos sectores da poboación, entre eles ao da hostalería.

Ainda que non afecta por igual a todos os negocios, existe un tipo de local que polo seu horario e clientela debe tratar de vixilar subministración de bebidas alcohólicas se non quere enfrontarse a problemas coa xustiza.

Na comarca de Ferrolterra asúmese a prohibición con menos inxuedanza que a que afecta ao consumo de tabaco posto que o feito de dispensar bebidas espirituosas nunca se permitiu, aínda que non existise unha lei que o prohibise de forma taxativa como a promulgada pola Xunta de Galicia.

No que respecta á hostalería o que máis preocupa aos propietarios de locais frecuentados por mozos é distinguir aos que teñen 18 anos dos que aínda non os cumpriron. Nese sentido, moitos empresarios vense obrigados a pedir de forma constante o carné de identidade dos máis sospeitosos de non acadar a idade regulamentaria para o consumo.

Begoña García, da Cervecería de Castela, é unha das empresarias que sofren este problema difícil de resolver "porque moitos utilizan carnés falsificados para pedir alcohol", afirma preocupada.

Nas mesmas circunstancias encóntranse outros como o establecemento A Xuntanza, que tamén se viu obrigado a pedir o DNI dos mozos que aparentan menos de 18 anos. Para María Caamaño, propietaria deste local: "A Lei non é boa. Prexudícanos o mesmo que a do tabaco".

Noutros negocios como no intemporal Os Cazadores recoñecen que, "É complicado cumprir a lei, sobre todo cando veñen pandillas e grupos nos que de cada dez dous son menores". M^a José García, a propietaria deste local, afirma que, "esta situación non ocorre cando se vai á barra a pedir directamente a bebida. Nese caso non acoden nunca menores".

Existe disparidade entre os locais de horario nocturno e os de apertura diúrna. Os segundos apenas teñen problemas porque ou ben

non soen dispensar alcohol ou non son frecuentados por menores.

A Lei prohibe de forma expresa o consumo e a venda de bebidas alcohólicas a menores de idade nos recintos e espazos destinados á celebración. Tamén prohibe a venda e subministración a través de má-

quinas expendedoras, que terán que incorporar mecanismos para impedir o acceso das persoas non autorizadas ao consumo.

OBRIGATORIEDADE DE INFORMAR

A nova norma tamén obriga a todos os establecementos nos que se venda ou subministre alcohol a informar das prohibicións da lei con anuncios ou carteis fixados de maneira permanente e visible en galego e castelán.

Tamén se prohiben as campañas dirixidas a menores de idade que induzan ao consumo de alcohol, así como a utilización de imaxes e voces de menores nos soportes publicitarios de promoción e de patrocinio de bebidas alcohólicas.

A lei tamén prohibe o acceso e as visitas de menores aos centros de produción de bebidas alcohólicas, feiras, certames e exposicións, salvo que estean acompañados por maiores.

A VOLTAS CO FUME

Os hostaleiros da comarca tamén seguen a voltas coa prohibición de fumar nos seus locais. A Asociación de Hostaleiros mandou recentemente unha enquisa aos empresarios da comarca para coñecer a súa postura sobre a nova normativa, pero apenas 50 dos 500 formularios enviados chegaron respostados.

Os empresarios están atravesando un momento crítico debido á perda de clientela e á suba dos prezos e, sen dúbida, a prohibición do tabaco contribúe a que os fumadores o pensen dúas veces antes de ter que prescindir do cigarro, o cal reduce o número de clientes nos establecementos.

Desde a Federación Española de Hostalería estase intentando cambiar a Lei, constituíndo unha plataforma reivindicativa co nome "Libertad sin humos" que está preparando unha manifestación para o vindeiro 9 de maio en Madrid.

Con esta convocatoria non só se pretende cambiar a normativa e negociar outra senón lograr que tanto os partidos políticos como a sociedade en xeral entendan a importancia do sector hostaleiro, que dá traballo no país a preto de 1.500.000 persoas.



MARCO VARELA GAÑA O XI CAMPIONATO GALEGO DE COCIÑEIRO

Marco Varela Froiz, xefe de cociña do restaurante Palacio de Sober, resultou vencedor na final de XI Campionato Galego de Cociñeiros celebrada no restaurante ferrolán Illas Gabeiras. Varela representou a Galicia no Campionato Nacional de Cociñeiros en Madrid que se disputou os días 15 e 16 de abril.

Este novo cociñeiro de 28 anos e ex alumno da Escola Superior de Hostalaría de Santiago competiu xunto ao seu axudante, Víctor Otero, con outros sete cociñeiros galegos con dúas receitas obrigatorias: unha de peixe (rodaballo) e outra de carne (presa de porco celta) e tres guarnicións distintas por prato.

AFIÁNZASE A GAMA DE ACE EN GALICIA

Zumos Pago con case 125 anos de historia e máis de 15 sabores diferentes de zumes e néctares no mercado español lanzou fai quince anos un sabor máis que innovador para aquela época: ACE Naranja. Non se trataba de combinar só froita senón que se atreveu a mesturar laranxa, limón e cenoria, converténdose nun sabor de referencia para o consumidor galego que ademais achega o 30% das necesidades diarias de vitaminas A, C e E ao organismo. 15 anos despois, e máis de cincuenta millóns de botellas vendidas, os consumidores galegos ven complementada a gama cun novo sabor, unha exitosa e atrevida combinación de cirola, cenoria e lima que dá orixe á ACE Rojo.

O pasado ano o mercado galego foi o primeiro en probar con gran éxito este sabor afroitado, equilibrado e de formidable textura que se adapta ao consumo acotío pero especialmente á hora do almorzo e como snack ao longo de todo o día.



