

PROVINCIA

GASTRONOMÍA



PEPE MONFORTE

● El IV Encuentro de la Sal y el Estero permitirá probar el 27 y el 28 de este mes en El Puerto una cocina imaginativa en torno a los productos que crecen en estos espacios

Cocina de estero con innovación

Dieciséis tapas, todas creadas especialmente para el evento y con un carácter marcadamente innovador, se podrán probar los próximos días 27 y 28 de octubre (sábado y domingo) en las bodegas El Cortijo de El Puerto, dentro del cuarto Encuentro Gastronómico de la Sal y el Estero, un evento en el que el sector gastronómico de la ciudad trata de destacar la potencialidad de la cocina de los esteros.

El encuentro vuelve a concentrar en la ciudad a los establecimientos de más prestigio de El Puerto. Cada uno de ellos ofrecerá una tapa realizada con pescados o mariscos de estero, que se podrán acompañar de vinos, cervezas, refrescos de alta gama y licores todos producidos en la ciudad. Como estrella invitada, los picos Obando de Utrera, un producto que también está revolucionando el mundo del acompañamiento panario.

EL LOMO (DE DORADA) EN MANTECA

Borja Fernández Serrano es el jefe de cocina de La Bodeguilla del Bar Jamón, todo un clásico de la hostelería portuense. Ofrecerán "más que un mar y montaña, un mar y manteca, pero muy andaluz. La idea es cocinar unos lomos de dorada de estero en manteca colorá.

Eduardo Siloniz es uno de los cocineros ahora de moda en la ciudad. Su restaurante, El Laúl, presentará una variante de su famoso tartar de pargo. En esta ocasión lo elaborará con lubinas, doradas y lisas de estero.

Los restaurantes preparan pequeñas tapas. En total habrá disponibles 16... más una propina, el jamón ibérico de la firma jerezana Montesierra. Para elaborarlas contarán con pescados y mariscos de estero (lubina, doradas, lisas, camarones y langostinos)

suministrados por la firma Lubi-mar, dedicada a la cría de pescados en esteros.

Romerijo ofrecerá su lado más creativo en las jornadas. Su plato son unos langostinos de estero ahumados sobre una versión imaginativa del pan. La cocinera Sonia Arjones, jefa de cocina de Toro Tapas, presenta una tapa cuyo nombre ya prepara el paladar para grandes cosas: Lomo de lubina de estero cocinada a baja temperatura con una red de gelatina de mejillón y tinta, aire de ostras, camarones de estero y salicornia.

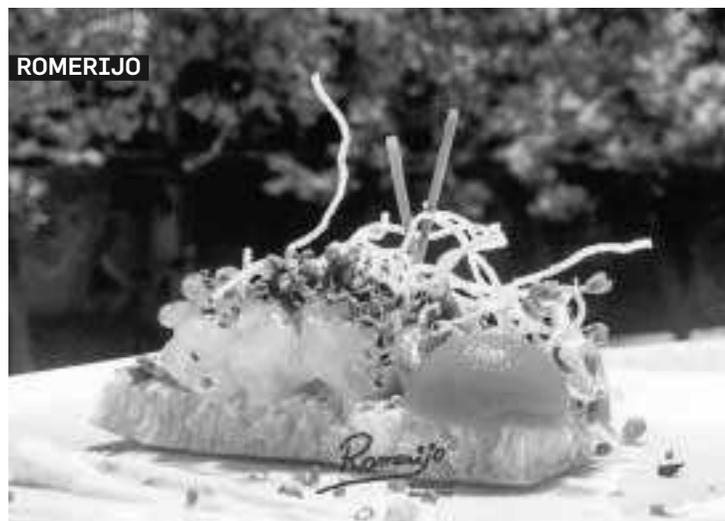
La taberna Chef del Mar, el sitio de comida más informal de Angel León, en la calle Puerto Escondido, ofrecerá un tartar de lubina. También optará por una preparación "en crudo" de pescado el cocinero Pablo Terrón de Puerto Escondido, con un ceviche caliente.

Los Portales, el clásico de El Puerto, presentará una pasta brick crujiente rellena con dorada de estero. También opta por el exotismo la cocinera Paloma Arjona, de Pantalán G. Su plato se llama Challwa Quichua con crema mediterránea. Se trata de unos lomos de dorada preparados a medio camino entre el ceviche y los tiraditos.

