Extremadura
TURISMO

GOBIERNO DE EXTREMADURA
Consejería de Fomento, Vivienda,
Ordenación del Territorio y Turismo

FITUR 2014

DOSSIER INFORMATIVO

Extremadura
TURISMO

GOBIERNO DE EXTREMADURA
Consejería de Fomento, Vivienda,
Ordenación del Territorio y Turismo

Contactos del Gabinete de Prensa durante FITUR 2013

José Ramón Valdivia: 608 510 807 joseramon.valdivida@gobex.es

Marta Fernández: 648 970 187 marta.fernandezma@gobex.es

ÍNDICE

Vive la Experiencia Extremadura, en FITUR 2014 ..... Pág. 5

1. Stand, *Extremadura al Cubo* ..... Pág. 6
2. Zona de trabajo profesional ..... Pág. 7
3. Extremadura Gastronómica, el fin de semana ..... Pág. 8
4. Coexpositores ..... Pág. 9
5. Colaboración con la Universidad de Extremadura ..... Pág. 9
6. Extremadura Amable ..... Pág. 9
7. Datos de Extremadura en FITUR 2013 ..... Pág. 9

Programa de presentaciones ..... Pág. 10

Programa de actividades del fin de semana ..... Pág. 11

Vive la Experiencia Extremadura en 2014 ..... Pág. 12

1. Estrategia de turismo gastronómico ..... Pág. 12
2. Ruta de Isabel la Católica ..... Pág. 13
3. Ruta Vía de la Plata ..... Pág. 14
4. Tajo Internacional-Destino Gastronómico ..... Pág. 15
5. Parque Temático Natural Alqueva ..... Pág. 17
6. Feria Internacional de Turismo Ornitológico (FIO) ..... Pág. 18
7. Ruta Ribera del Guadiana,
   mejor iniciativa enoturística nacional ..... Pág. 20

Estadísticas. Datos del Observatorio Regional de Turismo ..... Pág. 22

VIVE LA EXPERIENCIA EXTREMADURA, EN FITUR 2014

Extremadura participa un año más en la Feria Internacional de Turismo de Madrid (FITUR), a través de la Dirección General de Turismo, enmarcada en la Consejería de Fomento, Vivienda, Ordenación del Territorio y Turismo. FITUR, que celebra su 34ª edición del 22 al 26 de enero de 2014, está considerado uno de los certámenes más relevantes del sector turístico y un punto de encuentro clave para los profesionales de este ámbito.

El Gobierno de Extremadura ha reforzado este año su inversión en la feria, con 398.000 euros, lo que supone un 13,7% más que en 2013 y demuestra la apuesta por potenciar la promoción turística del Destino Extremadura. De hecho, el Ejecutivo regional ha incrementado en 2014 el presupuesto de la Dirección General de Turismo hasta los 24,8 millones, tres más que el año pasado, para impulsar el sector turístico como generador de riqueza y empleo.

Extremadura
vive
LA EXPERIENCIA EXTREMADURA

Con el lema "Vive la experiencia Extremadura", la comunidad se presenta como un destino de auténticas experiencias, con carácter abierto y amable. Nuestro estilo de vida y la personalidad de nuestra gente hacen posible presentar a la región como un destino donde el turista descubre, aprende, vive, comparte y siente experiencias a través de su viaje, gracias a nuestra oferta singular y trato personalizado. Precisamente, la hospitalidad es el aspecto mejor valorado por los turistas que visitan la región, con una nota de 8,8 sobre 10 el pasado diciembre, según el último dato disponible del Observatorio Regional de Turismo.

La participación en FITUR, uno de los eventos más importantes del año, abre además el calendario de promoción del Destino Extremadura que se desarrollará a lo largo de 2014. Durante el año pasado, se realizaron hasta 81 acciones promocionales, entre las que se encuentran actividades dirigidas al público final, encuentros y ferias profesionales. Con ellas se ha logrado dar a conocer y posicionar mejor el destino turístico Extremadura; la misma línea en la que ahora se va a seguir trabajando.

STAND, *EXTREMADURA AL CUBO*

En esta edición de FITUR, el stand de Extremadura dispone de 602 metros cuadrados, el mismo espacio que en 2013, cuando se incrementó un 15,3% su extensión por la importancia que el Gobierno regional atribuye a la promoción del turismo, por lo que esa apuesta se mantiene. La puesta en escena es muy original y eleva a Extremadura *al cubo*, a partir de la instalación de seis cubos de gran formato, que facilitan la circulación por los distintos espacios a la vez que sirven para exponer imágenes de la región.

Tres de los cubos están en altura, lo que permite su visualización a distancia y atrae al público a la zona extremeña. Los tres cubos que quedan a nivel del suelo conforman una gran plaza interior que sirve de escenario para diferentes actividades y presentaciones sobre las experiencias que ofrece Extremadura.

En dos de los cubos que quedan a nivel del suelo habrá pantallas táctiles a través de las que se podrá acceder a las webs de turismo de Extremadura, a través de internet. En todo momento, se tiene especialmente en cuenta el acceso de personas con movilidad reducida y, sobre todo, en silla de ruedas, que contarán con un mostrador adaptado y podrán acceder a los contenidos de estas pantallas a través de tablets.