FALECE EN SINGAPUR SANTI SANTAMARÍA

O pasado mes de febreiro faleceu o coñecido chef Santi Santamaría cando inauguraba o seu novo restaurante en Singapur. Cociñeiro autodidacta –foi antes perito industrial– acadou facer da modesta fonda familiar de Sant Celoni un restaurante de proxección internacional que acadou tres estrelas Michelin. Santamaría tiña un concepto global do gran restaurante, do servizo e da organización da cociña e converteuse pronto no líder dunha corrente que pretendía rexuvenecer a restauración española e innovar a partir de tradicións, de usos pegados á

historia familiar e rural. Recentemente desatou a polémica cando denunciou a cociña molecular e de vangarda de Ferrán Adriá argumentando que atentaba contra a saúde dos clientes ao empregar aditivos perigosos.

A COCIÑA TERÁ TÍTULO SUPERIOR

2011 é un ano importante para a cociña. Está previsto que no mes de setembro comecen as primeiras clases da licenciatura de cociña que se impartirá na nova e ambiciosa *Basque Culinary Center*, un proxecto que leva anos desenvolvéndose co decidido apoio dos mellores cociñeiros vascos (Arzak, Subijana, Berasategui, Adúriz, Atxa, Arbelaitz ou Arguiñano) e da Universidade de Mondragón.

Este novo centro formativo estará situado no Parque Tecnolóxico de Miramón (San Sebastián) e será a primeira facultade que ofrezca o grao de Ciencias Gastronómicas e Culinarias.

MAHOU RENOVA A SÚA IMAXE

A marca de cervexas Mahou presentou a súa nova imaxe, que aplica a marcas Mahou Cinco Estrellas, Mahou Clásica e Mahou Sin e en todos os formatos (botella, lata e packs).

Este novo formato mantén inalterables o sabor e as propiedades de sempre, pero presenta un deseño máis contemporáneo, no que a “M” de Mahou, imaxe da marca, toma un maior protagonismo. Ademais deste cambio na etiqueta, a nova imaxe complétase cun cambio de forma no collarín da botela, o que supón un beneficio para o consumidor.

NOVAS ANADAS 2010 DE PRADOREY ROSADO

PradoRey Rosado fermentado en barrica 2010, é un viño elaborado a partir dun coupage de Tempranillo e Merlot ao 50%, con uvas seleccionadas de entre os sete pagos da leira Real Sitio de Ventosilla. Trátase dun viño de atractiva cor rosa frambuesa, limpo, brillante e de gran concentración aromática, a base de froitas vermellas con toques tostados e vainillas.



EXPOVACACIONES REAFÍRMASE COMO REFERENTE DO TURISMO

Expovacaciones celebrará a súa XXXII edición do 5 ao 8 de maio no recinto *Bilbao Exhibition Centre*, confirmándose como un dos encontros de referencia do sector turístico do norte de España. Así, todo o turismo cultural, activo, de saúde, gastronómico, deportivo, de cruceiros e as nanoescapadas (víaxes intensas de dous ou tres días) estarán presentes na ampla oferta desta nova edición do certame.

EXPOFRANQUICIA, ESCAPARATE DE NOVAS TENDENCIAS

A Feira de Madrid acollerá do 5 ao 7 de maio Expofranquicia11, que se presenta a escasos meses do seu comezo con excelentes perspectivas de participación. Expofranquicia considérase o mellor centro de negocio do seu sector e é o principal foro aglutinador de tendencias en España neste ámbito. A feira promove a información, o asesoramento e o coñecemento a través de servizos específicos e actividades paralelas, a aquelas persoas interesadas en iniciarse ou ampliar coñecementos sobre esta práctica comercial de ascendente implantación no noso país.

CIDADE REAL, PLANETA DO VIÑO

Cidade Real acollerá os días 10, 11 e 12 de maio a sexta edición de Fenavín que xa se converteu na feira do viño máis importante do país. Boa proba diso é que o espazo establecido para o desenvolvemento do salón, un total de 29.525 metros cadrados que non poden ampliarse máis, xa teñen demandantes para todos os seus espazos dispoñibles.

GASTRÓNOMA, DESTINO SECTOR HORECA

A Feira de Valencia relanza os seus salóns da alimentación e o viño, Restalimed e Bodegalia, a través dun novo formato: Gastrónoma, a Feira para a Restauración, Hostalaría, Alimentación e Comercio Especializado, que reunirá na Feira de Valencia do 5 ao 7 de xuño a fabricantes e distribuidores, tanto de alimentos como de maquinaria e produtos auxiliares, que teñen como destinatario ao sector horeca e ao comercio especializado

SALIMAT REACTIVA O INTERCAMBIO COMERCIAL

O Salón de Alimentación do Atlántico chega do 16 ao 19 de xuño á súa 15ª edición co obxectivo de ofrecer aos sectores da alimentación e a gastronomía un efectivo espazo de promoción e negocio. O seu parque expositivo foi deseñado para que novidades e propostas tradicionais de calidade conformen un completo e atractivo escaparate que chamará a atención da demanda. A área de negocio do salón terá un papel protagonista, converténdoo nunha inmejorable plataforma de comercialización a través dos seus encontros.

O IGAPE promove axudas para a hostalería

A ta o 15 de setembro de 2011 pódense solicitar as axudas do Igape para apoio financeiro á Hostalería, Comercio e Turismo nas comarcas de Ferrol, Eume e Ortegal a través de bancos. No caso de que as solicitudes as formulen as propias entidades financeiras o prazo remata o 14 de outubro deste mesmo ano.

Os proxectos de investimento subvencionables deberán consistir na adquisición de activos e non poderán comezar antes da presentación da solicitude no Igape.

CONSIDÉRANSE GASTOS SUBVENCIONABLES OS SEGUINTE:

- Investimentos e gastos adquiridos a terceiros que se realicen con posterioridade á solicitude e se paguen no período dun ano desde a formalización do préstamo. (Tamén serán subvencionables os leasing).
- Inmobiliado intanxible.
- Gastos de aprovisionamento e inicio de actividade ata un máximo do 20% do gasto subvencionable elixible.
- A contía mínima do investimento será de 3.500 euros e máximo de 100.000 (sen IVE).
- Os beneficiarios deberán manter os investimentos durante a vixencia do préstamo.