Los asistentes, un número limitado de 250 personas cada día, pagarán entre 40 y 45 euros por acceder al evento y ello les dará derecho a probar todas las tapas y las bebidas que se ofrecen en degustación. Las entradas se compran en la web del evento www.jornadasesteroysal.com. Cada establecimiento contará con una barra propia. Para acompañar, el surtido es amplio. Bodegas de la ciudad como Gutierrez Colosía, bodegas Caballero, Forlong o RF Cárdenas ofrecerán sus vinos. También habrá presencia de cervezas. Cruzcampo y las artesanales 15&30, un original producto que madura en botas que



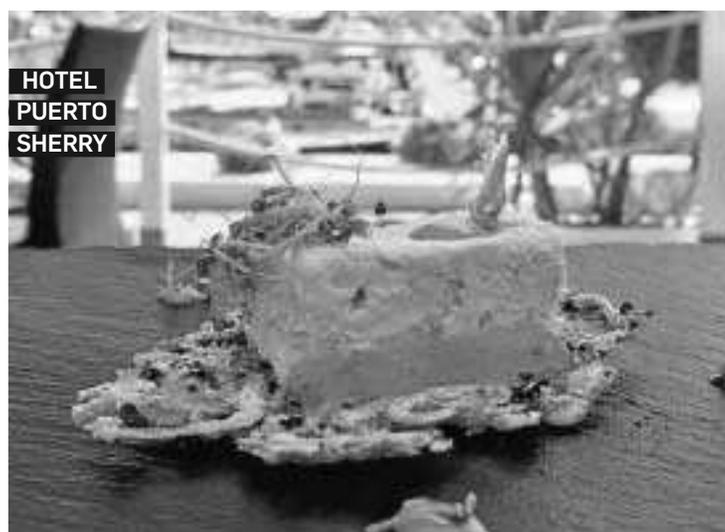
LA BODEGUILLA DEL BAR JAMON



ROMERIJO



JUAN LARA



HOTEL PUERTO SHERRY

previamente han contenido oloroso de Jerez. La tienda especializada Vinos y Maridaje, con sede en El Puerto también tendrá expositor propio.

En cuanto a los licores, el postre se podrá acompañar con el Cacao Pico de Pablo Merello. También estarán otros productos que tienen que ver con esta destilería portuense como la ginebra Lobb o los refrescos Indi. También tendrá expositor propio la firma Andaluza de Sales Marinas dedicada a la comercialización de sal.

Los postres estarán a cargo de otras dos casas que están dando que hablar en la ciudad. Por un lado, la heladería Da Massimo, que ofrecerá un sorbete de gambas sobre aguacate y melón; y La Chicha Ye ye, que dará a probar un postre titulado Sal, tequila y limón.

También participa Bespoke. Ofrecen lo que han bautizado como paniza de estero. El Faro de El Puerto con el cocinero Fernando Córdoba a la cabeza, ha diseñado para el encuentro una tapa en la que son protagonistas otro de los habitantes más interesantes de los esteros, los camarones. Van fritos sobre una oblea con tomate asado y huevo ahumado.

NUEVOS PARTICIPANTES

Al encuentro se incorporan este año tres nuevos participantes. Por un lado, las terrazas de Puerto Sherry, que ofrecerán un pastel de lubina; y por otro, un singular proyecto, el restaurante Alegría, un bar que está en la calle Embalse, en el polígono Las Salinas de El Puerto, y que está atendido por personas con discapacidad. Su tapa, Humus de garbanzo y huevas de mujol con aceite de lubina ahumada. La última incorporación es la del bar Gonzalo. Para el encuentro han preparado una lubina marinada en sal con caldillo de perro, un guiso típico de la localidad.

La lista de participantes se completa con el Instituto Pintor Juan Lara, con su sección de Hostelería. Presentarán como tapa una lubina con pesto marino y espelta.

GASTRONOMÍA



PEPE MONFORTE

● El IV Encuentro de la Sal y el Estero permitirá probar el 27 y el 28 de este mes en El Puerto una cocina imaginativa en torno a los productos que crecen en estos espacios

Cocina de estero con innovación

DIECISÉIS tapas, todas creadas especialmente para el evento y con un carácter marcadamente innovador, se podrán probar los próximos días 27 y 28 de octubre (sábado y domingo) en las bodegas El Cortijo de El Puerto, dentro del cuarto Encuentro Gastronómico de la Sal y el Estero, un evento en el que el sector gastronómico de la ciudad trata de destacar la potencialidad de la cocina de los esteros.

El encuentro vuelve a concentrar en la ciudad a los establecimientos de más prestigio de El Puerto. Cada uno de ellos ofrecerá una tapa realizada con pescados o mariscos de estero, que se podrán acompañar de vinos, cervezas, refrescos de alta gama y licores todos producidos en la ciudad. Como estrella invitada, los picos Obando de Utrera, un producto que también está revolucionando el mundo del acompañamiento panario.

EL LOMO (DE DORADA) EN MANTECA

Borja Fernández Serrano es el jefe de cocina de La Bodeguilla del Bar Jamón, todo un clásico de la hostelería portuense. Ofrecerán "más que un mar y montaña, un mar y manteca, pero muy andaluz. La idea es cocinar unos lomos de dorada de estero en manteca colorá.

Eduardo Siloniz es uno de los cocineros ahora de moda en la ciudad. Su restaurante, El Laúl, presentará una variante de su famoso tartar de pargo. En esta ocasión lo elaborará con lubinas, doradas y lisas de estero.

Los restaurantes preparan pequeñas tapas. En total habrá disponibles 16... más una propina, el jamón ibérico de la firma jerezana Montesierra. Para elaborarlas contarán con pescados y mariscos de estero (lubina, doradas, lisas, camarones y langostinos)

suministrados por la firma Lubi-mar, dedicada a la cría de pescados en esteros.