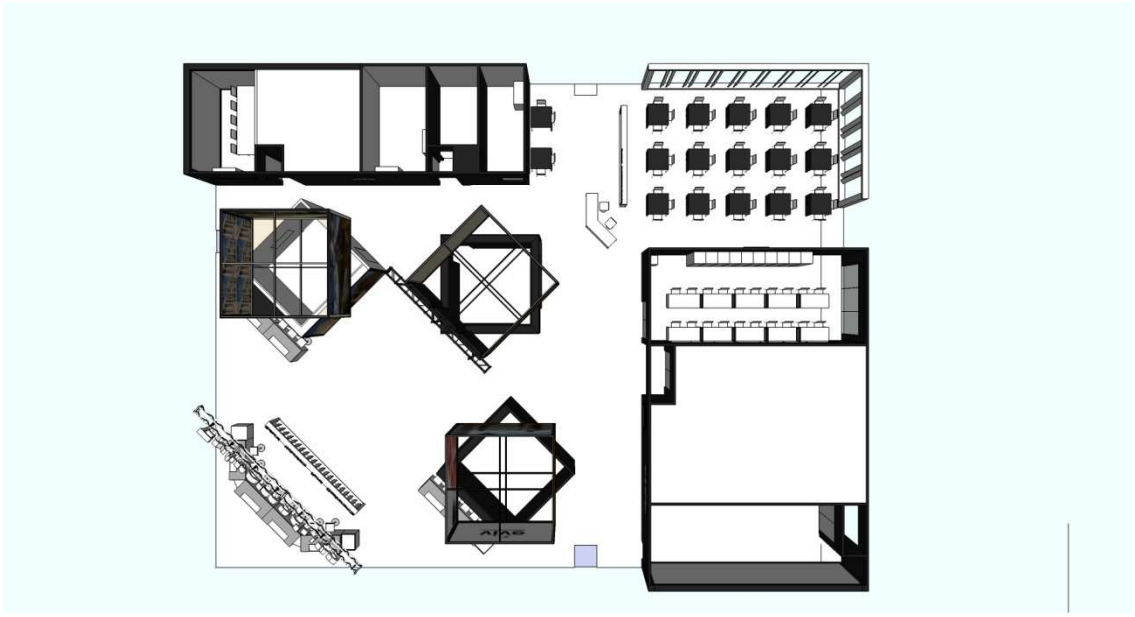
El cubo central, por su parte, acogerá un particular photocall relacionado con una de las principales acciones que Extremadura presenta en esta edición de FITUR, la Ruta de Isabel la Católica, vinculada además a la exitosa serie de Televisión Española que ha popularizado el personaje histórico en los últimos tiempos. El visitante puede llevarse, además, un original recuerdo.

El mostrador general de información está dividido en cuatro áreas que coinciden con los ejes estratégicos del turismo extremeño --gastronómico, cultural, de naturaleza y rural—y en ellos se ofrece atención personalizada. También hay diferentes espacios de trabajo y una sala específica para las presentaciones.

ZONA DE TRABAJO PROFESIONAL

El stand cuenta con una zona de trabajo a disposición de los empresarios y las entidades de Extremadura, en la que se pueden celebrar reuniones durante los días profesionales de FITUR, es decir, del miércoles, 22 de enero, al viernes, día 24. Este espacio puede utilizarse de forma gratuita y pretende fomentar los intercambios y los negocios entre las empresas extremeñas (ya sean alojamientos, restaurantes, organizadores de eventos o firmas de servicios complementarios), y los compradores nacionales e internacionales que quieran comercializar el destino Extremadura.

Como novedad de este año, los interesados en utilizar alguno de los 15 puestos disponibles deben registrarse previamente en la web Extremaduraenfitur.com. Las fichas de las empresas inscritas estarán disponibles en la propia web, para aumentar su visibilidad y facilitar el contacto con potenciales clientes. A través de este microsite se informará de todo lo que ocurra en el stand en tiempo real.



EXTREMADURA GASTRONÓMICA, EL FIN DE SEMANA

Las actividades dirigidas al público en el stand de Extremadura, el fin de semana, se centran en el turismo gastronómico, pero huyendo de las típicas degustaciones y potenciando la participación de los visitantes. El objetivo es que los potenciales turistas que nos visiten en FITUR descubran, toquen, saboreen y experimenten por sí mismos todo el potencial culinario extremeño.

Hay que destacar que nuestra comunidad autónoma presenta una enorme riqueza gastronómica, basada en productos de primera categoría y capaz de combinar lo tradicional y lo vanguardista. La región cuenta con diez denominaciones de origen, dos indicaciones geográficas protegidas y dos rutas relacionadas con el jamón y el vino Ribera del Guadiana, además de fiestas, museos y paisajes gastronómicos singulares. Además, recientemente se ha presentado el Club de Producto Tajo Internacional-Destino Gastronómico, que cuenta con 30 establecimientos que se unen para dar a conocer su zona a través de experiencias gastronómicas.

Para demostrar todo este potencial, un chef extremeño realizará varias demostraciones didácticas, en colaboración con el público, y ofrecerá al cierre de cada sesión la posibilidad de degustar el plato o tapa que se haya preparado. Así se dará a conocer la gastronomía extremeña, se hablará de las tradiciones y cultura que la rodean y se explicarán las características del paisaje que da productos de gran calidad como el jamón ibérico, los quesos de oveja y cabra, el vino, el pimentón o el aceite de oliva.

También pisará el suelo del stand extremeño otra de las estrellas de nuestra gastronomía: la Ruta del Vino Ribera del Guadiana, cuya Primavera Enogastronómica 2013 ha sido premiada como la mejor iniciativa enoturística a nivel nacional por la Asociación de Ciudades del Vino (Acevin). Durante el fin de semana se llevarán a cabo varias catas comentadas en las que se hablará de las características y las posibilidades que ofrecen estos productos. Será una buena ocasión para presentar la Ruta del Vino Ribera del Guadiana, la principal oferta enoturística de Extremadura, en la que participan bodegas, alojamientos, restaurantes, bares de vinos, museos, comercios y otros establecimientos.

Además, la Dirección General de Turismo ha puesto en marcha el concurso de mejores rincones de Extremadura. En el perfil de Facebook de Extremadura Turismo, se pueden subir fotos de la región que serán votadas hasta el sábado, 25, y al ganador del mejor rincón se le obsequiará con un viaje de un fin de semana a la región. La información está disponible también en Extremaduraenfitur.com.