- O prazo máximo de amortización será de 7 anos cun ano de carencia; o tipo de xuro será fixo de o 6% ou variable. A Axuda será de 4 puntos porcentuais do tipo de xuro máis, se é o caso, o importe da comisión do aval da SGR.

A axuda financeira será de 4 puntos porcentuais do tipo de xuro máis, se é o caso, o importe da comisión do aval da SGR.

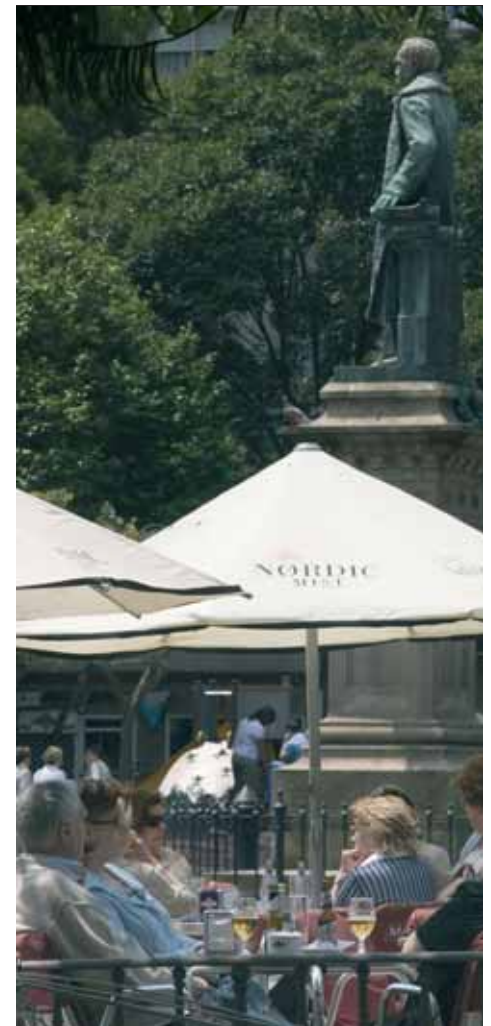
Más información na Asociación de Hostalería.



O gasto total de turistas estranxeiros crece un 6,8%

O gasto total realizado polos turistas estranxeiros que visitaron España en febreiro (incluíndo transporte) acadou os 2.699 millóns de euros, un 6,8% máis en relación a febreiro do ano pasado, de acordo coa enquisa oficial de Gasto Turístico (Egatur) que elabora o Instituto de Formación Turística (IET) do Ministerio de Industria, Turismo e Comercio.

O gasto medio dos turistas en febreiro ascendeu a 952 euros, un 2,3% máis con respecto ao mesmo mes do ano pasado, e o gasto medio diario situouse en 97 euros, o que supón un descenso do 1%.



No mes de febreiro, o crecemento máis alto rexistraron o mercado francés, cun incremento do gasto total de 19,9% e de gasto medio por turista do 9,8%.

No acumulado xaneiro-febreiro, destaca o gasto do mercado italiano, cunha suba de 27,7%, incrementando tamén o gasto medio por turista nos dous primeiros meses nun 7,8%.

A Xunta subvenciona o emprego autónomo

Os desempregados inscritos no Inem, titulares dun negocio que se dean de alta na Seguridade Social e que non desenvolvesen a mesma actividade na mesma localidade como autónomos nos seis meses anteriores á alta subvencionable e os membros de sociedades xa poden solicitar as subvencións ao emprego autónomo convocadas pola Xunta de Galicia e que foron publicadas no DOG o pasado 25 de marzo.

TIPOS DE AXUDAS:

Subvención polo establecemento como autónomo (investimento inmovilizado material por importe non inferior a 3.000 euros).

Subvención financeira (o 75% do préstamo debe

destinarse a financiar inmovilizado material e requírese un investimento non inferior a 3.000 euros en inmovilizado).

Subvención para asistencia técnica.

Subvención para formación.

Axuda excepcional (serán subvencionables gastos de compra de mercadorías, publicidade, arrendamentos e seguros).

Subvención pola primeira contratación indefinida. (A contratación debe ter como data de inicio o período comprendido entre o 1 de xullo de 2010 e o 30 de setembro de 2009).

Serán subvencionables as altas na Seguridade Social que se formalicen desde o 1 de xullo de 2010 ata o 30 de setembro de 2011.



Gastronomía: comunión de cultura, historia e turismo

Tralas boas críticas recibidas tanto por parte dos profesionais e público en xeral nas diferentes accións promovidas polo Plan de Dinamización de Eume-Ortegal na Pasarela Gastronómica en Madrid e a máis recente participación no Forum Gastronómico de Girona de dous dos nosos afamados cocineiros, desde a Xunta Directiva da Asociación de Hostalería de Ferrol e Comarcas gustaríanos facer fincapé na cociña de produto.

Diferentes materias primas da comarca como o polbo á mugardesa, os grelos de Xestoso, o Requeixón da Capela, o Pan de Neda, etc. encandilan a todo

aquele visitante ávido de coñecer a nosa gastronomía nas súas diferentes preparacións culinarias.

Nestes tempos difíciles preséntasenos unha oportunidade para destacar todas estas bondades acompañadas doutras enfocadas ao turismo en xeral. Lembremos que a gastronomía o une practicamente todo: cultura, historia e turismo.

De xustiza é encomiar o labor iniciado anos atrás por aqueles pioneiros da cociña que pasaron os nosos produtos por todo o mundo en tempos onde palabras como promoción, exhibición, escaparate, etc. non eran tan destacadas como agora.

Tras unha época de dúbidas e vaivéns volvemos observar como a materia prima destaca por encima de todo e aí é onde temos a nosa mellor baza. Os nosos peixes e carnes non teñen nada que envexar ás doutros lugares que gozan de reputación e fama nacional.

