

Gaceta del Turismo

La Gaceta Semanal de los Agentes de Viaje en España

30/6/2024

WWW.GACETADELTURISMO.COM

**HIDALGO: “SOMOS LA
AEROLÍNEA CON MÁS
CONECTIVIDAD A REPÚBLICA
DOMINICANA”**

**Air Europa aterriza su primer vuelo
a la ciudad dominicana de Santiago
de los Caballeros**

**ACAVe celebra su Noche del Socio en
Barcelona con más de 200 invitados**

**La DO Valencia celebra la 18
edición de La Noche del Vino
en el Palau de la Música**

**CroisiEurope presenta su
crucero fluvial único
por la región de Normandía**

**Vueling celebra su 20 aniversario
en lo más alto de Barcelona
en un evento presidido
por Pere Aragonès**



Air Europa aterriza su primer vuelo a la ciudad dominicana de Santiago de los Caballeros

La aerolínea operará dos frecuencias semanales durante todo el año desde Madrid-Barajas para conectar con la que es la segunda ciudad más importante del país caribeño. Air Europa ya vuela diariamente con la capital, Santo Domingo, y conecta cinco veces por semana con el turístico destino de Punta Cana



Air Europa inició este jueves su nueva ruta a la ciudad de Santiago de los Caballeros, con la que amplía a tres los destinos con los que conecta Madrid con República Dominicana. El con primer vuelo, inaugurado por el presidente de Globalia, Juan José Hidalgo, fue recibido en el Aeropuerto Internacional del Cibao por una delegación encabezada por el presidente del país, Luis Abinader, y diferentes autoridades

regionales y locales. La aerolínea mantendrá dos frecuencias semanales a lo largo de todo el año con Santiago de los Caballeros, la segunda ciudad más importante del país. Para 2024, la oferta de plazas superará los 31.400 asientos, para lo que se contará con la flota Boeing 787 Dreamliner y unas elevadas expectativas de ocupación.

“Con esta nueva ruta, no sólo comunicamos Santiago de los

Caballeros con Madrid, sino con toda nuestra red de destinos europeos. Con ello, cumplo además una promesa hecha tiempo atrás con un país por el que he hecho mucho en estos años. He apostado por el transporte con 14 frecuencias semanales con República Dominicana. Confío en que sea un éxito y que lleguemos lejos”, destacó Juan José Hidalgo, presidente de Globalia.
“Hoy es un día de alegría y celebración. Esta ruta nos conecta con Madrid y con



toda Europa. Supone una conjunción de intereses entre este aeropuerto y las líneas aéreas como Air Europa, y forma parte de los planes de modernización del país que lleva a cabo el Gobierno del presidente Luis Abinader. Nuestro objetivo es posicionar Santiago de los Caballeros como un punto de conectividad internacional”, manifestó Félix García, presidente del Consejo de Administración del Aeropuerto Internacional del Cibao. Situada en el norte del país, el nuevo destino de Air Europa se encuentra próximo a dos de los puntos costeros más destacados a nivel turístico de la isla caribeña, como son Puerto Plata y Sosúa. Además, constituye un centro económico, social y cultural de primer orden en la región, destacando por concentrar buena parte de las empresas dedicadas a la fabricación y comercialización de algunos de los productos más representativos del país. Con Santiago de los Caballeros se refuerza

notablemente la conectividad con República Dominicana desde el hub estratégico del aeropuerto de Madrid-Barajas, iniciada en 1996. En la actualidad, Air Europa opera un vuelo diario a Santo Domingo y cinco frecuencias semanales a Punta Cana. En los últimos años, las cifras reflejan un crecimiento constante de la demanda y una absoluta recuperación del mercado. En 2023, la aerolínea desplazó al país a más de 324.000 pasajeros, casi un 12% más que en 2019, con un porcentaje de ocupación por encima del 90%. Para este año, la oferta de plazas a la isla superará las 391.000, lo que supone más de un 13% por



encima de los asientos disponibles hace sólo cinco años.

Todas las rutas a República Dominicana se cubren con la flota Dreamliner. El Boeing 787 es el modelo más avanzado y eficiente de su categoría. Permite reducir en un 25% tanto el consumo de carburante como las emisiones; asimismo, rebaja en un 60% el impacto acústico y es capaz de acortar hasta en 40 minutos los trayectos de largo radio.