COEXPOSITORES

Como en años anteriores, la Dirección General de Turismo ha mantenido reuniones con las distintas instituciones extremeñas y el sector empresarial para preparar la participación de Extremadura en FITUR. Fruto de esta colaboración en la que se comparte concepto y espacio, el Gobierno de Extremadura acude a FITUR acompañado, en calidad de coexpositores, de las Diputaciones de Cáceres y Badajoz; las ciudades de Badajoz, Cáceres, Mérida y Plasencia, la Red Extremeña de Desarrollo Rural (REDES) y el sector empresarial representado por las siguientes asociaciones:

- Confederación Empresarial de Turismo de Extremadura (CETEX)
- Federación Extremeña de Turismo Rural (Fextur)
- Asociación de Balnearios de Extremadura
- Turismo Activo Extremadura
- Organización Profesional de Congresos Extremadura (OPC)
- Asociación de Campings de Extremadura
- Asociación de Receptivos de Extremadura

COLABORACIÓN CON LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Gracias a la colaboración con la Universidad de Extremadura, el stand de Extremadura en FITUR cuenta de nuevo con alumnos del máster de Turismo que se encargarán de informar y atender a los visitantes. De este modo, los estudiantes realizan unas prácticas muy útiles y toman contacto con uno de los eventos más importantes del sector. Al mismo tiempo, los visitantes, reciben una atención de mucha calidad.

EXTREMADURA AMABLE

Aparte de su stand propio, Extremadura estará representada por cuarto año consecutivo en FITUR LGTB (Lesbianas, Gays, Transexuales y Bisexuales), un área expositiva diferenciada e independiente que da a conocer este segmento y sus particularidades en lo que se refiere a la oferta y demanda turísticas. La región contará con un espacio de nueve metros cuadrados con la marca “Extremadura Amable”. Para esta feria, se ha reeditado el material informativo con la oferta de turismo gay en Extremadura, disponible en español y en inglés.

DATOS DE FITUR 2013

El año pasado, el stand de Extremadura en FITUR acogió 36 presentaciones a las que asistieron casi un millar de personas. Además, se registraron 236 compradores en la zona profesional y se contó con la presencia de 78 empresas extremeñas vendedoras, para ofrecer sus productos y servicios. En total, se produjeron 630 encuentros profesionales y se mantuvieron contactos y citas de trabajo con las oficinas de Turespaña en Alemania, Reino Unido, Francia, Países Bajos y, como novedad, Rusia, Panamá y Colombia.

Extremadura
TURISMO

GOBIERNO DE EXTREMADURA
Consejería de Fomento, Vivienda,
Ordenación del Territorio y Turismo

PROGRAMA DE PRESENTACIONES

Miércoles 22

10.30 **Ayuntamiento de Trujillo.** Trujillo Birdwatching
11.00 **Cluster del Turismo de Extremadura.** Presentación iniciativas empresariales: Extremaduralours, MARLO (EU)
11.30 **Ayuntamiento de Don Benito.** Don Benito Espacios naturales
12.00 **Ayuntamiento de Plasencia.** Presentaciones Ayuntamiento de Plasencia y Asociación Norte de Extremadura
12.30 **CEDER La Serena.** Camino Mozárabe de Santiago. La última aventura del siglo XXI
13.00 **Gobierno de Extremadura.** Inauguración del Stand de Extremadura en FITUR por parte del Presidente D. José Antonio Monago
16.30 **Insertus Travel.** Viajes con memoria
17.00 **Ayuntamiento de Alange.** Nueva imagen Alange 2.0
17.30 **Ruralgest.** Mister Plan, la herramienta para tu destino
18.00 **Alcor Extremadura.** Proyecto LEXRA 2014

Jueves 23

10.00 **Ayuntamiento Malpartida de Cáceres.** XXV Semana de la cigüeña y presentación de la nueva web
10.30 **Ayuntamiento de Badajoz.** Celebración del milenio Taifa de Badajoz
11.00 **Gobierno de Extremadura.** Turismo en la Frontera. Tajo Internacional - Destino Gastronómico y Parque Alqueva
11.30 **Ayuntamiento de Mérida.** Nuevas propuestas turísticas
12.00 **Ruta del Vino Ribera del Guadiana.** Nuevos Retos de la Ruta del Vino Ribera del Guadiana
12.30 **Ayuntamiento de Zafra.** Semana Santa y Fiestas "De la luna al fuego"
13.00 **Ayuntamiento de Coria.** Fiestas de San Juan: cultura y tradición
13.30 **Ayuntamiento Olivenza.** Feria del toro de Olivenza: Fiesta de Interés Turístico Regional. La Semana Santa Oliventina y sus particularidades de atractivo turístico
16.00 **Ayuntamiento de Moraleja.** Uniendo lazos, Feria Rayana
16.30 **Asociación Profesional de Empresarios Turísticos del Geoparque.** El desarrollo del Geoparque Villuercas, como destino turístico a través de sus empresas
17.00 **CETEX.** ¿Sabes cómo rentabilizar tu presencia en FITUR?
17.30 **Ayuntamiento de Barcarrota.** Presentación del folleto turístico Circuito Por Tierras Rayanas

Viernes 24

10.00 **Ayuntamiento de Cáceres.** Cáceres, Primer Conjunto Monumental de España
10.30 **Ayuntamiento de Alcántara.** Alcántara destino gastronómico
11.00 **Gobierno de Extremadura. Diputación de Cáceres.** Ruta de Isabel la Católica por Extremadura. Guía de rutas provinciales
11.30 **Diputación Badajoz.** Recursos Turísticos Provincia de Badajoz
12.00 **Ayuntamiento de Badajoz.** Rehabilitación del Patrimonio Monumental de Badajoz y Nuevo vídeo Turístico Promocional de Badajoz
12.30 **Gobierno de Extremadura.** Plan Ruta Vía de la Plata
13.00 **Red de Juderías de España.** Oferta Turística de la Red de Juderías de España Caminos de Sefarad
13.30 **Ayuntamiento de Feria.** Centro Interpretación Museo Señorío de Feria
16.00 **Mancomunidad Valle del Jerte.** Primavera y cerezo en flor en Valle del Jerte
16.30 **Adicover y Red Coop Rutas Europeas Emperador Carlos V.** Rutas Europeas del Emperador Carlos V
17.00 **Adismonta.** Club de Producto Rutas del Jamón Ibérico. Presentación Portal Turístico. Promoción y comercialización
17.30 **CEDER Cáparra.** Vídeo comarcal y tour virtual

PROGRAMA DE ACTIVIDADES DEL FIN DE SEMANA

Te invitamos a descubrir
los sabores de Extremadura

¡participa!