Aproveitando a mellor formación dos nosos mozos profesionais soamente quedáanos inculcarlles as bondades dos nosos produtos e lembrarlles que aproveiten o legado das receitas máis ancestrais admitindo novos retos e actualizándoas. Aí está o futuro da nosa cociña de produto.



ACTOS LITÚRXCOS | PROCESIÓN | EQUIOCIO
EXPOSICIÓN | VISITAS GUIADAS | FESTIVAL MUSICAL
TREN TURÍSTICO | OCIO | GASTRONOMÍA | EXCURSIONS

PAIXÓN POR FERROL

SEMANA SANTA 2011
DECLARADA DE INTERESE TURÍSTICO NACIONAL

Ferrol Turismo | ASOCIACIÓN DE HOSTALERÍA DE FERROL E COMARCAS | Cámara Ferrol | COORDINADORA DE COMARCAS | Concello de Ferrol PROMOCIÓN TURÍSTICA | DEPUTACIÓN DE FERROL

“Navantia é a locomotora do sector

Julio Martínez, presidente da Asociación de Hostalería de Ferrol e Comarcas

Leva máis de 10 anos velando polos intereses dos hostaleiros da comarca. De casta venlle o apego aos fogóns, pois creceu a calor dos de O Parrulo, o restaurante do seu pai no que aprendeu non só a cocinar senón a tratar ben a clientela, faceta imprescindible do bo hostaleiro. Precisamente desde hai tempo intenta inculcar a importancia da calidade do servizo como factor prioritario para afianzar o negocio nunha época na que a diferenciación é a clave do éxito.

Como están a atravesar a crise os negocios de hostalaría da comarca?

Mal. Moi mal porque hai moitas fronteas abertas, desde a suba dos prezos das materias primas, o descenso da ocupación e do número de clientes, o incremento do IVE...son todos factores que inflúen negativamente no desenvolvemento do negocio e, sobre todo, no ánimo do empresario que percibe que os esforzos que realiza para sacar adiante o seu proxecto quedan en nada.

Quen son os máis vulnerables?

Sobre todo os que están a pagar alugueres e aqueles que acaban de abrir un establecemento e que por falta de formación non son capaces de superar as dificultades que xorden cando se comeza un proxecto deste tipo. Os negocios de toda a vida están a aguantar a mala racha, de feito non se deu o caso de que pechase un establecemento que leve varios anos de actividade.

Os períodos vacacionais supoñen un revulsivo para o sector ou só camuflan os problemas que logo volven saír á boia?

É certo que o Entroido ou a Semana Santa, por poñer dous exemplos recentes, levantan o ánimo do sector, porque se incrementa o número de clientes, o que se reflicte na facturación, pero a crise segue presente e, se se cumpren os peores vaticinios, 2011 será o peor ano desde que se anunciou o desastre financeiro.

Existe algún factor que inflúa na mala situación económica característico na comarca?

O factor é Navantia. O naval é a locomotora do sector na comarca. Se hai traballo nos estaleiros, rexístrase un repunte na facturación da hostalaría, se non o hai, case todos se resenten. O problema de Ferrol é que agora non se constrúen barcos. Por iso é necesario facer un esforzo para suscitar a atención doutros públicos obxectivos.

Están a funcionar os plans de promoción dirixidos a incrementar a clientela que non procede do naval?

Quizais sexa pronto para ver os resultados, pero todo apunta a que en pouco tempo os nosos principais clientes serán viaxeiros que veñen coñecer os recursos tu-

risticos da comarca, que son moitos. Ademais, teño que dicir que a Deputación da Coruña está a realizar un gran esforzo para promocionar os atractivos da zona e mellorar a conta de resultados do sector. Non podemos depender da actividade dos estaleiros exclusivamente, hai que mirar a outros horizontes.

Que importancia ten a gastronomía nas accións promocionais dirixidas a difundir as fortalezas e atractivos da zona?

A nosa despensa é unha referencia turística, por iso temos que potenciala e dala a coñecer, algo que xa se está facendo coa asistencia a feiras do sector e a presenza en numerosos eventos gastronómicos. Creo realmente que temos que facer un gran esforzo para que a xente saiba que é aquí, nas Rías Altas, onde se recolle o mellor marisco galego, os froitos do mar de máis calidade. É unha crenza infundada e moi difundida que os mellores crustáceos sérvense no sur de Galicia.

Algunha materia pendente ou aspecto que se deba mellorar para ser máis competitivos?

Si, a atención ao cliente, os horarios de apertura e peche, a calidade... todos son factores que debemos perfeccionar porque deles depende o poder situarnos á cabeza dos destinos turísticos e gastronómicos. De nada serve ter produtos de primeira categoría se logo non sabemos servir ou atender correctamente ao comensal.

Que papel vai desempeñar a Escola de Hostalería no logro deste obxectivo?

Moi importante, desde logo. A formación é esencial e coa entrada en funcionamento da Escola de Hostalería en 2012 poderemos garantir a actualización de coñecementos de todos os empresarios da comarca de Ferrol en moi variadas materias, o que é fundamental para a mellora do sector e o incremento da competitividade.



O máximo responsable da entidade afirma que, “Hai que facer un grande esforzo para informar de que aquí temos o mellor marisco galego”

Ferrol renova a súa Paixón

A Semana Santa consolídase como un dos referentes turísticos máis importantes da cidade e un dos principais motores da hostalería local

Ferrol prepárase para vivir unha das festas máis fervorosas e populosas do Ano. A Semana Santa ferrolá converteuse no último decenio nun dos acontecementos que levantan máis paixóns entre a poboación independentemente das súas crenzas relixiosas, sexo e idade. A febre pola imaxinaria extramuros conmove máis cada ano que pasa atraendo a miles de visitantes grazas á súa gran proxección máis aló das fronteiras departamentais desde que foi declarada, aló polo ano 1996, Festa de Interese Turístico Nacional. De orixes incertas que uns atribúen ás confrarías medievais desaparecidas e outros relacionan co rexurdimento da relixiosidade que se desenvolve en España tras a Guerra Civil como resposta ao forte proceso de secularización que se viviu na Segunda República, a Semana Santa consolídase como un dos referentes turísticos máis importantes da cidade cuns datos de ocupación e afluencia de visitantes que conmoven aos espíritos máis antirrelixiosos: máis de 300.000 turistas e uns beneficios económicos que roldan os 37 millóns de euros, segundo un informe da Cámara de Comercio de Ferrol.