Romerijo ofrecerá su lado más creativo en las jornadas. Su plato son unos langostinos de estero ahumados sobre una versión imaginativa del pan. La cocinera Sonia Arjones, jefa de cocina de Toro Tapas, presenta una tapa cuyo nombre ya prepara el paladar para grandes cosas: Lomo de lubina de estero cocinada a baja temperatura con una red de gelatina de mejillón y tinta, aire de ostras, camarones de estero y salicornia.

La taberna Chef del Mar, el sitio de comida más informal de Angel León, en la calle Puerto Escondido, ofrecerá un tartar de lubina. También optará por una preparación "en crudo" de pescado el cocinero Pablo Terrón de Puerto Escondido, con un ceviche caliente.

Los Portales, el clásico de El Puerto, presentará una pasta brick crujiente rellena con dorada de estero. También opta por el exotismo la cocinera Paloma Arjona, de Pantalán G. Su plato se llama Challwa Quichua con crema mediterránea. Se trata de unos lomos de dorada preparados a medio camino entre el ceviche y los tiraditos.

Los asistentes, un número limitado de 250 personas cada día, pagarán entre 40 y 45 euros por acceder al evento y ello les dará derecho a probar todas las tapas y las bebidas que se ofrecen en degustación. Las entradas se compran en la web del evento www.jornadasesteroyasal.com. Cada establecimiento contará con una barra propia. Para acompañar, el surtido es amplio. Bodegas de la ciudad como Gutierrez Colosía, bodegas Caballero, Forlong o RF Cárdenas ofrecerán sus vinos. También habrá presencia de cervezas. Cruzcampo y las artesanales 15&30, un original producto que madura en botas que



LA BODEGUILLA DEL BAR JAMON



ROMERIJO



JUAN LARA



HOTEL PUERTO SHERRY

previamente han contenido oloroso de Jerez. La tienda especializada Vinos y Maridaje, con sede en El Puerto también tendrá expositor propio.

En cuanto a los licores, el postre se podrá acompañar con el Cacao Pico de Pablo Merello. También estarán otros productos que tienen que ver con esta destilería portuense como la ginebra Lobb o los refrescos Indi. También tendrá expositor propio la firma Andaluza de Sales Marinas dedicada a la comercialización de sal.

Los postres estarán a cargo de otras dos casas que están dando que hablar en la ciudad. Por un lado, la heladería Da Massimo, que ofrecerá un sorbete de gambas sobre aguacate y melón; y La Chicha Ye ye, que dará a probar un postre titulado Sal, tequila y limón.

También participa Bespoke. Ofrecen lo que han bautizado como paniza de estero. El Faro de El Puerto con el cocinero Fernando Córdoba a la cabeza, ha diseñado para el encuentro una tapa en la que son protagonistas otro de los habitantes más interesantes de los esteros, los camarones. Van fritos sobre una oblea con tomate asado y huevo ahumado.

NUEVOS PARTICIPANTES

Al encuentro se incorporan este año tres nuevos participantes. Por un lado, las terrazas de Puerto Sherry, que ofrecerán un pastel de lubina; y por otro, un singular proyecto, el restaurante Alegría, un bar que está en la calle Embalse, en el polígono Las Salinas de El Puerto, y que está atendido por personas con discapacidad. Su tapa, Humus de garbanzo y huevas de mujol con aceite de lubina ahumada. La última incorporación es la del bar Gonzalo. Para el encuentro han preparado una lubina marinada en sal con caldillo de perro, un guiso típico de la localidad.

La lista de participantes se completa con el Instituto Pintor Juan Lara, con su sección de Hostelería. Presentarán como tapa una lubina con pesto marino y espelta.

PROVINCIA

GASTRONOMÍA



PEPE MONFORTE

● El IV Encuentro de la Sal y el Estero permitirá probar el 27 y el 28 de este mes en El Puerto una cocina imaginativa en torno a los productos que crecen en estos espacios

Cocina de estero con innovación

Dieciséis tapas, todas creadas especialmente para el evento y con un carácter marcadamente innovador, se podrán probar los próximos días 27 y 28 de octubre (sábado y domingo) en las bodegas El Cortijo de El Puerto, dentro del cuarto Encuentro Gastronómico de la Sal y el Estero, un evento en el que el sector gastronómico de la ciudad trata de destacar la potencialidad de la cocina de los esteros.

El encuentro vuelve a concentrar en la ciudad a los establecimientos de más prestigio de El Puerto. Cada uno de ellos ofrecerá una tapa realizada con pescados o mariscos de estero, que se podrán acompañar de vinos, cervezas, refrescos de alta gama y licores todos producidos en la ciudad. Como estrella invitada, los picos Obando de Utrera, un producto que también está revolucionando el mundo del acompañamiento panario.