Extremadura, experiencia gastronómica

Aprende a elaborar tapas con un reconocido chef extremeño y experimenta unos sabores que te sorprenderán por su autenticidad.
No es una simple degustación, queremos que te metas en harina.

Sesiones

Sábado: 11:30 | 13:30 | 16:00
Domingo: 11:00 | 13:00 | 14:30

Maridaje de vinos y cavas de la Ruta Ribera del Guadiana

¿Todavía no conoces los vinos de Ribera del Guadiana? ¿Sabías que en Extremadura se hacen unos cavas de gran calidad, amparados por la Denominación de Origen Cava? Anímate a probarlos con unas tapas extremeñas y verás lo que es bueno.

Sesiones

Sábado: 12:30 | 14:30 | 17:30
Domingo: 12:00 | 14:00 | 15:00

Para participar es necesario inscribirse previamente en el stand de Extremadura.

VIVE LA EXPERIENCIA EXTREMADURA EN 2014

Una naturaleza mágica y vibrante, una gastronomía rica, diversa y de calidad, y un vasto patrimonio cultural. Son los grandes pilares sobre los que se asienta la estrategia de promoción turística de Extremadura para el año 2014. Un plan de acción que incluye grandes proyectos como la 'Ruta de Isabel la Católica' en la comunidad extremeña, su participación en la Ruta Vía de la Plata, el 'Parque Temático Natural Alqueva', 'Tajo Internacional-Destino Gastronómico' y la 'Estrategia de Turismo Gastronómico'.

1. ESTRATEGIA DE TURISMO GASTRONÓMICO

Cada rincón de Extremadura cuenta con una tradición culinaria y gastronómica singular. La diversidad gastronómica está íntimamente ligada al territorio, la tierra fértil, a los ríos y embalses, a la caza, a sus gentes, a la tradición… Las culturas romana, árabe, sefardí y de otras civilizaciones han dejado su huella en el uso de las materias primas de la región y en la elaboración de platos.

Todo ello ha configurado una **amplia y diversa carta de sabores** que tienen como excepcionales exponentes productos como la cereza del Jerte, las tortas del Casar y La Serena, el jamón Dehesa de Extremadura, el pimentón de la Vera, la miel de las Villuercas-Ibores, el aceite de Gata-Hurdes, el queso de los Ibores, el cordero y la ternera de Extremadura… De hecho, no existe ninguna comarca extremeña que no esté amparada a una o varias Denominaciones de Origen o Indicaciones Geográficas Protegidas, lo que convierte a Extremadura en líder indiscutible en la producción de materias primas de calidad. En total, cuenta con diez Denominaciones de Origen Protegidas propias y tres compartidas, y dos Indicaciones Geográficas Protegidas propias y una compartida.

Junto a sus productos de calidad, existe en la región una atractiva diversidad de **paisajes gastronómicos que van desde la dehesa al viñedo**, pasando por el olivar, la huerta, los llanos y los frutales, pero también una industria alimentaria que cada vez más apuesta por la actividad turística (bodegas, almazaras, queserías…), permitiendo a los visitantes conocer de primera mano el proceso de elaboración del producto, así como la degustación y adquisición del mismo. A todo ello se une una **gran variedad de establecimientos de restauración** para todos los públicos que utilizan principalmente productos locales en su cocina, y los elaboran de manera tradicional, ensalzando los matices y los sabores más típicos de la gastronomía extremeña.

Estos rasgos diferenciales de la gastronomía de Extremadura se plasman en la nueva Estrategia de Turismo Gastronómico impulsada por el Gobierno de Extremadura. El proyecto va más allá de la experiencia en la mesa y **pretende llevar a los turistas hacia el origen de los productos**, a las comarcas productoras, permitiéndoles descubrir toda la cultura relacionada con la gastronomía: los métodos de cultivo o la cría de la ganadería, los artesanos y las industrias, la selección y el cuidado de las materias primas, etcétera, incluyendo todas las etapas de la cadena alimentaria, desde el origen hasta la mesa.

La **creación de experiencias singulares en torno a la gastronomía** permite a Extremadura diferenciarse de otros destinos, sobre todo basándose en sus productos más singulares, como el jamón ibérico o el pimentón de La Vera, y aspira a situar al destino como referencia del turismo gastronómico. De hecho, ya está en marcha el proyecto Tajo Internacional-Destino Gastronómico, en el que la gastronomía se convierte en el reclamo para atraer visitantes a esta zona de la provincia de Cáceres, caracterizada por unos productos y recetas singulares y una amplia variedad de establecimientos gastronómicos.

2. RUTA DE ISABEL LA CATÓLICA

Otra de las novedades de Turismo de Extremadura es la puesta en marcha de una ruta para conocer la historia y el personaje de Isabel la Católica a su paso por la región. Enclaves como Guadalupe, Trujillo, Cáceres, Alcántara, Valencia de Alcántara, Madrigalejo y Plasencia son los referentes de un itinerario en el que se pueden revivir momentos históricos importantes en la vida de los Reyes Católicos y conocer su legado.