Gaceta del Turismo participa en el Press Trip inaugural de la Ruta de Air Europa Madrid-Santiago de los Caballeros MAD-STI en la República Dominicana



Air Europa, el Ministerio de Turismo y el ente de promoción Visit Santiago de la República Dominicana, han cuidado hasta el último detalle de este Press Trip en el que estábamos invitados los principales medios de la prensa turística española, una actividad que nos ha permitido conocer en primera persona, descubrir y disfrutar de las características técnicas, la gastronomía y puntos de interés turísticos de Santiago de los Caballeros, conocida como la Ciudad Corazón. La importancia de inaugurar una nueva ruta para una compañía aérea y un destino turístico quedó patente el pasado jueves 27 de junio con el corte de la cinta por el presidente de Air Europa Juan Jose Hidalgo y Ana Paniagua de

AENA, en la puerta de embarque de Air Europa en Madrid. La estrategia de la compañía Air Europa de inaugurar esta ruta de Madrid con Santiago de los Caballeros, con dos frecuencias semanales, completará su actual propuesta de Punta Cana y la frecuencia diaria desde Santo Domingo. Además de posicionar a República Dominicana en el mercado de MICE (meeting, incentive, convention & exposition) combinando producto de negocios Business y Ocio Leisure conocido como Bleisure. Un Boeing 787 -8 Dreamliner realizó el vuelo inicial, un trayecto de ocho horas en un avión muy estable y especialmente silencioso con todo tipo de detalles y servicios ofrecidos por un personal de cabina de gran profesionalidad.

En nuestro aterrizaje, ya en República Dominicana, dos camiones de Bomberos cruzaron sus chorros de agua, dando así la bienvenida a la aeronave al Aeropuerto Internacional del Cibao.

El presidente de Globalia, Juan Jose Hidalgo, acompañado por los periodistas que participamos en el Press Trip, fuimos recibidos en la escalerilla del avión por una nutrida delegación institucional encabezada por el Presidente de la República Dominicana Luis Abinader, autoridades del aeropuerto y representantes locales y regionales. Tras escuchar el himno nacional de la República Dominicana, los participantes destacaron el compromiso tanto de las autoridades locales como



de los profesionales del sector para que esta nueva ruta sea un total éxito entre ambos países. Félix García, presidente del Consejo de Administración del Aeropuerto Internacional del Cibao destacó la importancia que tiene para la ciudad de Santiago de los Caballeros servir de Hub de conexión con la red de destinos Europeos de la compañía; García asintió que “Madrid, siendo una de las ciudades más importantes de Europa, abre una puerta valiosa hacia múltiples oportunidades en términos de comercio, cultura y turismo”. El presidente de Air Europa comentó que todas las rutas que ha abierto en su vida profesional, han empezado con una o dos frecuencias semanales y luego han ido creciendo. La recepción oficial del vuelo inaugural fue un acto que quiero calificar de

entrañable, ya que los españoles que asistimos pudimos comprobar el afecto, apoyo y compromiso de todos las instituciones públicas y privadas de República Dominicana con la aerolínea AirEuropa. Tres días intensos de Press Trip (jueves, viernes y sábado), nos han permitido constatar el alto nivel de los servicios turísticos de alojamiento de la ciudad de Santiago de los Caballeros y recomendar establecimientos como el Hotel Residence Inn By Marriot, totalmente nuevo y perfecto para la celebración de eventos, y el Hotel Boutique Camp David Ranch y su restauración con las mejores vistas panorámicas del valle donde se encuentra la ciudad. Las infraestructuras para congresos y reuniones en UTESA que cuenta con espacios para mas de 1.000 asistentes y

un centro de exposición permanente de Cultura Dominicana. Establecimientos de restauración donde la cocina tradicional Dominicana se ha modernizado con sabores deliciosos, el restaurantes “Saga” con una carne a la piedra deliciosa y sobre todo gente joven preparada e ilusionada como es el caso de Calcali, modelo de franquicia que selecciona su propio café y una gastronomía que potencia los productos locales, mejora el impacto social y ambiental de su comunidad, y exquisita gastronomía del Tablon. Hemos disfrutado de un completo City Tour que te permite descubrir rasgos identitarios dominicanos tanto precolombinos, en el Centro Leon que combina historia y Arte moderno, la catedral, y subir al mirador del Monumento a los Héroes de la

Restauración donde nos recibieron con música y una muestra de su famoso “Carnaval”. En todo momento la atención del personal del Ministerio y de Visit Santiago ha sido exquisita.

No quiero acabar sin destacar dos aspectos que sin duda sorprenderán a los organizadores de incentivos y eventos: la singularidad de que Santiago de los Caballeros es la capital del tabaco y del ron dominicano, contando con la posibilidad de visitar las principales, los asistentes al Press Trip disfrutamos de la visita de la Fábrica Cigarros Arturo Fuente y la Aurora, una industria que exporta a todo el mundo, y la reconocida marca mundial “Bermudez” de ron dominicano desde 1852, sin duda un “un maridaje puro origen” que no dejará indiferente a los que participen en los incentivos y eventos.