EL LOMO (DE DORADA) EN MANTECA

Borja Fernández Serrano es el jefe de cocina de La Bodeguilla del Bar Jamón, todo un clásico de la hostelería portuense. Ofrecerán "más que un mar y montaña, un mar y manteca, pero muy andaluz. La idea es cocinar unos lomos de dorada de estero en manteca colorá.

Eduardo Siloniz es uno de los cocineros ahora de moda en la ciudad. Su restaurante, El Laúl, presentará una variante de su famoso tartar de pargo. En esta ocasión lo elaborará con lubinas, doradas y lisas de estero.

Los restaurantes preparan pequeñas tapas. En total habrá disponibles 16... más una propina, el jamón ibérico de la firma jerezana Montesierra. Para elaborarlas contarán con pescados y mariscos de estero (lubina, doradas, lisas, camarones y langostinos)

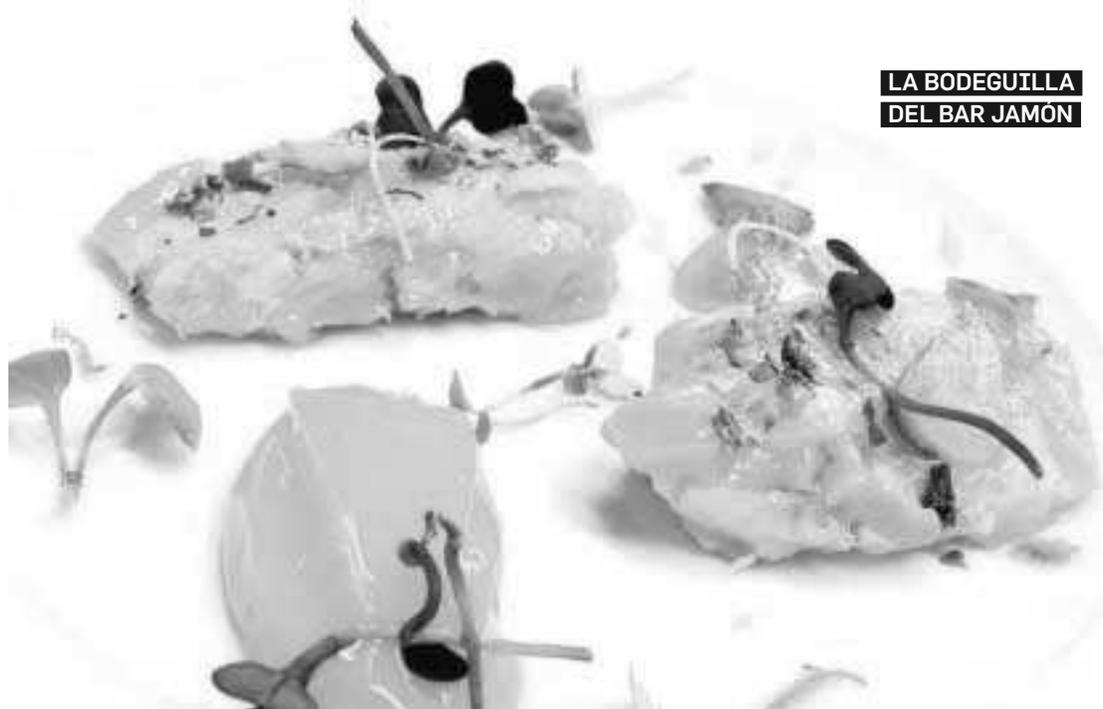
suministrados por la firma Lubi-mar, dedicada a la cría de pescados en esteros.

Romerijo ofrecerá su lado más creativo en las jornadas. Su plato son unos langostinos de estero ahumados sobre una versión imaginativa del pan. La cocinera Sonia Arjones, jefa de cocina de Toro Tapas, presenta una tapa cuyo nombre ya prepara el paladar para grandes cosas: Lomo de lubina de estero cocinada a baja temperatura con una red de gelatina de mejillón y tinta, aire de ostras, camarones de estero y salicornia.

La taberna Chef del Mar, el sitio de comida más informal de Angel León, en la calle Puerto Escondido, ofrecerá un tartar de lubina. También optará por una preparación "en crudo" de pescado el cocinero Pablo Terrón de Puerto Escondido, con un ceviche caliente.

Los Portales, el clásico de El Puerto, presentará una pasta brick crujiente rellena con dorada de estero. También opta por el exotismo la cocinera Paloma Arjona, de Pantalán G. Su plato se llama Challwa Quichua con crema mediterránea. Se trata de unos lomos de dorada preparados a medio camino entre el ceviche y los tiraditos.