Así, por ejemplo, **Guadalupe** destaca por una significación especial para la reina Isabel y para la corona, con un total de 17 visitas documentadas al Monasterio, desde que acudiese por primera vez con motivo de las negociaciones de su hermano Enrique IV con Alfonso V de Portugal para tratar el compromiso matrimonial con el monarca portugués en 1463. Las frecuentes visitas de los Reyes Católicos al Monasterio de Guadalupe hacen fácil encontrar su huella entre los muros de dicha obra y es fácil imaginar a la reina en oración en estas dependencias.

La ruta recorre también **Trujillo**, vinculada a la Guerra de Sucesión que enfrentó a Isabel con Juana la Beltraneja por el trono; **Alcántara**, donde renunció al trono Alfonso V en favor de los Reyes Católicos y donde Isabel conoció la noticia de la muerte de su hijo Juan; **Plasencia**, sede de la resistencia a la corona de Isabel al ponerse sus nobles y habitantes a favor de Juana la Beltraneja, que decidió asentar allí su corte y celebrar su boda con su tío Alfonso V de Portugal; o **Madrigalejo**, donde sorprendió la muerte a Fernando el Católico cuando iba camino a Guadalupe.

El viajero puede conocer, además, **Valencia de Alcántara**, donde se selló la paz definitiva con Portugal a través del matrimonio de Isabel, primogénita de los Reyes Católicos, con el rey de Portugal en 1497, y **Cáceres**, ciudad importante en el Descubrimiento de América y donde Isabel residió más de un mes (entre abril y junio de 1477) para poner orden y pacificar la villa debido a los enfrentamientos y disputas entre las distintas familias de nobles y el concejo.

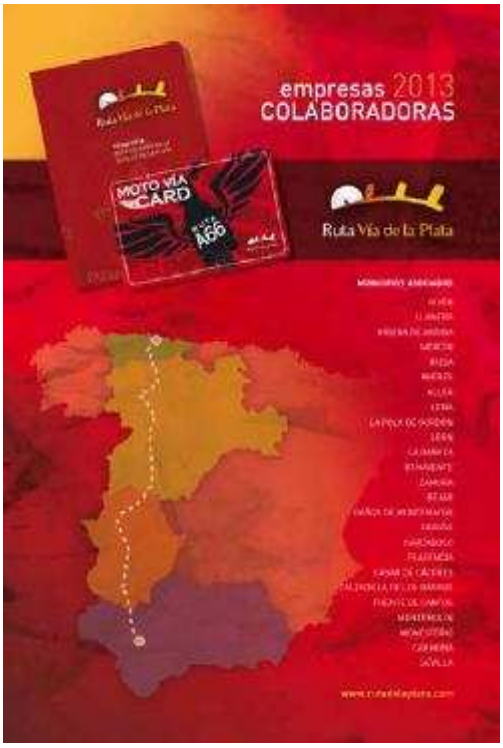
Pero la Ruta de Isabel la Católica es mucho más que historia, e incluye experiencias relacionadas con la naturaleza y la gastronomía de la zona, entre las que se pueden encontrar talleres de dulces típicos, astroturismo por la dehesa, rutas a caballo, observación de aves, un campamento medieval, rutas gastronómicas y paquetes de alojamiento.

Toda la información en **www.rutadeisabellacatolica.es**

3. RUTA VÍA DE LA PLATA

La Ruta Vía de la Plata constituye un eje de comunicación norte-sur en el oeste español sobre el trazado de una antigua calzada romana. Este itinerario discurre por las comunidades autónomas de **Asturias, Castilla y León, Extremadura y Andalucía** y abarca un importante número de ciudades y municipios que cuentan con un gran legado histórico y artístico vinculado a este itinerario. La región extremeña y el resto de las que forman parte de esta ruta, en colaboración con la Red de Ciudades de la Ruta de la Plata, han impulsado un proyecto para promocionar este producto turístico a nivel nacional e internacional.

La Ruta Vía de la Plata permite trazar un itinerario fundamentado en la riqueza histórico-artística, cultural y natural de regiones vinculadas por una de las principales arterias de comunicación y comercio de la Hispania Romana. Esta ruta influyó en la romanización de la mayor parte de España y facilitó la expansión de los pueblos que han contribuido de manera importante a la heterogeneidad y riqueza cultural de España. Llevó a los peregrinos jacobeos desde las tierras meridionales a enlazar con el Camino Francés,



fue una de las cañadas reales más importantes, influyendo en las relaciones económicas, sociales y culturales de las diversas regiones peninsulares a lo largo de los siglos, y hoy en día se identifica como una de las principales rutas viajeras europeas.

Este valor histórico, asociado a diversos matices, aporta a esta Ruta una gran versatilidad para adaptarse a los gustos y tendencias de la demanda turística internacional. Con el nuevo acuerdo, se pretende promover la Vía de la Plata para incluirla entre las grandes rutas viajeras del mundo, con el objetivo último de incrementar el movimiento turístico a lo largo del itinerario. Entre las nuevas medidas, se han ampliado las atribuciones de la Oficina Técnica de Gestión, incluyendo el impulso de la creación de productos turísticos, así como la coordinación y difusión los planes anuales de actuación.

Además, se han establecido un plan de comunicación, para potenciar la publicación de artículos y reportajes sobre la Ruta Vía de la Plata, se ha difundido material turístico entre las oficinas especializadas y se está apoyando la creación de productos turísticos y culturales asociados a la Ruta. Una de las actividades desarrolladas durante 2013 ha sido la Ruta en Moto, en la que se ha dado a conocer las posibilidades de la Ruta de la Plata para los aficionados moteros, con un mapa e información especializada, aparte de otras acciones, como encuentros profesionales, viajes de prensa y touroperadores turísticos, por ejemplo, procedentes de Brasil.