Santiago de los Caballeros tiene una excepcional ubicación geográfica en el centro del país, de ahí esta bautizada como la Ciudad Corazón. Pero no quiero acabar este artículo sin agradecer la hospitalidad y profesionalidad del personal del Ministerio de Turismo y de Visit Santiago que nos ha acompañado en todo momento. Gracias y desde aquí deseamos que la ruta de Air Europa Mad-SIT tenga un gran éxito .



Casi 200 mil personas han visitado ya “The Champions Burger” en el césped de Mestalla

Ya son más de 180.000 personas, sobre todo jóvenes, quienes han visitado la 5.ª edición de “The Champions Burger” en el césped del estadio de Mestalla en Valencia, para disfrutar del carnívoro festival

gastronómico de la hamburguesa, que permanecerá en Valencia hasta el próximo 7 de julio a diario.

La entrada es libre y son más de 25 las hamburgueserías, con una representación de varias valencianas, que durante los 26 días anunciados ofrecen sus mejores productos gourmet a 12.50 euros la pieza, patatas y bebidas aparte. Todas ellas se venden en food trucks y Premium, compiten por ser las mejores de la ciudad y representar a Valencia en la final española con la «Mejor hamburguesa de España» y representar a nuestro país en el certamen europeo el próximo otoño.

Es el público quien elige su hamburguesa favorita votando a través de un código QR. Las dos propuestas con mayor puntuación competirán en la final de The Champions Burger 2024.

El campeonato, que se ha consolidado como el comenzó el pasado mes de febrero y hasta noviembre visitará 16 ciudades españolas. Después de Valencia, y tras haber estado en Murcia, Córdoba, Alicante, Zaragoza, Madrid, Barcelona y Sevilla, The Champions Burger viajará a Valladolid, San Sebastián y Bilbao, entre otros municipios.

The Champions Burger se ha consolidado, según la organización, en el mayor evento gastronómico de España, que reúne en el mismo recinto a las mejores hamburgueserías para que los consumidores pueden probar las mejores marcas y calidades en un mismo recinto, sin tener que desplazarse a cada uno de los restaurantes repartidos por diversas ciudades y regiones.



ACAVe celebra su Noche del Socio en Barcelona con más de 200 invitados



ACAVe celebró ayer por la noche una nueva edición de su Noche del Socio, con la asistencia de más de 200 invitados que disfrutaron de la cita anual del sector. El evento tuvo lugar en el restaurante VraBa, situado en el complejo oficial que acoge las instalaciones de la Copa del América, en el mismo Puerto de Barcelona, y contó con el patrocinio del Ayuntamiento de Barcelona, ERGO, Iberia y República Dominicana y la

actuación musical de Ricky Fargas. Jordi Martí, presidente de ACAVE, destacó en su discurso que “la Noche del Socio es una oportunidad para encontrarnos con el sector, establecer nuevos vínculos y fortalecer las relaciones entre los asociados a ACAVE”, y agradeció a los patrocinadores que puedan hacer posible el encuentro.

Al evento asistieron representantes de las agencias de viajes, del sector hotelero, del ámbito MICE vinculado

al turismo, compañías aéreas y ferroviarias, empresas de tecnología y periodistas, así como representantes institucionales del sector turístico, entre ellos, Xavier Suñol, director de Turisme del Ayuntamiento de Barcelona, y Miquel Rodríguez, gerente de promoción económica del Ayuntamiento de Barcelona. La Noche del Socio da inicio a la temporada estival en un ambiente relajado y distendido y ya se ha convertido en un encuentro ineludible para el sector.

La DO Valencia celebra la 18 edición de La Noche del Vino en el Palau de la Música

El Palau de la Música se vestía esta semana de gala para acogerla 18 Noche del Vino, un evento organizado por la Denominación de Origen DO Valencia y que se ha consolidado como una de las citas anuales más importantes del calendario vinícola. Cientos de personas, entre bodegueros, profesionales del sector y medios de comunicación, participaron en este multitudinario evento donde la DO Valencia presentó la campaña “Gracias a ti”. A través de este mensaje, se quiso rendir un homenaje a todos los agentes que forman parte de la gran familia del vino, desde enólogos, viticultores, técnicos de campo y bodegueros hasta gerentes de bodegas, sumilleres, distribuidores y vendedores. Durante el acto de la DO Valencia también se entregaron dos distinciones muy especiales al Mérito Vitivinícola. Por un lado, a título póstumo le fue concedida a José M^a Gandía Perales, quien desde sus primeros pasos en el negocio familiar trabajó hasta convertirlo en una referencia internacional. Sobre el escenario se recordó que, bajo su liderazgo, los vinos de Vicente Gandía no solo han ganado numerosos premios, sino que también han llevado el nombre de nuestra denominación de origen a cada rincón del mundo. Por otra parte, a Daniel Belda Alberó, por su compromiso excepcional con la calidad y la innovación, impulsando prácticas sostenibles y técnicas avanzadas en el cultivo y la producción de vino. Además de su habilidad para conectar con los productores y consumidores. Desde su inicio, la Noche del Vino ha tenido un impacto significativo en la promoción y valorización de los vinos valencianos, destacando no solo la calidad de sus productos, sino también la rica tradición vitivinícola que caracteriza a la DO Valencia. Esta celebración, que en 2024 ha celebrado su 18 edición, se ha convertido en una oportunidad para fortalecer la identidad y la economía local a través de la promoción