Los asistentes, un número limitado de 250 personas cada día, pagarán entre 40 y 45 euros por acceder al evento y ello les dará derecho a probar todas las tapas y las bebidas que se ofrecen en degustación. Las entradas se compran en la web del evento www.jornadasesteroysal.com. Cada establecimiento contará con una barra propia. Para acompañar, el surtido es amplio. Bodegas de la ciudad como Gutierrez Colosía, bodegas Caballero, Forlong o RF Cárdenas ofrecerán sus vinos. También habrá presencia de cervezas. Cruzcampo y las artesanales 15&30, un original producto que madura en botas que



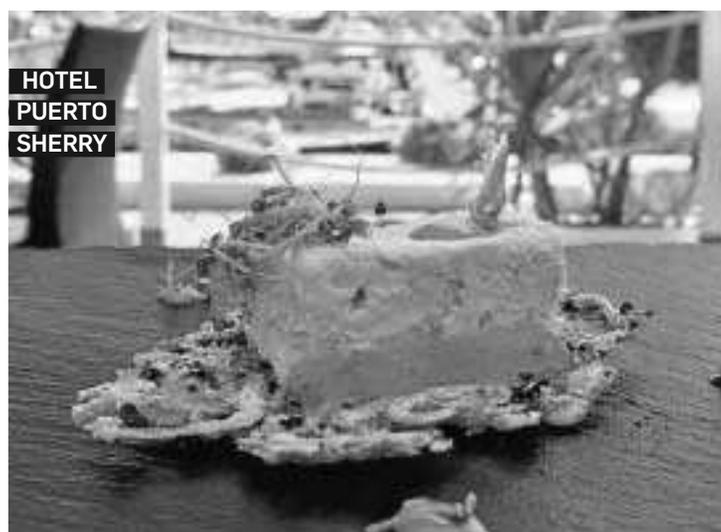
LA BODEGUILLA DEL BAR JAMON



ROMERIJO



JUAN LARA



HOTEL PUERTO SHERRY

previamente han contenido oloso de Jerez. La tienda especializada Vinos y Maridaje, con sede en El Puerto también tendrá expositor propio.

En cuanto a los licores, el postre se podrá acompañar con el Cacao Pico de Pablo Merello. También estarán otros productos que tienen que ver con esta destilería portuense como la ginebra Lobb o los refrescos Indi. También tendrá expositor propio la firma Andaluza de Sales Marinas dedicada a la comercialización de sal.

Los postres estarán a cargo de otras dos casas que están dando que hablar en la ciudad. Por un lado, la heladería Da Massimo, que ofrecerá un sorbete de gambas sobre aguacate y melón; y La Chicha Ye ye, que dará a probar un postre titulado Sal, tequila y limón.

También participa Bespoke. Ofrecen lo que han bautizado como paniza de estero. El Faro de El Puerto con el cocinero Fernando Córdoba a la cabeza, ha diseñado para el encuentro una tapa en la que son protagonistas otro de los habitantes más interesantes de los esteros, los camarones. Van fritos sobre una omeleta con tomate asado y huevo ahumado.

NUEVOS PARTICIPANTES

Al encuentro se incorporan este año tres nuevos participantes. Por un lado, las terrazas de Puerto Sherry, que ofrecerán un pastel de lubina; y por otro, un singular proyecto, el restaurante Alegría, un bar que está en la calle Embalse, en el polígono Las Salinas de El Puerto, y que está atendido por personas con discapacidad. Su tapa, Humus de garbanzo y huevas de mújol con aceite de lubina ahumada. La última incorporación es la del bar Gonzalo. Para el encuentro han preparado una lubina marinada en sal con caldillo de perro, un guiso típico de la localidad.

La lista de participantes se completa con el Instituto Pintor Juan Lara, con su sección de Hostelería. Presentarán como tapa una lubina con pesto marino y espelta.

EL PUERTO

La ciudad acoge estos días la segunda edición del 'Travel Blogger Forum'

● El evento atraerá este fin de semana a los blogueros de viajes más importantes del país

Mila Alarcón EL PUERTO

Ya ha dado comienzo la segunda edición de Travel Blogger Forum, el primer encuentro nacional de influencers de viajes.

Este evento, que el año pasado también se celebró en El Puerto, invita a los autores de los mejores blogs de viajes en español a pasar todo el fin de semana en El Puerto, debatiendo sobre el turismo sostenible y respondiendo a la pregunta sobre qué cosas ver y hacer en El Puerto de Santa María.

“Hay que estar donde está la gente; y hoy en día la gente está en las redes sociales”, explica José Pablo García, creador del blog A tomar por mundo, y creador del evento. “El turismo es un motor de la economía y hay que saber adaptarlo a los tiempos. Está clarísimo que esa adaptación pasa por darle voz a los blogueros e influencers”, añade este periodista que en 2014 decidió dar la vuelta al mundo con su pareja (también periodista) con un presupuesto diario de 20 euros.

El objetivo de este evento no es otro que conseguir que, durante estos días, El Puerto aparezca en las pantallas de los dispositivos de miles y millones de personas. Y por el momento, parece que se está consiguiendo.



El grupo de blogueros, en la mañana de ayer en el interior del palacio de Aranjibar

La inauguración de la cita contó con la presencia del consejero de Turismo de la Junta

Desde la tarde del jueves, cuando los invitados fueron recibidos en La Venencia, el hashtag del evento (#forumelpuerto) ha conseguido más de tres millones de impacto. “Estamos super contentos y sólo hemos empezado. De aquí al domingo hay muchas actividades previstas.