Toda la información en **www.rutadelaplata.com**

4. TAJO INTERNACIONAL-DESTINO GASTRONÓMICO

Adentrándonos en el extremo suroeste de la provincia de Cáceres nos encontramos con el **Parque Natural Tajo Internacional**, primer Parque Natural Internacional de Europa, compuesto por dos espacios naturales protegidos de idénticas características, situados en España y en Portugal, con un elemento común, el río Tajo, frontera natural que actúa como nexo de unión del territorio.

La parte española se extiende a lo largo de 25.000 hectáreas, incluyendo 11 términos municipales, que van desde Valencia de Alcántara hasta Zarza la Mayor, pasando por Alcántara, Brozas, Carbajo, Cedillo, Herrera de Alcántara, Membrío, Salorino, Herreruela y Santiago de Alcántara; uno a uno, cada municipio va configurando una carta de sabores cargada de matices.

La gran cantidad de culturas que han vivido en esta tierra han dejado la huella de un rico pasado histórico. Se trata de un territorio estratégico, que fue asentamiento prehistórico, en el que llegaron a convivir de forma pacífica tres civilizaciones y que siglos más tarde ha unido a los Gobiernos de Extremadura y Portugal para crear un proyecto internacional en el sector turístico.

Así surge el Club de Producto **Tajo Internacional Destino Gastronómico**, formado por una selección de establecimientos de restauración, alojamientos, comercios, empresas productoras (almazaras, secaderos, queserías…) y empresas de actividades, que han decidido unirse para dar a conocer el Parque Natural Tajo Internacional a través de **experiencias gastronómicas**. La gastronomía es uno de los principales atractivos del Tajo Internacional, por eso se toma como hilo conductor para descubrir historia, tradiciones, territorio, oficios, olores, sabores y aromas y ponerlos al alcance de todos los que quieran conocerla riqueza de esta gran cocina.

Cuatro son los aspectos determinantes de la gastronomía de la zona: la fuerte influencia del Alentejo portugués, que se reconoce rápidamente por la abundancia en el uso del bacalao y en su repostería; la presencia de una abundante fuente de peces de río y de charcas; la cocina de caza; y la presencia de la cocina monacal de Alcántara, una de las cumbres de la cocina española. Entre sus productos, locales y de calidad, priman el aceite, la miel, el cerdo ibérico y sus derivados, tales como las morcillas patateras, los buches y el bobo. El recetario de la Orden de Alcántara, que albergaba recetas tan reconocidas como el faisán o la perdiz al modo de Alcántara, la cocina transfronteriza de Valencia de Alcántara, o los dulces tradicionales como las mormenteras y perrunillas, la cazuela de arroz o las puchas completan las bondades gastronómicas que podemos degustar en el Tajo Internacional.

En el Tajo Internacional existen **establecimientos de todo tipo con una variada y rica oferta gastronómica** para todos los gustos; familias, grupos de amigos, compañeros de trabajo, gourmets, *foodies* o entusiastas. Establecimientos que, además, ofrecen una diversa oferta de actividades que para disfrutar de la gastronomía y el tiempo de ocio con propuestas como conocer el ciclo productivo e industrial del cerdo ibérico paseando por la dehesa, visitando una empresa productora, participando en cursos de corte de jamón, o realizando una degustación de ibéricos.

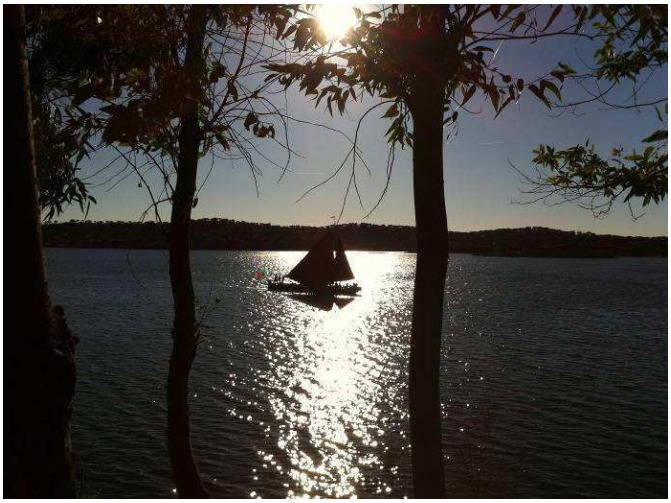
Conocer el mundo de la tenca, exquisito manjar que se podrá pescar, cocinar y saborear en una sola jornada, experimentar un día de montería o de matanza tradicional, sentirse repostero por un día junto a un artesano, descubrir el proceso de elaboración de quesos o llevarse a casa los mejores productos gastronómicos del Tajo Internacional son otras de las propuestas de este gran proyecto.

Más información en **www.turismotajointernacional.com/nuestra-gastronomia**

5. PARQUE TEMÁTICO NATURAL ALQUEVA

Con el gran lago Alqueva como eje central, el Parque Temático Natural Alqueva se presenta como una oferta turística única y atractiva para las familias a las que les guste realizar actividades al aire libre y descubrir los secretos que guarda la tradición popular extremeña de este **enclave paisajístico de gran belleza**. No en vano, este parque ha sido proyectado para aprovechar todos los atractivos de esta rica zona en recursos naturales, ubicada al suroeste de la provincia de Badajoz, próxima a la capital.

Las ‘atracciones’ de este parque no son las habituales en este tipo de infraestructuras, sino que giran en torno a la naturaleza, el agua y la cultura. No hay puertas, tarifas ni horarios para disfrutar de este territorio que, además, cuenta con una



zona declarada de Especial Protección para las Aves (ZEPA), en la que es posible avistar distintos tipos de aves, pasear por corredores ecofluviales, descubrir una flora privilegiada, visitar la dehesa extremeña y vivir sorprendentes aventuras por agua, tierra y aire.

Este parque ideado en torno al **Lago Alqueva**, situado sobre el río Guadiana y del que forman parte Olivenza, Alconchel, Cheles, Táliga y Villanueva del Fresno cuenta con 1.200 kilómetros de costa interior. Sus aguas llenan de vida el Parque y forman el mayor lago artificial de Europa Occidental, bañando tierras españolas y portuguesas.