de los productos, así como del apoyo a los pequeños y medianos productores, ofreciendo una plataforma para que sus vinos sean conocidos y valorados por un público más amplio. La continuidad y el éxito de esta celebración a lo largo de 18 años reflejan el compromiso de la DO Valencia con la excelencia y la difusión de la cultura del vino, consolidándose como un referente en el ámbito vitivinícola con el respaldo de las administraciones públicas que ha sido fundamental, tanto desde Ayuntamiento como de la Generalitat y Valencia Turisme. Para el presidente de la DO Valencia, Salvador Manjón, “La Noche del Vino es una oportunidad para dar a conocer la riqueza de nuestros vinos y la tradición vitivinícola de Valencia”. Manjón afirmaba que, “sin duda, este evento nos permite también compartir nuestra pasión por el vino y nuestra dedicación a la calidad, poniendo en valor el impecable trabajo que realizan todos los agentes que, día tras día forman



parte de este proceso de elaboración, gestión y distribución del vino”. Tras el evento, los asistentes tuvieron la oportunidad de degustar una amplia variedad de vinos de las 31 bodegas que forman parte de la DO Valencia, además de disfrutar de actuaciones en vivo.

ESTIMAR Valencia, el primer hotel urbano del grupo ESTIMAR Hotels, ha abierto sus puertas en pleno centro de la capital del Turia

La primera propuesta urbana de ESTIMAR Hotels, celebra su llegada al epicentro de la metrópoli valenciana. ESTIMAR Valencia, es un hotel concebido como refugio cosmopolita, destinado a convertirse en un lugar de referencia en la ciudad en los próximos meses. Cuenta con 65 habitaciones; un desenfadado restaurante en la planta baja llamado The Banker's Bar, un rooftop con vistas al skyline valenciano, bautizado como The Coin; un spa boutique que ofrece una zona de tratamientos realizados con productos de Natura Bissé y un gimnasio con máquinas de última generación, fabricadas en maderas macizas y diseñadas para brindar el mismo control de nivel natural, que se sentiría al practicar el deporte al aire libre.

Con una ubicación inmejorable, ESTIMAR Valencia se sitúa en pleno distrito de Ciutat Vella, junto a la Plaza del Ayuntamiento, exactamente en el eje central que divide la zona comercial y el centro histórico de la ciudad.

Este proyecto firma de la compañía levantina, ha requerido un año y medio de meticulosas obras de remodelación y restauración, para convertir este edificio, antigua sede de un banco, en un nuevo establecimiento lleno de espacios abiertos que invitan al confort y a la conexión con el entorno urbano de Valencia.

Uno de los retos más destacados fue la recuperación y restauración de la cámara acorazada principal situada en su sótano, ahora integrada en la planta baja, conservando este elemento como testimonio de la historia del edificio. El interiorismo, liderado por Rosa Roselló, proporciona al hotel un diseño atemporal y elegante lleno de detalles, con reminiscencias clásicas en sus espacios y cierto aire industrial, inducido por los detalles metalizados en color negro que contrastan con sus paredes tapizadas de colores vivos y obras de arte contemporáneo.

The Banker's Bar: gastronomía de la "terreta"

La propuesta gastronómica del hotel se concentra en The Banker's Bar, un restaurante que cuenta con detalles

inspirados en el pasado financiero del edificio, como su nombre indica, y donde se puede observar enmarcada sobre la chimenea, parte de la puerta de la cámara acorazada rehabilitada, que a día de hoy luce sus engranajes al público. Centrado en la carta mediterránea, en el producto local y de temporada, The Banker's Bar pone a disposición ingredientes de gran calidad y variedad de platos para compartir, con un pequeño giro creativo. Es el caso de la flor de alcachofa confitada y terminada en parrilla con panceta ibérica, que se sirve junto a un texturizado de carbón que se funde en boca, o la berenjena asada a la llama glaseada acompañada de salsa yakiniku, miel y cebolleta china. Por supuesto, no faltan los productos de proximidad, como los mejores quesos valencianos o un arroz meloso en caldero, de pescado y verduras de temporada.