Tanto las instituciones como las empresas locales se han volcado”, declaraba José Pablo haciendo referencia tanto a las concejalías de Juventud, de Turismo y de Medio Ambiente, Playas y Desarrollo Sostenibles, así como al CCA, Romerijo, Osborne y Toro Tapas, Puerto Sherry, Sail360, La bendita locura, Aponiente, La cristalera, apartamentos Larga 70, hotel Monasterio San Miguel, hotel Los Cántaros y hotel Casa del regidor.

A la inauguración también acudieron ayer viernes Javier Fernández (consejero de Turismo y Deporte), el alcalde David

de la Encina, José Luis Bueno (concejal de Playas y de Medio Ambiente) y Daniel Moreno (delegado provincial de Cultura, Turismo y Deporte).

“Esto es el turismo y esto es lo que apoyamos desde El Puerto”, explicaba el alcalde portuense, Davida de la Encina. “Lo que estamos aprovechando en este caso son dos retos: la sostenibilidad y la innovación”, añadía el consejero, Javier Fernández, para quien “utilizar los nuevos canales e instrumentos, usados por los jóvenes viajeros, es la parte de innovación que tenemos que poner en valor en este encuentro”.

El Almirez y Lubimar, ponentes de las Jornadas de Sal y Estero

Las entradas ya se han agotado para el sábado 27, quedando aún disponibles para el domingo 28

Delegación EL PUERTO

El grupo gastronómico gaditano ‘El Almirez’ y los esteros Lubimar serán los ponentes del tradicional ciclo de conferencias que se pone en marcha paralelamente a los Encuentros Gastronómicos de la Sal y el Estero, que se celebran en El Puerto los días 27 y 28 de este mes.

‘El Almirez’, que ofrecerá la

ponencia *El pescado de estero en el recetario gaditano*, está formado por las gaditanas Mayka Marrero, M^a de los Ángeles Gallego, Encarna Lozano, M^a Teresa Domínguez, M^a Luisa de la Osa, Merche Tejuca, Pepi Relinque, Fátima Delgado, Pepi Alonso, M^a Paz Castellet, Loli Rueda y Chica Duran. Este grupo cien por cien femenino y que se definen como amas de casas y sobre todo cocineras lleva muchos años delante de los fogones y conocen perfectamente el amplio y variado recetario de la cocina gaditana. Tienen publicados dos libros. Tras el éxito de su primera publicación *Dulcería*

El Almirez, que va por la cuarta edición, publicaron su segundo libro con el título *Lo mejor del Almirez*, también ya por la cuarta edición, donde recogen un amplio recetario de la cocina gaditana, sobre todo de aquellas recetas que cada vez se hacen menos.

El segundo ponente será Gontran de Ceballos, director comercial de Lubimar, con su conferencia *Esteros Lubimar, cultivo sostenible en un entorno natural*. Lubimar fue la primera compañía líder en su apuesta por la crianza del pescado de estero, en las marismas del río Barbate, ampliando su extensión a otras

salinas de la zona. En el transcurso de la conferencia se darán detalles exactos de la evolución de la compañía en la crianza y la venta del pescado de estero que producen.

Las entradas puestas a la venta para la jornada del sábado 27 ya están agotadas, quedando solo para el domingo 28. Dichas entradas se pueden comprar vía la página web del evento www.jorndasesteroyosal.com.

Las personas que acudan a la segunda jornada de este evento gastronómico y que sean aficionados al fútbol podrán presenciar en el recinto de las Bodegas El Cortijo el partido de fútbol entre Barça y Real Madrid.

Hay que recordar que en el antiguo ensanche bodeguero, Bodegas El Cortijo es el escenario donde se celebrará la 4ª edición de este evento gastronómico.

SUPERHÉROES

El Alambique

BELÉN DOMÍNGUEZ



R ELEYENDO una vez más con mis alumnos *El árbol de la ciencia* de Baroja, de cara a la temida selectividad, me vuelvo a dar de bruces con el dilema de que “ante la vida no hay más que dos soluciones prácticas para el hombre sereno: o la abstención y la contemplación indiferente de todo, o la acción limitándose a un círculo pequeño (...) el que quiera hacer algo tiene que restringir su acción justiciera”. El pesimismo del ciudadano ante la situación del país y su desconfianza en la política parece que siguen intactos (“la política española nunca ha sido nada alto ni nada noble”). Tiene un gran peligro esta reflexión, evidentemente. Cuando se deja de confiar en las instituciones y gobernantes, se pierde el interés por la participación, por la acción (“Los hombres de acción, si tuvieran sensibilidad, no serían hombres de acción. No podrían hacer nada. La sensibilidad es el disolvente de la acción” apuntaba Azorín, compañero de generación) y es entonces cuando parece que dejamos el barco a la deriva, a expensas de quienes, sin sensibilidad ni idealismos, dan un paso al frente para tomar las riendas. Pero, al mismo tiempo, cuanto más se hundan los políticos, más fe encuentro en esa acción justiciera limitada a un medio pequeño. La solidaridad familiar y vecinal con los desahuciados, con los refugiados, con las víctimas de las riadas... Esta misma semana, con mis alumnos más pequeños, salía la figura del héroe y la heroína y, tras pedirles qué cualidades debían tener según su criterio, salió la honestidad, la valentía, la amabilidad... Cuando debían darme el nombre de alguien de carne y hueso que representara hoy esos valores, no salió ningún dirigente político, ningún gran líder y, sin embargo, todos encontraron a alguien en su entorno que estaba “salvando vidas” de una manera u otra: un padre, una madre, un abuelo... personas todas que en lugar de contemplación indiferente, han optado por buscar la justicia en su círculo inmediato. Solo un nombre conocido: Nadal. Un héroe contemporáneo cuyo superpoder ha cobrado la forma de unas botas y un cepillo en las penúltimas riadas. Curioso. Quizás hay esperanza a pie de calle. Si ya lo cantaba Kiko Veneno, “superhéroes de barrio”...

