

preguntar no es indiscreto

A SANTIAGO PARRAS IGLESIAS

Santiago Parras Iglesias, consejero de Turismo, Transportes y Comunicaciones de la Junta Regional de Extremadura.

¿Puede hacer una valoración sucinta y objetiva de las posibilidades turísticas de la provincia de Cáceres?

Dadas las características históricas, geográficas y climáticas de la provincia cacereña, el turismo tiene unas excelentes perspectivas de futuro y hay innumerables zonas y atractivos para avalar el previsible desarrollo del turismo en Cáceres.

En primer lugar cuenta con una excelente situación respecto a determinadas zonas potencialmente emisoras de visitantes: Madrid, Valladolid, Oviedo, Sevilla, etc.

En segundo lugar, nuestra provincia tiene una rica y fuerte personalidad y las costumbres y tradiciones de la Alta Extremadura permanecen incólumes.

Es un tesoro el extenso patrimonio artístico y monumental que la historia nos ha legado, encabezado por Cáceres capital, que es uno de los conjuntos histórico-artísticos más valiosos de Europa. A lo largo y ancho de toda la provincia encontramos retazos de la historia hechos piedra, así en Plasencia, Trujillo, Alcántara, Guadalupe, Yuste, Hervás, Montánchez, etc.

En tercer lugar, Cáceres



cuenta con una variada geografía que ofrece multitud de paisajes diferenciados y a cual de mayor belleza; desde las extensas dehesas y campiñas del sur, hasta los parajes pintorescos de las Hurdes, donde el ánimo y el espíritu se ensanchan en contacto directo con la naturaleza.

Sólo como muestra de esa riqueza paisajística podemos citar los Valles de Jerte, La Vera, Sierra de Gata, Las Villuercas, el Campo Arañuelo, etc., sin olvidar los extensos «mares» interiores que va formando el río Tajo al remansarse en sus embalses cacereños.

Por otra parte y como atractivo cada día más buscado, están los valores cinegéticos

de la provincia, rica en caza menor y mayor. Asimismo, la pesca es un deporte que cuenta con tremendas posibilidades en la provincia norte extremeña, con abundantes capturas de diferentes y apreciadas especies piscícolas.

La gastronomía extremeña va ganando adictos. Su gran variedad de platos, sus postres y dulces y el vino, del que nuestra provincia tiene excelentes calidades, son valores que están siendo muy positivamente estimados por nuestros visitantes. Es decir, la degustación de nuestra cocina tradicional está propiciando la venida de turistas a nuestras tierras.

El folklore cacereño es otro factor determinante de la atracción turística a la provincia, con sus fiestas de arraigado sentido popular: San Blas y San Jorge, «Pero Palo», «Empalao», «Encamisá», Martes Mayor, etc.

Todo lo mencionado no es más que un rápido y sucinto repaso a los innumerables atractivos que Cáceres tiene y que justifican de manera objetiva las grandes posibilidades turísticas de la provincia.

Si tantos tiene, ¿por qué es todavía tan escaso el turismo que recibe?

El turismo que accede a re-



giones del interior, como es la provincia cacereña, siempre es un tipo de turismo minoritario y su medida no puede hacerse con la misma unidad que se valora el turismo multitudinario veraniego en zonas de playa. Es un turismo muy diferenciado, cuantitativo y cualitativamente. Pero no se puede decir que en su escala y referidos a esta clase de turismo sea una afluencia escasa. Va en aumento constante y su crecimiento, aunque no tan rápido como sería nuestro deseo, es palpable.

Así se deduce del análisis de los índices de ocupación de nuestros establecimientos hoteleros, de las visitas a museos y monumentos, de las consultas y petición de guías y folletos en las oficinas de Información Turística... Y este avance se está efectuando incluso a pesar de las circunstancias económicas poco favorables que atraviesa el país. Y sin entrar en las pocas facilidades que presenta nuestra infraestructura viaria que no hace cómodo el acceso a la provincia, a pesar del interés que se está poniendo en su mejora.

¿Y a quién corresponderá intentar aumentar el turismo?

Por tratarse de un beneficio económico y social para nuestra provincia, nos corresponde aumentarlo a todos. Y pienso que todos lo estamos, de alguna manera, intentando cada día. Aunque sería de desear que se fuese formando claramente conciencia de que el fomento del desarrollo turístico de la región es un medio más e importante para alcanzar un más alto grado de desarrollo regional.

Nuestra prensa y medios de comunicación social tienen un importante papel en esta concienciación.

Debe intentar aumentarlo el propio sector turístico, mejorando sus servicios y presentando una oferta de calidad a precios competitivos.