Además, se trata del lugar donde se sirve el desayuno del hotel, que incluye una zona de buffet en la que destacan sus mermeladas, yogures y bollería caseros, como propuesta dulce y los embutidos y quesos, así como una gran variedad de panes, entre las elecciones saladas. También dispone de platos a la carta, como el bikini de jamón ibérico con queso manchego y mantequilla trufada, y los clásicos huevos fritos, revueltos o escalfados. Tampoco pueden faltar el chocolate a la taza con churros, o la típica horchata acompañada de fartons, como homenaje al producto y tradición valenciana.

The Coin: Atardeceres sobre el casco antiguo de Valencia

El rooftop del hotel posee unas fantásticas vistas al casco histórico de la ciudad de Valencia. Desde The Coin es posible contemplar el monumental edificio del antiguo Banco de Valencia, de estilo clásico con detalles casticistas; el Centro cultural La Nau o El Micalet de la Catedral, así como



escuchar las campanadas de la iglesia más cercana, que amenizan la tarde valenciana. La carta líquida del hotel, que se puede disfrutar tanto en The Coin como en The Bankers Bar, está ideada por Patxi Troitiño, jefe de barra del renombrado 3 estrellas michelín Akelarre, y profesor en la Vasque Culinary Center. Algunas de las elaboraciones del maestro coctelero están inspiradas en la ciudad levantina, como D'OR XATA, cuya base son la horchata y el lemon grass, o H2O VLC, elaborada con cítricos, ginebra y cava valencianos. Además, las tardes de martes, jueves y viernes, The Coin presenta sesiones de música en directo y dj, animando este nuevo espacio que preside las alturas de la capital del Turia.

Segunda inauguración en Valencia

ESTIMAR Hotels, inaugurará el 22 de junio su propuesta en la costa de Valencia: ESTIMAR Marina Farnals, un hotel de enfoque vacacional que contará con 130 habitaciones. Ambos hoteles de la compañía, situados a escasos 20 minutos, pondrán a disposición de sus clientes un servicio de transfers diarios para poder disfrutar de la ciudad de Valencia, así como de la playa de Poble de Farnals y el mar Mediterráneo.

CATAI reafirma el valor diferencial de sus propuestas presentando el e-magazine “Un Mundo de Sabores”

CATAI, el turoperador de grandes viajes de Ávoris Corporación Empresarial, apuesta de nuevo por aportar un valor diferencial a sus propuestas de viajes y presenta un nuevo e-magazine llamado “Un Mundo de Sabores”.

Entroncada de forma directa con la cultura, la historia y el terreno de cada destino, la gastronomía se ha convertido en uno de los aspectos fundamentales a la hora de descubrir nuevos países, haciendo que la riqueza y diversidad de sabores en el mundo sea casi infinita.

CATAI, a través de este novedoso e-magazine, construye una propuesta única, fusionando las experiencias turísticas con las gastronómicas.

Dentro de algunos de los destinos más habituales de la mayorista, el nuevo concepto de viaje propone conocer bodegas y realizar catas, disfrutar de la gastronomía local con todos sus matices, maridar platos y vinos locales, fusionar sabores, etc. En suma, una experiencia única y un viaje para los cinco sentidos.

Desde Toscana a Nueva Zelanda, pasando por paraísos culinarios como Perú, Japón, Chile, Tailandia, etc., la programación de “Un Mundo de Sabores” abarca más de 15 destinos donde la experiencia gastronómica guía la inmersión en cada uno de estos, siempre con la auténtica mirada CATAI. Ejemplos de alguna de estas experiencias son:

- Tailandia: con restaurantes reconocidos en la guía Michelin, Street food, clase de cocina Thai y mercados locales que conjugan perfectamente.
- Japón Gourmet: restaurantes seleccionados para degustar la comida japonesa más auténtica, con un itinerario con Kioto, Hakone y Tokio como ciudades imprescindibles del país.
- Experiencia Gastronómica Peruana: visitando Lima, Arequipa, Cuzco y el Valle Sagrado, complementado con clases de cocina, cena a ciegas, tour gastronómico con más de 17 comidas y bebidas locales, y la experiencia pachamanca (preparación de comida ancestral practicada por los incas).



- Uruguay Gastronómico: disfrutando de un día en una estancia, visita de bodegas con degustación, comida local con maridaje de vinos uruguayos, junto con sus tres principales puntos de interés: Montevideo, Colonia de Sacramento y Punta del Este.
- Nueva Zelanda, Experiencia Gourmet y Legado Maori: viñedos, glaciares, almuerzos gourmet, cena maorí, etc.
- Sudáfrica, Viñedos y Fauna: la combinación perfecta de viñedos, Ciudad del Cabo y safaris en reserva privada.

CroisiEurope presenta su crucero fluvial único por la región de Normandía

CroisiEurope, la mayor compañía de cruceros fluviales de Europa, presenta un nuevo y exclusivo crucero por el Sena que destaca la historia y la belleza de Normandía.