Crentes e non crentes déixanse seducir durante os oito días que duran os actos relixiosos por costaleiros e penitentes ocultos baixo capirotos e antifaces engalanados con túnicas púrpuras e negras con engadidos veludos, merinos, brocados, cíngulos e escudos con fios de ouro.

A solemnidade das procesións impón en todo o seu percorrido pola cuadrícula perfecta do barrio da Magdalena onde se para o tempo e a respiración ao paso das tallas que se exhiben polas rúas tras xacer o resto do ano en retablos, fornelas e altares.

Cada un dos pasos, que roldan as dúas toneladas e media de peso, avanza escoltado pola banda de música, portado aos ombreiros por decenas de costaleiros que se prestan voluntarios, moitos dos cales camiñan descalzos desgarrando os seus pés cos lastros da calzada.

As procesións máis vistosas e populares da Semana Santa ferrolá concéntranse na noite de Xoves Santo e o Venres Santo a media mañá na que brilla con luz especial o Santo Encontro, onde as distintas confrarías reúnen as catro imaxes ou pasos de Xesucristo na Cruz, a Virxe de Dores, a Verónica, que per-

tence a un terzo formado exclusivamente por mulleres e o Apóstolo San Xoán.

Pero o momento cume da Semana Santa é, sen dúbida, o Santo Entero, unha das procesións máis antigas, longas e concorridas na que participan as autoridades locais e eclesiásticas de Ferrol. A xornada do Venres Santo, con oito desfiles procesionais, conclúe a medianoite coa procesión do Silencio, coñecida popularmente como Os Caladiños, que discorre a partir das 23.00 horas, iluminada coa luz das velas que portan os confrades.

ACTIVIDADES PARALELAS

Pero ademais das procesións, na Semana Santa Ferrolá pódese desfrutar dun gran número de actividades lúdicas e culturais, entre as que destacan este ano a XVI edición de Equiocio, que se celebrará do 20 ao 24 de abril na Feira de Mostras. Durante estas datas tamén se desenvolverán varias exposicións no Centro Torrente Ballester e no Carvalho Calero, ademais dun interesante ciclo de música no Teatro Jofre e o concerto Lux Aeterno, na Capela da Orde Terceira.



Cada un dos pasos ronda as dúas toneladas e media de peso e avanza portado por decenas de costaleiros. Coordinadora de Confradías de Semana Santa



O antiface e o capucho son dous elementos básicos do traxe de penitente xunto aos engalldos veludos, merino, brocados, cíngulos e escudos dourados. Coordinadora de Cofradías de Semana Santa



As tallas saen ás rúas tras xacer o resto do ano en altares, retablos e fornelas das Igrexas. Coordinadora de Cofradías de Semana Santa

Ferrol: destino de trasatlánticos

O vindeiro 25 de abril, día de Chamorro, arribarán á cidade departamental nunha soa xornada dous cruceiros con máis de 5.000 turistas que visitarán o casco urbano



Independent of the Seas, o máis grande dos cruceiros que recalan nas augas galegas, chegará a Ferrol o vindeiro 25 de abril con 4.000 pasaxeiros

A cidade de Ferrol e as súas comarcas máis próximas están de noraboa desde o punto de vista do turismo. A oferta turística, hostaleira e cultural de Ferrol traspasou fronteiras e por fin as grandes navieiras de cruceiros do panorama internacional, puxeron os seus ollos na cidade naval. Responsables da Autoridade Portuaria e da Xunta de Galicia presentaban os fitos xa materializados e as boas perspectivas que poderán contribuir a impulsar e dinamizar o comercio e a hostalaría, principal obxectivo perseguido.

CINCO ESCALAS EN 2011

Durante este ano a cidade recibirá a visita de cinco cruceiros, dous deles, por primeira vez na historia, durante a mesma xornada: o 25 de abril, día de Chamorro. Este fito traerá a Ferrol o transatlántico "Independence of the Seas", o máis grande dos que atracan en augas galegas. Os seus máis de 4.000 pasaxeiros sumaranse aos do "Discovery", deixando na cidade máis de 5.000 visitantes durante un só día.



Para o ano 2012 xa hai máis de 10 buques previstos, o que confirma que é un sector crecente en Ferrol

Para 2012 xa hai máis de 10 buques previstos, o que confirma que é un sector crecente en Ferrol. Por iso, o porto xa está a programar a mellora das súas instalacións co proxecto do seu Peirao de Transatlánticos.

AS OPORTUNIDADES DE NEGOCIO

Os pasaxeiros dos cruceiros teñen, fundamentalmente, dúas alternativas ao chegar a porto: apuntarse a excursións programadas pola propia navieira ou visitar a cidade.

No ámbito das excursións, durante os últimos meses fíxose un importante esforzo para que as navieiras engadan, ademais da habitual e ineludible visita á catedral de Santiago, tours que se desenvolvan pola cidade e comarcas, de maneira que poida repercutir positivamente na economía do sector turístico local. En 2011, por primeira vez, os buques ofertarán polo menos o percorrido centrado no Arsenal do século XVIII

e estase traballando noutras propostas.

Por outro lado, os cruceiristas que optarán por visitar a cidade poden chegar a ser moitos, sobre todo se o tempo acompaña, e prepararse para iso é importante para sacar o maior rendimento.