Las experiencias que ofrece este espacio brindan la oportunidad de practicar actividades acuáticas, pescar, explorar castillos y villas medievales, volar en parapente, realizar un safari fotográfico o degustar una gastronomía única, que funde las tradiciones española y portuguesa.

Toda la información en:
www.turismoextremadura.com/viajar/turismo/explora/Parque-tematico-natural-Alqueva/

6. FERIA INTERNACIONAL DE TURISMO ORNITOLÓGICO

La Feria Internacional de Turismo Ornitológico – Extremadura Birdwatching Fair (FIO), considerada la más importante de su género en el sur de Europa, ya tiene fechas para la edición de este año: **del 28 de Febrero al 2 de Marzo**. Se celebrará, como es tradicional, en el **Parque Nacional de Monfragüe**, un entorno privilegiado para la observación de aves y refugio de especies tan emblemáticas como el águila imperial ibérica, el buitre negro o la cigüeña negra.

Después de ocho ediciones, FIO mantendrá el formato que le ha dado prestigio en el sector y pondrá el acento, un año más, en el carácter profesional pero sin descuidar la vertiente divulgativa y lúdica. Habrá un espacio con expositores institucionales, empresas relacionadas con el turismo ornitológico y de naturaleza, y asociaciones conservacionistas; un área destinada a fabricantes y distribuidores de material

óptico; conferencias de fotografía de naturaleza (FOTOFIO) y un concurso fotográfico que se ha convertido en una referencia en España.

Además, un programa profesional para empresarios del sector turístico y acciones dirigidas al público general, como rutas guiadas de senderismo, talleres de anillamiento, actividades infantiles y avistamiento de aves desde varios miradores del Parque Nacional de Monfragüe.

La feria, organizada por el Gobierno de Extremadura, es el mejor escaparate para conocer todas las novedades y propuestas del turismo ornitológico y está dirigida a empresas e instituciones relacionadas con la ornitología: agencias de viajes, touroperadores, guías de naturaleza, alojamientos, destinos con interés ornitológico, fabricantes y distribuidores de material fotográfico y óptico, organizaciones conservacionistas, ropa y complementos, libros, revistas y vídeos sobre naturaleza, alimentos y accesorios de pajarería, arte, y empresas forestales y medioambientales.

Este certamen no es el único relacionado con el turismo ornitológico que desarrolla la Dirección General de Turismo de Extremadura, muy consciente del potencial de este ámbito en el sector turístico regional, dadas las características de la región extremeña, con una tercera parte de su territorio bajo algún tipo de protección ambiental y 69 zonas de especial protección de aves, que ocupan el 29% del territorio. La región también acoge el Festival de las Aves de Cáceres, en el mes de mayo, que se fija en la riqueza ornitológica del conjunto monumental (Ciudad Patrimonio de la Humanidad y Tercer Conjunto Monumental de Europa), el Festival de las Grullas, en torno al mes de diciembre, cuando la región recibe a 100.000 ejemplares de esta especie llegados desde el norte de Europa y

que pasan el invierno en Extremadura, y el Festival Cinextur, que apoya la producción cinematográfica relacionada con el turismo de naturaleza.

Toda la información en **www.fioextremadura.es**

7. RUTA RIBERA DEL GUADIANA, MEJOR INICIATIVA ENOTURÍSTICA NACIONAL

Mucho más que vino. La Ruta del Vino Ribera del Guadiana constituye la principal oferta enoturística de Extremadura y recientemente ha obtenido el premio a la mejor Iniciativa Enoturística Nacional, concedida por la Asociación de Ciudades del Vino (Acevin), por su Primavera Enogastronómica. En la Ruta participan una cuidada selección de bodegas, alojamientos, restaurantes, bares de vinos, comercios y otros establecimientos turísticos, que permiten descubrir la cultura del vino y todos los placeres asociados a la buena vida.

La Ruta incluye numerosas experiencias, desde las visitas a las bodegas donde surgen los grandes vinos y cavas extremeños, hasta las visitas a hoteles, balnearios y casas rurales de la zona o el disfrute de las excelencias gastronómicas de Extremadura en las mesas de restaurantes y bares de vinos, visitar el patrimonio histórico o realizar diversas actividades de turismo activo en el entorno natural. En definitiva, mucho más que vino, como refleja el lema de la Ruta, que desarrolla actividades durante todo el año que se intensifican durante la Primavera Enogastronómica, ahora premiada.

En esta actividad, celebrada por primera vez entre abril y junio del año pasado, se ha realizado una auténtica exaltación de los vinos y la gastronomía extremeña, los cuales, combinados con la naturaleza, las artes y otras tradiciones de sus pueblos, suponen un excelente motivo para viajar a la provincia de Badajoz. Los municipios integrados en la Ruta han ofrecido un amplio programa de actividades, que permitieron a los visitantes disfrutar del enoturismo en estado puro.

La iniciativa, totalmente novedosa, ha llenado los pueblos los pueblos de la Primavera Enogastronómica de actividades relacionadas con el mundo del vino, el cava, la

gastronomía, la naturaleza y la cultura, y ha contado con propuestas tan atractivas como la 'vespaterapia' y el cicloturismo entre viñedos, vivencias con bodegueros, talleres de corte de jamón, degustaciones de productos gourmet, recreaciones históricas y visitas teatralizadas, safaris fotográficos, talleres de pintura, catas singulares en bodegas y un sinfín de experiencias. En resumen, ha supuesto una gran revolución en cuanto a la oferta que enriquece el viaje de quienes visitan esta zona de Extremadura.