La compañía ofrece cuatro únicas salidas para este itinerario, a finales de julio y principios de agosto, para un viaje único de cinco días con salida desde Rouen y visita de Honfleur y Le Havre, antes de regresar a Rouen. Comenzando en Rouen, conocida como la ciudad de los mil campanarios y capital de la región de Normandía, donde los pasajeros tendrán tiempo para descubrir la ciudad medieval y su rico pasado histórico, con sus iglesias góticas como la imponente iglesia de Saint-Maclau, o sus callejuelas y sus preciosas casas con fachadas de entramado.

El itinerario de este crucero continúa navegando por paisajes idílicos hasta la ciudad de Le Havre, al borde del Canal de la Mancha y reconstruida siguiendo los planos del arquitecto Auguste Perret tras su destrucción durante la Segunda Guerra Mundial. Su casco histórico ideado por Perret, fue declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en 2005.



Turisme destinará 4 millones de euros a los Municipios Turísticos de la Comunitat Valenciana a través del Fondo de Cooperación Municipal en 2024

La consellera de Innovación, Industria, Comercio y Turismo, Nuria Montes, ha declarado que durante el ejercicio 2024 “Turisme Comunitat Valenciana destinará 4 millones de euros a través de la línea específica del Fondo de Cooperación Municipal para Municipios Turísticos”.

Los beneficiarios de esta línea específica serán municipios turísticos declarados conforme al Estatuto del Municipio Turístico de la Comunitat Valenciana, que ya ascienden a un total de 70 entidades locales.

De este modo, los beneficiarios serán municipios que han acreditado el cumplimiento de unos requisitos concretos tanto cuantitativos como cualitativos, y referentes a población turística, plazas de alojamiento turístico, kilómetros de playa litoral o continental, recursos turísticos e importancia del turismo en la economía local. Además, asumen los compromisos incluidos en el Código Ético del Turismo Valenciano, así como su contribución al turismo sostenible e inclusivo, con fundamento en el principio de hospitalidad.

La consideración del reconocimiento de Municipio Turístico otorga el derecho de acceder a vías de financiación específicas, como la línea del Fondo de Cooperación Municipal, para compensar el esfuerzo financiero, motivado por la actividad turística, tanto en la prestación de servicios como en inversión en infraestructuras.

La consellera ha explicado que “la próxima semana mantendremos una reunión con los responsables de la



Generalitat del Fondo de Cooperación Municipal para debatir la propuesta que realizamos desde Turisme para la distribución del Fondo para los municipios turísticos”. En este sentido, Nuria Montes ha remarcado que el Consell mantiene con los municipios turísticos de la Comunitat Valenciana “el máximo compromiso de colaboración” y ha recordado que los municipios turísticos “desarrollan una función clave en la prestación de servicios dirigidos a toda la ciudadanía, pero también a los turistas y visitantes”, por lo que desde la Generalitat “contribuimos a aminorar esa carga financiera a las entidades locales”.

València lanza mapas accesibles e interactivos del Jardín del Túria

El servicio de Turismo del Ayuntamiento lanza mapas accesibles e interactivos del Jardín del Túria con el objetivo de realizar un recorrido de manera lúdica e interactiva por este espacio natural.

“Siguiendo la línea de la sostenibilidad turística, queremos que todas las personas conozcan cada uno de los rincones que conforman el pulmón verde que caracteriza a la ciudad de València y que nos ha hecho posicionarnos, este año, como Capital Verde Europea 2024”, ha apuntado la concejala de Turismo, Innovación y Captación de Inversiones, Paula Llobet. Se trata de unos mapas con pictogramas adaptados para personas con dificultad visual y cognitiva, que permiten identificar todos los elementos que componen la vértebra verde que recorre toda la ciudad. “El itinerario discurre por los tres tramos que componen el río que recorre València, desde el Parque de Cabecera hasta la Ciudad de las Artes y las Ciencias. Una iniciativa para todos los públicos, que permitirá acercar a la ciudadanía con diversidad funcional el patrimonio de la ciudad”, ha destacado Paula Llobet.



Global Chamber® Madrid anuncia nuevos nombramientos



Yuka Nakasone ha sido nombrada Directora Ejecutiva de Global Chamber Madrid. Nakasone es una experimentada líder que ha desarrollado una amplia labor en el ámbito de los negocios internacionales, por lo que aporta a su cargo amplios conocimientos y experiencia. Al mismo tiempo, Didier Lagae ha sido nombrado Presidente del Consejo Asesor.



Didier, que también es Fundador y Executive Chairman de la Agencia MARCO y Editor de la revista «Ejecutivos», posee una impresionante trayectoria en puestos de liderazgo en el ámbito de la comunicación y es autor del libro «Marca País, Un País como Marca», a la vez que destacado líder climático. Se incorporan al Consejo Asesor Jihane Kettani y María Fernanda



García. Los destacados logros de Jihane Kettani como Presidenta de la Fundación Kenz la convierten en una valiosa incorporación al equipo de la Global Chamber. María Fernanda García, por su parte, aportará su experiencia empresarial en el sector turístico, inmobiliario y agro y en asuntos legales internacionales y de negocio en Graells March Abogados.