Para iso, o luns de Chamorro, darase información aos pasaxeiros a pé de buque sobre os atractivos da cidade e sobre o comercio e a hostalería, en colaboración coas asociacións locais e con Turgalicia. O visitante poderá, ademais, coller un servizo gratuito de buses lanzadeira ao centro, posto a disposición pola Autoridade Portuaria, ou camiñar desde Ferrol Vello.

A hostalería e o comercio local poden incrementar as súas posibilidades de negocio con medidas como a adaptación dos seus horarios de apertura, ao ofrecer a atención en inglés ou a aceptación de divisas como as libras ou dólares.



Na seguinte táboa detállanse os buques previstos para 2011 indicando data, pasaxeiros e horas previstas de chegada e saída:

DATA	BUQUE	PASAXEIROS	CHEGADA	SAÍDA
25/04/2011	Independence of the Seas	4.400	12:00	18:00
25/04/2011	Discovery	756	07:00	17:00
01/09/2011	Funchal	571	07:00	08:00
26/09/2011	Independence of the Seas	4.400	12:00	18:00
20/12/2011	Saga Ruby	680	08:00	18:00



Para non pecar

O peixe, as verduras e as legumes son os substitutivos ideais da carne os venres de Coresma

Desde os albores da Idade Media e até finais do século XIX, a igrexa católica impuxo normas de abstinencia estritas, entre elas a prohibición de comer carne e os seus derivados durante os venres de Coresma, o que contribuíu a crear pratos alternativos que se consumían durante ese tempo de Vixilia.

Agora son moitos os que defenden prolongar a abstinencia cristiá máis aló destas datas, precisamente polos beneficios que reportan ao organismo as dietas pobres en carne, como a mediterránea na que as estrelas son o peixe, as verduras e as legumes.

Diferentes estudos demostraron que a dieta mediterránea é sinónimo de lonxevidade e que as persoas que seguen este estilo de vida son menos proclives a desenvolver enfermidades cardiovasculares ou cancro.

Dos grupos de alimentos que forman parte da dieta mediterránea destaca o peixe como substituto da carne, ademais de froitas e hortalizas frescas, preferiblemente de tempada, e aceite de oliva, fronte a outro tipo de graxas.

ÁCIDOS GRAXOS OMEGA-3

O peixe, en especial o azul, como as sardiñas, a cabala, o salmón ou o atún, son unha fonte moi importante de ácidos graxos Omega-3, que axudan a controlar a presión arterial, a función cardíaca e reducen o impacto doutros factores de risco cardiovascular. O peixe é un alimento de fácil dixestión, que permite múltiples preparacións de acordo aos gustos persoais e que achega vitaminas tan importantes como a A e D, e con adecuado equilibrio dos distintos nutrientes.

O contido calórico do peixe é relativamente baixo e oscila entre 70 e 80 kcal por 100 gramos nos peixes magros e 120-200 kcal nos grasos ou azuis, polo

que constitúe unha boa opción para formar parte da alimentación de persoas cun exceso de peso.

NUTRIENTES ESENCIAIS PARA O CRECEMENTO

O contido de proteínas en peixes e mariscos rolda o 15%-20%, aínda que os peixes azuis e os crustáceos superan o 20%. Do mesmo xeito que sucede coas proteínas presentes nas carnes e nos ovos, as do peixe considéranse de alto valor biolóxico porque conteñen todos os aminoácidos esenciais que o organismo necesita en cantidade e proporción adecuadas. Dado que o crecemento e desenvolvemento corporal que ten lugar durante a infancia, a adolescencia, o embarazo e a lactación esixe un maior achegue proteico respecto doutras etapas da vida, recoméndase alternar o consumo de peixe con outras fontes proteicas de orixe animal e vexetal.

Os ácidos graxos omega 3 desempeñan funcións importantes no embarazo, a lactación e a infancia porque forman parte de membranas celulares do sistema nervioso e da retina, polo que os requirimentos incrementanse. O consumo de peixes cuxa espiña se come, como é o caso de especies pequenas ou enlatadas é unha fonte alimenticia de calcio, mineral que se acumula nos esqueletos dos animais. As súas funcións son importantes porque o calcio intervéñe na formación dos ósos e dentes, na contracción dos músculos, na transmisión do impulso nervioso e na coagulación do sangue.

O contido en calcio dunha lata de sardiñas é de 210 miligramos, similar ao que achega un vaso de leite (200 mililitros). Por esta razón, este tipo de peixes supón unha excelente fonte de calcio para quen por distintos motivos non inclúen suficientes lácteos e outras fontes de calcio na súa dieta.

PUBLICAN O PRIMEIRO MANUAL DE COCIÑA PARA CELÍACOS

A Fundación Alicia, en colaboración coa Asociación de Celíacos de Cataluña, acaba de editar o primeiro Manual de Restauración sen glute dirixido aos profesionais do sector, unha obra de grande axuda para que poidan atender as necesidades específicas dos celíacos que acoden a comer aos seus establecementos. Estructurado de forma práctica e amena, "Restauración sen glute" está concibido como un instrumento de traballo útil e de fácil consulta á hora de atender nos seus establecementos aos clientes celíacos, proporcionando toda a información necesaria para ofrecer menús coas máximas garantías de seguridade. Ademais de informar sobre a enfermidade celíaca, os cereais que conteñen glute e a lexislación existente, danse consellos xerais e conceptos básicos sobre pratos sen e con glute, diferentes opcións de identificar a carta dun restaurante para que os celíacos poidan consultar sen problemas.



O ÚLTIMO EN TEIMAS CULINARIAS

Os seus practicantes aseguran que é máis sá que ser omnívoro, ao inxerir máis fibra e menos graxas saturadas. A dieta flexitariana baséase en plantas, pero tamén permite a inxesta de carne e peixe de cando en vez e en pequenas doses. Os flexitarianos non teñen, en principio, alimentos prohibidos, o veto a certos produtos o pon o propio adepto en función das convicións persoais. Algúns, por exemplo, evitan os produtos que implican sufrimento innecesario aos animais, como a caza, o *foie* ou os produtos procedentes de avicultura ou a gandeiría intensiva, por poñer algúns exemplos.