El galardón de Acevin ha premiado el valor de la iniciativa extremeña "como elemento dinamizador del territorio, implicando a todos los agentes públicos y privados de la Ruta y a la población local a través de un variado y extenso programa de actividades". El premio premio ofrece un escaparate más a esta oferta turística de Extremadura y se convierte en un medio de difusión importante. El Gobierno de Extremadura se muestra convencido de que la Ruta del Vino "tiene un gran potencial y está teniendo un magnífico resultado".

La Ruta del Vino Ribera del Guadiana surge en el marco del plan de competitividad Tierra de Barros-Río Bodión y es un gran ejemplo de la apuesta del Gobierno de Extremadura por combinar la oferta de turismo cultural, de naturaleza y, sobre todo en este caso, gastronómico. Además, es fruto de la colaboración entre las administraciones regional, nacional y la Diputación de Badajoz, junto con los empresarios de la zona. De nuevo, es un ejemplo de la nueva estrategia de promoción turística emprendida por el Gobierno de Extremadura: la colaboración público-privada, ya que los empresarios del sector y el resto de entidades son los últimos y principales responsables de la actividad y oferta turística.

Toda la información en **www.rutadelvinoriberadelguadiana.com**

ESTADÍSTICAS. DATOS DEL OBSERVATORIO REGIONAL DE TURISMO

Un total de 948.220 turistas se han alojado en los establecimientos hoteleros de Extremadura en el segundo semestre de 2013, dando lugar a 1.684.640 pernoctaciones y generando un gasto directo de 231 millones de euros en alojamiento, comidas, ocio y regalos, según los datos del primer informe semestral del Observatorio de Turismo de Extremadura. La estancia media se sitúa en 1,77 días.

Viajeros, pernoctaciones y estancia media

	Viajeros	Pernoctaciones	Estancia media
Extremadura	948.220	1.684.640	1,78 días
Prov. Badajoz	393.504	629.497	1,60 días
Prov. Cáceres	554.715	1.055.144	1,90 días
Hoteles 4-5 estrellas	340.815	530.679	1,56 días
Hoteles 3 estrellas	161.387	277.341	1,72 días
Hoteles 1-2 estrellas	113.622	193.214	1,70 días
Hostales/pensiones	124.599	195.321	1,57 días
Hoteles rurales	18.857	32.356	1,72 días
Casas/apartam. rurales	80.249	191.814	2,39 días
Apartamentos turísticos	17.305	43.379	2,51 días
Campings	91.385	220.537	2,41 días

DATOS POR CIUDADES

La ciudad de Cáceres lidera el ranking turístico de Extremadura con 138.953 viajeros alojados en sus establecimientos hoteleros entre julio y diciembre pasados. Le siguen Mérida, con 115.755; Badajoz, con 80.826; y Plasencia, con 49.799. En cuanto a pernoctaciones, se sitúan en el mismo orden, con una estancia media en torno a 1,47 días. Las capitales extremeñas concentran, por tanto, el 40% de los turistas extremeños (385.333) y el 33% de las pernoctaciones (563.821).

Por comarcas rurales, la más visitada es la formada por los valles de La Vera, el Jerte y el Ambroz, con 182.013 turistas alojados, dando lugar a 444.944 pernoctaciones, lo que equivale a una estancia media de 2,44 días, las más alta de la región. También destacan Gata y Hurdes con 41.743 viajeros y 98.724 pernoctaciones (2,37 días de estancia media).

La segunda comarca más visitada es la de Monfragüe-Trujillo, con un total de 67.203 viajeros y 115.296 pernoctaciones con una estancia media de 1,72 días. La tercera comarca más visitada se encuentra en la provincia de Badajoz y es la de Zafra-Tierra de Barros con 64.596 viajeros y 120.123 pernoctaciones, con una estancia media de 1,86 días.

Viajeros, pernoctaciones y estancia media por TERRITORIO TURÍSTICO

	Viajeros	Pernoctaciones	Estancia media
Badajoz	80.826	119.191	1,47 días
Mérida	115.755	171.365	1,48 días
Vegas del Guadiana	21.516	35.602	1,65 días
Siberia-Serena-Campiña Sur	33.754	54.120	1,60 días
Tierra de Barros-Zafra	64.596	120.123	1,86 días
Alqueva-Sierra Suroeste-Tentudía	55.125	77.419	1,40 días
Cáceres	138.953	199.174	1,43 días
Plasencia	49.799	74.091	1,49 días
Tajo Internacional-Sierra de San Pedro	30.927	57.216	1,85 días
Valle del Alagón-Tierras de Granadilla	13.857	25.230	1,82 días
Sierra de Gata-Hurdes	41.743	98.724	2,37 días
Los Valles	182.013	444.944	2,44 días
MonfragüeTrujillo	67.203	115.296	1,72 días
Campo Arañuelo-Geoparque	46.999	77.003	1,64 días
Montánchez-Miajadas	5.154	10.491	2,04 días

GASTO DE LOS TURISTAS

En cuanto al gasto de los turistas, resultado de la suma del alojamiento, las comidas, el ocio y los regalos, la media se sitúa en 137 euros por persona y día.

PROCEDENCIA DE LOS VIAJEROS

Por mercados emisores, el mayor número de turistas que llega a Extremadura procede de Madrid (25%) y Sevilla (10%). En cuanto a los turistas residentes en el extranjero, destacaron los procedente s Reino Unido (16,4%), Portugal (15,6%), Alemania (13,0%), y Francia (11,9%).

NOTABLE ALTO DE NOTA MEDIA

En cuanto a la calidad de los servicios, en el último trimestre, lo mejor valorado por los turistas es la acogida y la hospitalidad extremeña, que valoran con una nota de 8,7 sobre 10. La peor nota es el servicio de transporte, con una puntuación de 6,6.

Los servicios de información turística se han puntuado con un 8,5, mientras la conservación del entorno natural ha recibido un 8,1 y la profesionalidad de los trabajadores del sector un 8,2. La impresión general que los turistas se llevan de Extremadura tras su estancia ha sido cuantificada con un 8,5 de nota.