

Zalacain
Estuvo representado por su director, Carmelo Pérez

La terraza del Casino Alfonso Vega
fue el encargado de recoger el premio

Emilio Gallego
Es el secretario general de la Federación de Hostelería

Pedro Corral
Concejal de Las Artes, y también de Deportes y Turismo

Ramón Freixa
Es la cabeza del restaurante del mismo nombre, en la capital

Sergi Arola Gastro
El popular chef no obvió la crisis



Ana Botella
La alcaldesa de Madrid presidió la entrega de premios

Juan Antonio Medina
Jefe de cocina de Zalacain

Santceloni
Óscar Velázquez, otro «estrella Michelin» homenajeado ayer

Club Allard
Diego Guerrero sumó ayer otro reconocimiento por su trabajo

Kabuki
y Kabuki Wellington. El premio lo recogió Ricardo Sanz

Sara Fort
Esposa y compañera en la vida y en el trabajo de Sergi Arola

Diverxo
David Muñoz recogió el premio de Turismo 2013 por su labor

Las administraciones destinan tres millones a recuperar turistas

► Botella premia a los nueve restaurantes madrileños con estrellas Michelin

SARA MEDIALDEA
MADRID

Quince estrellas Michelin rodeaban ayer a la alcaldesa, Ana Botella: son las que lucen los ocho cocineros cuyos establecimientos se han hecho acreedores de este reconocimiento, tal vez el mayor en su gremio, y que ayer además fueron galardonados con los Premios de Turismo del Ayuntamiento madrileño. Botella aprovechó el acto, en que estaban muchos de los representantes del sector turístico, para anunciar la puesta en marcha de un plan de choque para promocionar la ciudad en Alemania y Reino Unido, con un presupuesto de 3 millones de euros.

El dinero saldrá de los presupuestos públicos: 400.000 euros de Turespaña —el Gobierno Central—, un millón la Comunidad de Madrid, y 1,6 millones el Ayuntamiento de la capital. Esta promoción comenzará de inmediato y se realizará durante el último

trimestre del año. La idea es, fundamentalmente, atraer al turismo de Alemania y Reino Unido.

Más adelante, será presentado un plan de turismo que el Ayuntamiento está confeccionando pero que «hemos entregado al ministro del ramo y a la Comunidad de Madrid» y se consensuará también con el sector turístico, además de incluir las aportaciones de la patronal empresarial madrileña, CEIM, que también ha elaborado su propio borrador con medidas.

En ese plan, además de los mercados más convencionales, se buscará también abrir puertas a otros mercados emergentes, como el chino, el ruso o el brasileño.

Premios

En la víspera del Día del Turismo, que se celebra hoy, Ana Botella quiso premiar a quienes encarnan una de las señas de identidad de la capital de cara a sus visitantes: la gastronomía. Por eso, otorgó el Premio del Turismo de la capital a los nueve restaurantes que cuentan con estrellas Michelin en la capital: Santceloni, Diverxo, La Terraza del Casino, Sergi Arola Gastro, Ramón Freixa Madrid, Club Allard, Kabuki, Kabuki Wellington y Zalacain. En total, 15 estrellas.

Las cifras

9 restaurantes de Madrid suman en su haber 15 estrellas Michelin, la máxima distinción que recibe un establecimiento de restauración a nivel mundial.

10% de los viajeros que llegaron a Madrid aseguraron haberla visitado atraídos por su gastronomía.

1,6 millones del plan de choque los pone el Ayuntamiento; 1 millón la Comunidad de Madrid y 400.000 euros Turespaña, del Gobierno Central.

3 meses Es el plazo para desarrollar las acciones de choque.

«Un 10 por ciento de los viajeros visitaron Madrid en 2012 atraídos por su gastronomía», dijo Botella. Y el nivel gastronómico de la capital es «una de las tres grandes potencias de Madrid», aseguró David Muñoz, de Diverxo, algo en lo que coincidió Ramón Freixa.

Los homenajeados agradecieron el galardón, aunque algunos aprovecharon para dar un pequeño «tirón de orejas» a las autoridades: «En Madrid debería ser mucho más fácil abrir un negocio», dijo Ricardo Sanz, de Kabuki y Kabuki Wellington.

«Pymes exhaustas»

Pero el discurso más reivindicativo fue el de Sergi Arola: «La pyme, motor del esfuerzo empresarial, está exhausta», recordó. «Nos sentimos solos muchas veces; estamos cansados y tal vez pronto seamos menos los que podamos venir a estos reconocimientos». Fuera de micrófono, tras un año muy complicado Arola mantenía el optimismo: «La crisis va a definir el país que queremos ser de mayores; para los empresarios, va a ser un auténtico master de efectividad».

La alcaldesa reconoció que, en cuestión de licencias, «no hemos conseguido tener un sistema ágil, rápido y sencillo, y ese es mi empeño», en el que continúa trabajando. Recordó que las pymes «es verdad que estáis pasando un momento complicado, pero los que consigamos adaptarnos, cuando pase la crisis, estaremos en una muy buena situación».