Más de 173.700 viajeros utilizan, durante su primer mes de funcionamiento, los nuevos Avlo S106 que unen la Comunitat Valenciana con Madrid



Más de 173.700 viajeros han utilizado, durante el primer mes de funcionamiento, los nuevos Avlo S106 de Renfe que unen la Comunitat Valenciana con Madrid. Por otra parte, 28.700 personas han viajado en el servicio AVE que conecta Castelló y València con Gijón. El índice de ocupación de los trenes ha alcanzado el 90 %. siendo tren de alta velocidad con mayor capacidad de los que dan servicio en España.

Estos trenes han permitido ofrecer más plazas por tren, mayor confort y mejores prestaciones. Con el estreno de los Serie 106 el pasado 21 de mayo la oferta semanal de plazas en los trenes Avlo que unen València con Madrid pasó de 15.000 a una oferta de más de 28.300 plazas cada semana. València cuenta actualmente con ocho servicios Avlo diarios, cuatro por sentido, que conectan la ciudad con Requena-Utiel, Cuenca y Madrid.

ASEET reúne al sector turístico de nuevo con un fin solidario

La Asociación de Ejecutivas de Empresas Turísticas de España, conocida por sus siglas ASEET, ha celebrado un año más su reconocida gala benéfica bajo el título “Una noche para recordar, un futuro para construir”, en el Hotel Riu de Madrid contando con la presencia de 50 empresas turísticas y 250 invitados.

Gracias a la colaboración de todos los participantes y patrocinadores, la velada ha contado con una generosa subasta. El importe recaudado se destinará a tres proyectos: los comedores escolares de Aulas Abiertas, un proyecto en la sierra de los Andes peruanos que garantizará alimento a los niños de la zona; Adopta un abuelo, una organización que conecta generaciones a través de experiencias transformadoras; y la Fundación BOBATH, que ayuda a personas con parálisis cerebral.

La gala ha consistido en una cena, subasta y rifa organizada por las socias de ASEET, que ha contado con el indispensable apoyo de sus patrocinadores: 5 Estrellas Club, Aeroméxico, AirEuropa, Amadeus, AON, AVIS, Avoris, Barceló Hotel Group, Bedsonline, Benzi, Blue Diamond, Carprinter, Catai, Central de Viajes, CN Travel, Cógelo al Vuelo, Descubre Viajes, Dynamic Tours, Enjoy Travel, Enterprise, Hotel Jardín Tecina, Grupo Iris, IAG7 Viajes, Ialia, Iberia, Grupo Innovac, Intermundial, Iryo, Josanz Audiovisuales, Latam Airlines, Luxotour, Mapatours, Meliá Hoteles, Monturista Travel, Mundiplan, Nautalia Viajes,



NH Hoteles, Oceanografic Valencia, Pangea, Renfe, Riu Plaza, Royal Air Maroc, Sercotel, Servivuelo, Sixt, Travel Cloud System, Turkish Airlines, Vueling, Welcomebeds y W2M.

Este evento, que celebraba su cuarta edición, se va superando cada año tanto en convocatoria como en donaciones para los proyectos. En nombre de ASEET y en palabras de Teresa García, su Presidenta, “estamos muy agradecidas de poder repetir cada año esta gala solidaria que cada vez tiene más apoyos y visibilidad en la industria”.

Vueling celebra su 20 aniversario en lo más alto de Barcelona en un evento presidido por Pere Aragonès

Vueling, compañía perteneciente al grupo IAG, ha celebrado hoy su veinte aniversario con un evento en el emblemático parque de atracciones del Tibidabo, el punto más alto de Barcelona. El encuentro ha reunido a numerosas autoridades institucionales, personalidades del sector turístico y empresarial, así como destacadas figuras del panorama cultural, para celebrar la trayectoria de la compañía en sus dos décadas de historia. El evento ha sido presidido por Pere Aragonès, president de la Generalitat de Catalunya en funciones; y ha contado con la presencia de Carlos Prieto, delegado del Govern de Catalunya; Meritxell Serret, consejera de Acció Exterior y Unió Europea de la Generalitat de Catalunya en funciones; Jaume Bauzá, consejero de Turismo, Cultura y Deportes del Govern Balear y Pablo Rodríguez, consejero de Obras Públicas y Transportes del Gobierno de Canarias, entre otros.