Debe intentar el sector público y los organismos provinciales y locales (Diputación y Ayuntamiento), favoreciendo las condiciones de vida y ambientales de nuestras ciudades y pueblos, modernizando el trazado y los firmes de nuestros caminos, protegiendo y conservando nuestros monumentos, rescataando entornos, paisajes y jardi-

nes, ofreciéndolos a la contemplación de los visitantes.

Y le corresponde, de manera muy especial, a esta Consejería de Turismo, Transportes y Comunicaciones, que viene haciendo cuanto está en su mano para el aumento progresivo del turismo en la provincia, realizando labores de promoción por medio de publicaciones, folletos de lugares turísticos, guía profesional, separatas de hoteles, etc., y con la instalación de un stand de promoción cada año en la Feria Internacional del Turismo. Y todo ello a pesar de los escasos medios de que dispone para estos programas, toda vez que no se han recibido transferencias del Estado en el importante

capítulo de promoción del turismo, que es materia reservada a la gestión de las Jefaturas Provinciales de la Secretaría de Estado de Turismo.

Cáceres, 4.554 plazas hoteleras, ninguna en categoría superior a las tres estrellas. ¿Muchas...? ¿Pocas...? ¿Suficientes...? Insuficientes.

Basta comparar el índice de densidad hotelera a nivel nacional (n.º de plazas hoteleras por 100 habitantes) que actualmente es de 2,45; el de la provincia cacereña que es de 0,96.

Y por lo que respecta al índice de la dimensión de nuestros establecimientos hoteleros, es decir, al tamaño medio de los mismos, en nuestra provincia es de 51,65 cuando el nacional es de 84,73.

Así pues, tanto en lo relativo a su número como a su dimensión, estamos bastante por debajo de la media nacional.

¿No se recibe más turismo porque no hay más plazas hoteleras o no hay más plazas hoteleras porque no se recibe más turismo?

Ambas cosas están conca-

tenadas. Es una zona como la nuestra, no tradicionalmente turística, la promoción de establecimientos hoteleros ha ido siempre *a posteriori* de la demanda, es decir, la creación de nuevos hoteles y la ampliación de los existentes, ha venido motivada por un aumento de la clientela y del volumen de facturación.

Por otra parte, hay que considerar que el turismo no es un fenómeno de presencia regular, sino que generalmente se concentra en unas fechas de calendario (Semana Santa, Navidades, mes de agosto, acontecimientos sin-

gulares, ferias, etc.). En estas fechas se producen unas aglomeraciones de visitantes a los que es imposible alojar. Y sin embargo, se presentan otras en que el nivel de ocupación es bajo o casi nulo. Y los establecimientos se tienen que programar para ocupaciones medias, pues no pueden dimensionarse para atender a unas demandas «puntas», ya que la sobredimensión que soportarían el resto del año los haría inviables empresarialmente.

Es el crecimiento paulatino de la ocupación media el que incita a la inversión en nuevas plazas hoteleras. Es decir, la promoción turística, al canalizar una mayor corriente de visitantes hacia Cáceres, está haciendo de catalizador y motivador de nuevas inversiones hoteleras en la actualidad.

¿Y cómo se le saca a esta pescadilla la cola de la boca?

Obviamente con una acción doble y paralela: incrementando la promoción turística para aumentar la corriente de visitantes y fomentando y subvencionando la creación de nuevas plazas hoteleras. En ambas acciones estamos trabajando en colaboración con los organismos que tienen competencias en estos



ALCÁNTARA 80

asuntos: Secretaría de Estado de Turismo en promoción y Gran Área de Expansión Industrial de Extremadura en beneficios y subvenciones a nuevos establecimientos y ampliaciones y mejoras de los existentes.

Con la Secretaría de Estado de Turismo estamos desarrollando unos planes de acción concertada para el fomento y promoción turística de aquellos municipios y lugares de interés en la provincia de Cáceres. Y como fruto de este convenio de acción han visto la luz una extensa guía profesional de Turismo y numerosos folletos turísticos: Trujillo, Hervás, Alcántara, La Vera, El Jerte...

La Gran Área de Expansión está tramitando los expedientes y concediendo beneficios de subvención y crédito a los establecimientos de nueva creación y a las mejoras y reformas de los actuales. Y ello está originando un interés creciente y determinando la construcción de nuevas plazas hoteleras.

Es decir, que con promoción turística lograremos un mayor número de visitantes que se podrán alojar en mayor número de establecimientos hoteleros.

¿Cómo están en calidad y servicios los restaurantes y bares cacereños con respecto a los de provincias semejantes?