AHORA TÚ ELIGES, ACE NARANJA O NUEVO ACE ROJO

*más info en
www.Pago.es*



Pure Paradise



A ASOCIACIÓN DE HOSTALEIROS RECLAMA QUE O MARTES DE ENTROIDO SEXA FESTIVO

A pesar da crise, os hostaleiros demostraron no pasado Entroido que non perden o humor. Como mostra, os escaparates que moitos empresarios do sector dedicaron ás festas e que contaron na súa maioría e como non podía ser doutra forma co deus Momo transfigurado no rei da cociña galega, a súa maxestade o porco.

As cacholas de porco ataviadas con traxes e perrucas coloristas foron protagonistas á vez que observadoras impasibles do lixeiro incremento da actividade durante as festas.

As *laconadas* que se celebraron en moitos establecementos encargadas por empresas, grupos de amigos e familias contribuíron a paliar a seca dos meses precedentes, segundo manifestaron algúns empresarios. Segundo a Asociación de Hostalaría de Ferrol e Comarcas, o sábado e o domingo de Entroido foron as xornadas máis proveitosas, aínda que reconece que o feito de que o martes non fose festivo restou clientela no horario nocturno.

A Asociación vén reclamando desde hai anos que o Concello declare día festivo o Martes de Entroido co obxectivo de prolongar as xornadas festivas e mellorar desta forma a conta de resultados cada vez máis mermada dos hostaleiros.



ÉXITO DE ASISTENCIA NA VII EDICIÓN DE FEVINO

Outro ano máis, a feira Fevino pechou as súas portas no mes de marzo logrando triunfar entre o público e expositores: distribuidores, consellos reguladores e complementos e as máis importantes adegas españolas. Un dos atractivos deste certame que este ano acadou a súa VII edición foi a oportunidade que ofreceu ás firmas expositoras de presentar as súas últimas novidades aos expertos que acudiron ao salón. Catas verticais como a promovida por Leira Allende; mesas redondas relacionadas coa produción vinícola, catas de viños galegos e presentacións de viños de

Rioxa, como os de Adegas Ontañón ou Amarén e de Ribeira do Douro, como os de dominio de Cair. Expertos de primeiro nivel que visitaron Fevino mostráronse sorprendidos da altísima calidade dos viños consumidos até nas máis modestas tabernas.

Empresas colaboradoras de Fevino



Distribuciones Reyes, Dicasa, Comercial Janel, Distribuciones El Hórreo, Avante Selecta, Bodegas de los Herederos de Marqués de Riscal, S.L., Bodegas Ontañón, Heras Cordón, Vinos Dop Valtiedades, Marca Zaraguilla, Consello Regulador D.O. Rías Baixas, Consello Regulador D.O. Ribeiro, Consello Regulador D.O. Valdeorras, Deuva Fernando Yáñez, Disferrol S.L., Dist de Productos Alimenticios Eo S.L., Distribuciones Morandeira, Felix Solis Avantis, La Herencia de Baco, S.L., La Rioja Alta, S.L., Navaltallar S.L., Viñedos de Alfaro S.A., Viñedos y Bodegas de la Marquesa S.A, Viñedos y Bodegas Hermanos Blanco, Zapata representante S.L., Restaurante Paprica, A Parada das Bestas, Restaurante El Serval, Frigal y Manitowoc.

FORUM GASTRONÓMICO DE GIRONA

O pasado mes de marzo celebrouse en Girona o Forum Gastronómico, un certame ao que acudiron os chefs ferroláns Miguel Campos, do restaurante "A Gabeira" e Alfonso Pendás, de "Casa Pendás". Ambos destacaron pola súa creatividade e rigor á hora de dirixir a Aula-Taller e a Degustación dos produtos gastronómicos de Ferrol-Eume-Ortegal.

A cata estivo dirixida a un amplo espectro de público, entre o que salientou unha ampla representación de axentes do sector turístico, empresarios e profesionais da hostalería e a restauración, operadores de turismo e axencias de viaxes, axentes locais, prensa especializada, cociñeiros de recoñecido prestixio, responsables de compra e distribución, e público en xeral.

Non transcurso desta Presentación procedeu á preparación *in situ* e posterior degustación guiada de pratos deseñados para a ocasión entre os que destacaron as ameixas con caviar de limón, o polbo "á mugardesa", a tosta de millo con "xurelo", o quequei-



xón da Capela con pedras de mel, o pan de Neda, e moitas máis exquisiteces que fixeron as delicias dos asistentes e deron boa mostra da plenitude da cociña de Ferrol-Eume-Ortegal e da calidade dos seus produtos.

O TURISMO INDUSTRIAL DE FERROL TRIUNFA NA FEIRA DE TOLEDO

A I Feira de Turismo Industrial de Talavera deu a coñecer o pasado mes de febreiro os recursos de turismo industrial das comarcas de Ferrol e Ortegal con gran éxito por parte do público e os organizadores. O vicepresidente da Deputación, Pablo Villamar, presente no certame, asegurou que os paquetes desta zona foron os máis demandados na feira, pese ao pouco tempo que leva traballando na potenciación deste recurso turístico. Segundo asegurou Villamar, antes do verán planificárase a creación desta rede e é posible que as próximas reunións de traballo se celebren en Ferrol, o que pon de manifesto que é un dos puntos fortes no fomento deste tipo de actividades dirixidas a completar a oferta turística da localidade.



Innovar ou morrer

A web 2.0 pode ser unha ferramenta moi útil para competir no negocio da restauración se se utiliza de forma intelixente e con sentido común

Cada vez son máis as empresas que se agarran á rede para non caer ao abismo. Internet, o correo electrónico e agora cada vez máis as redes sociais, convertéronse en salvavidas de moitos negocios que conseguiron manterse á flote grazas á súa inmersión na sociedade dixital. Con todo, e á luz de varios estudos realizados até o momento, os hostaleiros non parecen entendelo. As oportunidades que ofrece Internet para facer crecer o negocio son numerosas e a baixo prezo polo que é preciso investir tempo e un pouco de interese en lanzarse e navegar a través de novas vías que ofrezan unha maior rendibilidade.

se verten sobre nós, algo, doutra banda inevitable tanto se estamos ou non "conectados".