PROVINCIA

► EL PUERTO

Los ecologistas piden que se anule la prohibición a las caravanas

● Recuerdan que se trata de un modelo de turismo en auge y piden que se dote de servicios

Teresa Almendros EL PUERTO

La decisión del Consejo de Administración de Impulsa El Puerto de prohibir el estacionamiento de autocaravanas en el aparcamiento de la pasarela ha despertado una fuerte polémica en la ciudad. Muchos ciudadanos y colectivos no ven con buenos ojos esta decisión, ya que creen que se trata de una buena fórmula para dar contenido a un espacio muy cercano al centro de la ciudad desde el cual los caravanistas pueden acceder en apenas cinco minutos al casco antiguo.

Uno de los colectivos que ha expresado su rechazo ha sido Ecologistas en Acción, que ha entregado al Ayuntamiento una carta dirigida al alcalde, David de la Encina, en la que le trasladan su "sorpresa" por esta prohibición. Los ecologistas recuerdan que "más de un millón y medio de autocaravanistas pasan la frontera y en España hay censados 56.000. Muchos ayuntamientos se han planteado habilitar áreas específicas de autocaravanas que están teniendo éxito, por prestar una oferta en un nicho económico sin explotar y suficientemente rentable".

Los usuarios de las autocaravanas se quejan, según Ecologistas en Acción, de tener "un trata-



Una imagen del aparcamiento de Impulsa junto a la pasarela Pepe el del Vapor.

ANDRÉS MORA

miento casi de delincuentes en algunos municipios, cuando lo que están colaborando es en la implantación de un tipo de turismo en auge en todo el mundo".

En el escrito se reprocha al alcalde que "cuando por toda nuestra geografía se está actuando orientados en esa dirección, usted se deja llevar por quienes con intereses particulares y no generales quieren demostrar un perjuicio inexistente sin valorar el beneficio de la ciudad. El Puerto de nuevo destaca por una actuación contraria, y peor aún, desviando el posible beneficio solo al interés privado", denuncian.

Los ecologistas consideran que los datos de ocupación aportados

por Feprodeca son positivos, "aún sin contar con unos servicios adecuados o dicho mejor, sin ninguna clase de servicio, y sólo con impedimentos, sintiéndose en algunos momentos vigilados y tratados como delincuentes por personas que les fotografían sin saber por qué, aunque nosotros y usted sí lo sabemos".

Por todo ello, los ecologistas piden tener acceso al acta del último consejo de Impulsa El Puerto y reclaman que se anule la decisión tomada "y se de participación a otras partes que puedan estar interesadas y se genere una decisión de consenso".

También proponen que se estudie y se desarrollen proyectos no

solo en ese aparcamiento, sino también en otras zonas posibles para crear un número de plazas convenientes "y hacernos destacar para ser una ciudad receptiva a este tipo de economía, que también nos servirá de propaganda y posibles embajadores", concluyen.

Por su parte, El grupo municipal de Ciudadanos El Puerto, a través de su portavoz, Silvia Gómez, analiza la decisión de Impulsa de prohibir el estacionamiento de autocaravanas y vehículos similares en el parking Pasarela, y ha expresado que "nos resulta curioso que el punto se haya aprobado con el único voto a favor del PSOE, mientras que el resto del consejo se abstuvo".

El Almirez y Lubimar, ponentes de las Jornadas de Sal y Estero

Delegación EL PUERTO

El grupo gastronómico gaditano 'El Almirez' y los esteros Lubimar serán los ponentes del tradicional ciclo de conferencias que se pone en marcha paralelamente a los Encuentros Gastronómicos de la Sal y el Estero, que se celebran en El Puerto los días 27 y 28 de este mes.

'El Almirez' ofrecerá la ponencia *El pescado de estero en el recetario gaditano*. Este grupo cien por cien femenino y que se definen como amas de casas y sobre todo cocineras lleva muchos años delante de los fogones y conocen perfectamente el amplio y variado recetario de la cocina gaditana.