Yo diría que el nivel de calidad y precios de los establecimientos cacereños, en general, están en consonancia con el de otras provincias limítrofes y de semejante nivel de vida. Es digna de destacar, en general, la categoría profesional del personal de nuestros establecimientos, que alcanzan en muchos casos, unas cotas realmente altas para una provincia como la cacereña, que no ha contado con Escuela de Hostele-



ría ni Cursos de Perfeccionamiento. Y me atrevo a decir que nuestro nivel medio es superior al de otras provincias con más motivo para ello.

Y si en el factor humano y de servicios, los niveles son muy satisfactorios, hay cuestiones que aún precisan de una mejora como son las condiciones higiénicas de mostradores y lavabos de algunos bares y restaurantes, pero nos consta que se está procurando subsanar estas deficiencias por los empresarios para que estas anomalías no empañen la buena imagen del sector turístico cacereño.

¿Y en precios...? ¿Son o no son más caros?

En parte creo que ha quedado contestada esta pregunta con lo que le he manifestado en la anterior. Y abundando más, le puedo decir que en lo que respecta a restauración, nuestros precios son semejantes a los de otras provincias cercanas y en hospedaje son muy parecidos e incluso algo más bajos. Y por supuesto en igualdad de categorías, más bajas a los correspondientes a zonas turísticas tradicionales o de moda y a ciudades de mayor número de habitantes.

Si pudiera orientar o determinar de alguna forma la

BREVE GUIA COMARCAL DE LA GASTRONOMIA CACEREÑA

La variedad y la riqueza de la gastronomía cacereña puede advertirse haciendo un breve recorrido por sus comarcas.

Por la comarca de Trujillo, en lo que respecta a la cocina típica trujillana, hay que ir en Pascuas de Resurrección para degustar el succulento "hornazo"; el "hornazo", una rosca de harina de trigo amasada con aceite de oliva a la que se le da forma circular, guarnecida de chorizos y huevos crudos que se cuecen en el horno juntamente con la masa; toma así la misma el sabor de la guarnición y queda un gusto verdaderamente agradable.

También se hacen por la comarca de Trujillo los "huevos al buen pastor" y el lagarto con tomate frito, o en salsa verde. Ambos platos merecieron elogios de grandes maestros de la gastronomía como Juan Pedro Vera y Luis Antonio de Vega.

Saltando a la comarca de Hervás, uno de los platos más señeros es el "gallo a la manera de Hervás", que puede degustarse en cualquier restaurante típico; también la no menos famosa "tortilla de criadillas", que acompañada de una botella de vino chinato deja en el turista un

iniciativa privada cacereña, ¿hacia qué aspecto de la hostelería la llevaría?

Anteriormente, y con índices objetivos, le he manifestado que la oferta hotelera cacereña está por debajo de la media nacional. Y en base a un turismo en crecimiento considero que la demanda va a experimentar un incremento en los próximos años.

En Cáceres capital, considero viable la construcción

de un establecimiento de categoría de cuatro estrellas que cubra, por arriba, las necesidades de una capital de provincia y destino turístico de primera magnitud. Este establecimiento requiere una inversión importante pero creemos que su rentabilidad, en razón de la excelencia de sus servicios, y la falta de competición en este nivel, está garantizada.

Por otra parte, la única orientación que puedo dar a

El Gandir de Cáceres

La gastronomía es siempre tema de interés y así se mani-

yantar, el autor, desea circunscribirse a la parcela donde lleva a cabo sus actividades: la ciudad de Cáceres.

La ciudad de Cáceres se distingue por su buena cocina, de platos muy sabrosos, tal vez un tanto fuertes, porque fuertes son los cacereños, al fin y al cabo pertenecientes a una raza pujante e inextinguible, conquistadora y audaz, según lo ha acreditado suficientemente a través de la historia.

Ni que decir tiene que entre los platos típicos de la letanía culinaria cacereña ocupa el primer lugar el clásico frite, también denominado «caldereta». Es obligado consignar «el frite de cabrito» o de «cordeiro lechal», con hígado machacado, ajo, pimiento colorado y sesos. La «caldereta» viene a ser como si dijéramos una varie-



fiesta constantemente según se puede apreciar. Pero al abordar el desarrollo del

la iniciativa privada, es la de la consecución de la calidad. Es decir, que lo nuevo que se vaya haciendo, además de cumplir con la normativa de vigor, ofrezca unos niveles de calidad en consonancia con la categoría del establecimiento, pues cada día la clientela selecciona y valora aquellos locales donde la calidad de los servicios es norma permanente.

Fotos: I. D. PALMA.