A imaxe e a reputación do noso local é fundamental. Con algo de tempo e asesoramento profesional é posible incrementar a reputación da empresa e mellorar a súa imaxe substancialmente.

A través das redes sociais tamén é posible captar clientela mediante o lanzamento de ofertas on-line, sorteos e outro tipo de accións que moi probablemente van provocar o interese de moitas persoas afeccionadas á navegación dixital.

Hoxe en día, gran parte do público obxectivo dos negocios de hostalaría infórmase a través de Internet

BLOGGERS FAM TRIPS

Internet está a transformar a forma de xestionar un negocio pero, sobre todo, de promocionalo. Os coñecidos "Fam Trips" ou viaxes de familiarización, visitas de expertos, axentes de viaxes e xornalistas a establecementos e destinos turísticos co fin de dalos a coñecer en respectivos medios, están a pasar de moda.

Agora, coa explosión das redes sociais, son os bloggers (os que escriben blogs) os xeradores de opinión e os que dirixen aos clientes e turistas a uns e outros lugares precisamente porque os usuarios buscan nos seus "sitios" as recomendacións que antes atopaban mediante os medios especializados ou a través das propias axencias de viaxes.

A rede fortaleceu a figura do blogger como xerador de opinión que ademais, e na maioría dos casos, son persoas independentes que valoran en función da súa propia experiencia, que opinan sobre lugares onde estiveron ou establecementos nos que se aloxaron.



Unha das maiores vantaxes que ofrece Internet é coñecer o que opina o cliente do noso negocio, un das principais ferramentas para ser competitivos. Só se sabemos o que din de nós poderemos melloralo.

A través da web 2.0, principalmente facebook e twitter, ou os numerosos foros nos que participan clientes e usuarios de establecementos de hostalaría intercambiando información e facendo valoracións, non só podemos saber o que se comenta de nós, senón tratar de neutralizar as opinións negativas e contrarrestar os xuízos que

da oferta existente. Como dato significativo, en España hai 22 millóns de internautas, dos cales o 80% está nas redes sociais, segundo datos do INE 2010. Pero as conclusións do Congreso Horeca de AECOC celebrado recentemente en Madrid reflicten un dato preocupante: case a metade das empresas españolas de restauración aínda non ten presenza nas redes sociais e están a perder a oportunidade de xestionar a súa marca e a súa reputación online, ademais da posibilidade de abrir vías de comunicación e marketing.

Actualmente, algunhas cadeas hostaleiras están a crear programas de "Fambloggertrips" que consisten en, primeiro, rastrexar todo o que se di en Internet dos seus establecementos, darse de alta nas redes sociais e participar activamente nos foros de hostalaría que interesen e nos que se mencione o noso establecemento e, por último, tentar identificar ás persoas que publican un maior número de post e con máis seguidores e contactar con eles para convidalos a unha visita privada ao noso establecemento.

IMPRESIÓNS DE... **Danique Lavodrama**

A modelo máis nova da Pasarela Cibeles é ferrolá

“Poderíamos ter un gran certame de moda na cidade”

Como comenzaches no mundo da moda?

A miña nai ten unha tenda de roupa para nenos, de aí a miña relación co mundo da creación, pero foi no salón nupcial Branco onde desfilei por primeira vez con modelos da deseñadora ferrolá María Barcia.

Que supuxo para ti desfilar en Cibeles e que diferenza hai entre esta pasarela e as locais?

Realmente teño que dicir que a profesionalidade dos desfiles locais é igual ao de Cibeles, o que ocorre é que este último está moi promocionado e traballa moi-

ta xente. Enorgulléceme da mesma forma participar aquí que facelo nun certame de grandes dimensións, como o de Madrid.

Que é o que che atrae desta profesión?

Adoro viaxar, coñecer países, lugares novos, tradicións distintas, unha afección que me inculcaron os meus pais cando era pequena e que agora é unha necesidade para min. Esta profesión permíteche descubrir recunchos inesquecibles e xente nova.moi interesante.

Quen é a túa modelo preferida?

Hai moitas estupendas, pero quedo con Chanel Iman, o meu referente.

Es unha boa embaixadora de Ferrol?

A verdade é que me adoitan preguntar onde está a miña cidade, sinal de que non é moi coñecida, e eu sempre digo que é o sitio ideal para vivir e admirar porque ten numerosos atractivos como as súas praias, espazos verdes e zonas ao aire libre.

Que zona destacarías?

O barrio de Canido ten un encanto especial-que vou dicir eu de onde está a miña casa e despois o barrio da Magdalena, coas súas rúas e galerías acristaladas...encántame.

Se tiveses que destacar algún recurso turístico con que quedarías?

A gastronomía galega é do mellor que coñezo e mira que probei cousas raras e exóticas . En xeral, gústame todo o que se prepara aquí, aínda que teño que dicir que o caldo galego é a miña debilidade. O marisco é o mellor con diferenza.

Fas algunha cousa para coidarte?

Como me encanta o deporte, practicoo sempre que podo, pero a verdade é que non me custa especialmente manter o meu peso.

Cres que podería realizarse algunha pasarela importante en Ferrol?

Realmente esta é unha cidade que sempre se interesou moito pola moda. Creo que con ganas e bos contactos podería funcionar perfectamente.



Danique leva un modelo da deseñadora ferrolá María Barcia

O CONFESIONARIO

CARNE OU PEIXE?

Carne

ESTACIÓN DO ANO QUE MÁIS CHE GUSTA?

Verán, por suposto

HOTEL OU ACAMPADA?

Hotel

BAÑADOR OU BIQUINI?

Biquini sempre