El segundo ponente será Gontran de Ceballos, director comercial de Lubimar, con su conferencia *Esteros Lubimar, cultivo sostenible en un entorno natural*. Lubimar fue la primera compañía líder en su apuesta por la crianza del pescado de estero, en las marismas del río Barbate, ampliando su extensión a otras salinas de la zona. En el transcurso de la conferencia se darán detalles exactos de la evolución de la compañía en la crianza y la venta del pescado de estero que producen.

Las entradas puestas a la venta para la jornada del sábado 27 ya están agotadas, quedando solo para el domingo 28. Dichas entradas se pueden comprar vía la página web del evento www.jornadasesteroysal.com.

► SAN FERNANDO

Fran Romero encara el reto electoral al frente del nuevo proyecto andalucista de AxSí

Su candidatura a la Alcaldía se hizo oficial ayer al cerrarse el proceso de primarias del partido

Arturo Rivera SAN FERNANDO

Los andalucistas se han lanzado con renovadas fuerzas a la carrera electoral de las municipales de 2019 bajo unas nuevas siglas –las de Andalucía por Sí (AxSí)– y con todo un veterano de la política municipal, Fran Romero, a la cabeza.

Ayer tarde se hizo oficial su candidatura en el transcurso de una

asamblea con la que el nuevo partido político que coordina en La Isla el hostelero Lolo Picardo cerró sus primeras primarias. No hubo sorpresas. Solo una alternativa –la de Fran Romero– había concurrido al proceso así que todo fue sobre ruedas en la sede de la calle Isacc Peral. Fue una proclamación unánime que arrojó además el candidato de AxSí a las andaluzas del próximo 2 de diciembre, Joaquín Bellido.

El viejo y el nuevo andalucismo convergen así en un proyecto común, "un nuevo reto", que dijo el candidato isleño en el transcurso de una intervención en la que pu-



Fran Romero tras ser proclamado candidato de AxSí, ayer.

D.C.

so el contador a cero para las elecciones de mayo de 2019. En realidad, hace tiempo que dicha confluencia no es ningún secreto. Era de cajón que Fran Romero se pusiera al frente de este nuevo proyecto, "un partido joven, fresco, sin el compromiso de los partidos 'grandes' de obedecer sumisos los caprichos de Sevilla, Madrid o Barcelona", apuntó en su estreno de candidato.

Romero habló también de una "nueva y mejor" forma de hacer política basada en "la ilusión, la presencia, la escucha, la atención, la calle, la experiencia, el entusiasmo, la empatía y mucho corazón". El andalucismo se reinventa así con una aspiración: la de mantener La Isla entre sus plazas fuerte. Y, por supuesto, la de alcanzar la Alcaldía dentro de siete meses. "Luchamos y resistimos con determinación y convicción", avisó.

DIARIO DE CÁDIZ

EDICIÓN **SAN FERNANDO**

www.diariodecadiz.es

La romería del Cerro ya no es ni la sombra de lo que era ▶25

Juanma Moreno anuncia en El Puerto un "nuevo tiempo" para Andalucía ▶18



Un inmigrante fallece después de otro salto masivo a la valla de Melilla ▶31

2-4 LA GOTA FRÍA SÓLO ROZÓ A CÁDIZ

DP 24 PÁGINAS

Un bombero muere en Málaga al ser arrastrado por el agua

● Las lluvias causan muchos destrozos en Andalucía, sobre todo en la conexión ferroviaria

19 ELECCIONES ANDALUZAS DEL 2-D

Susana Díaz impone al consejero de Cultura en la lista del PSOE por Cádiz

● El sevillano Miguel Ángel Vázquez irá el quinto en una candidatura muy continuista

21 JORNADAS GASTRONÓMICAS EN EL PUERTO

Un menú con un poco de sal, estero e imaginación



Los jugadores del San Fernando celebran ayer la victoria

No tiene techo

0/2 El San Fernando gana en El Ejido con un doblete de Pau Franch y ya es quinto

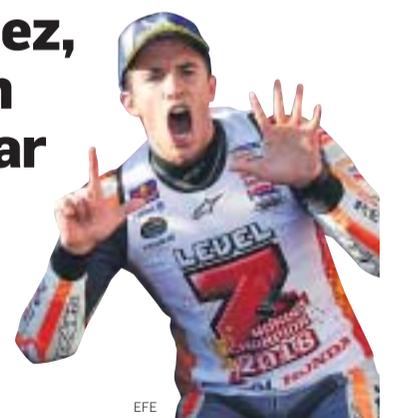
JAVIER ALONSO

HOY
 ➔ **BATERÍA DE COCINA CAPRI**
 Cartilla y cupón 1 para conseguir la rustidera de 35 cm por solo **19,95€**

PRÓXIMO DOMINGO
 ➔ **PAÑUELOS ROBERTO TORRETTA**
 Laberinto Geométrico por solo **9,95€**

Marc Márquez, el más joven en conquistar siete títulos

● El piloto español confirma su dominio en MotoGP



EFE

SEGUNDA A La falta de pegada impide el triunfo de un buen Cádiz frente al Sporting