Iberojet inicia vuelos directos Madrid-Orlando, acercando los cuatro increíbles parques de Walt Disney World a los viajeros de España

Iberojet, la aerolínea de Ávoris Corporación Empresarial, anuncia el inicio de sus vuelos directos entre Madrid y Orlando a partir de hoy 23 de junio y hasta el mes de septiembre. La inauguración de la ruta, que la aerolínea operará con una aeronave A350-900 de última generación que ofrece una experiencia de vuelo única, ha contado con una celebración especial en la puerta de embarque, ambientada en Walt Disney World y un corte de cinta ceremonial.

Al acto de inauguración del primer vuelo han asistido Tiago Santos, Country Head Disney Destinations Iberia, Lorena Fernández Pousa, Head of Marketing & PR Iberia, Irma Vidal, Head of Sales Disney Destinations Iberia y los miembros del comité de dirección de Ávoris, José Ignacio Lugo, director general de Iberojet y Carlos Garrido, director general de relaciones institucionales, comunicación y marketing corporativo de Ávoris, además de Gustavo Serrano, director comercial de tuoperación de Ávoris.

A su llegada a los mostradores de facturación, los clientes de Ávoris han encontrado diversas sorpresas, como tarjetas de embarque tematizadas, un pasaporte muy especial para los más pequeños y etiquetas para las maletas, todo ello personalizado con imagen de Walt Disney World. El vuelo partió tras el tradicional corte de cinta. La aeronave Airbus A350-900 con la que se efectuarán todos estos vuelos contaba con decoración Disney y detalles para el entretenimiento de los más pequeños durante el trayecto.

Esta nueva ruta operada por Iberojet con aeronaves Airbus 350 ofrece una experiencia de vuelo inigualable, combinando eficiencia y tecnología avanzada para el máximo confort del pasajero, permitiendo viajar a Orlando en tan solo 9 horas y sin escalas. Este avión redefine la manera de volar con su diseño innovador, que incluye control



avanzado de temperatura y humedad, gestión óptima del aire, y una cabina de doble pasillo más silenciosa. La iluminación LED, diseñada para simular distintos escenarios ambientales, contribuye a una experiencia de vuelo más relajante y placentera. En términos de comodidad y modernidad, el A350 destaca por sus asientos más espaciosos, su servicio WIFI a bordo y un sistema de entretenimiento en vuelo de última generación.



Plus Ultra Líneas Aéreas patrocina el V Torneo de Pádel Solidario Envera

En línea con su compromiso con la responsabilidad social, Plus Ultra Líneas Aéreas colaboró una vez más con la entidad sin ánimo de lucro, Envera, para la celebración del V Torneo de Pádel Solidario Envera. La aerolínea española se enlistó como empresa oficial patrocinadora, en la categoría Oro, para la competencia que se llevó a cabo el 19 de junio en el Club de Pádel de la Moraleja. Todo lo recaudado en la competencia se destinará íntegramente a la formación de 10 personas con discapacidad intelectual, con el objetivo de que completen su Educación Secundaria Obligatoria. Plus Ultra Líneas Aéreas sorteó además cuatro billetes de avión de ida y vuelta a cualquiera de sus destinos, en clase Business, dos tarjetas Platino de su programa de fidelización, PREMIER, y 15 000 millas que pueden ser canjeadas por beneficios y billetes.



Las cocas de pasta bona de La Safor serán el nuevo plato de verano en Mi Cub

Una nueva propuesta gastronómica llega a Mi Cub esta temporada estival. En esta ocasión se trata de las tradicionales cocas 'de pasta bona', típicas de la comarca valenciana de La Safor. El encargado de realizar esta receta con espencat (escalivada) ha sido Pepe Cotaina, maestro artesano y presidente de la Asociación Gastronómico-cultural Amigos de las Cocas de Oliva.

Se trata de un producto elaborado con harina de trigo, aceite de oliva, agua, sal y levadura, al que se le ha añadido como condimento el también tradicional espencat amb capellà (berenjena y pimiento rojo asado y bacalao en salazón), una pizca de sal negra en escamas y AOVE.

Según ha explicado Cotaina, durante la realización del showcooking, la pizza italiana tiene su origen en la coca. "Los valencianos llevaron las cocas a Nápoles. De hecho, hay una tesis doctoral al respecto que certifica que, gracias a la notable presencia valenciana en la región italiana, la coca se popularizó en Nápoles y esta ciudad es considerada el lugar donde nace la pizza".

En localidad de Oliva estas cocas se elaboran tradicionalmente los viernes y se les añaden todo tipo de ingredientes desde salazones de pescado, carnes y embutidos a hierbas aromáticas o cualquier tipo de vegetal. Todo depende de la creatividad de quien las elabore y del producto de temporada.

Como viene siendo tradicional, con cada cambio de estación, el local ubicado en el Mercado de Colón apuesta por el producto valenciano y



de calidad. En este caso, se ha querido trabajar una receta que es todo un referente en La Safor y que marida a la perfección con la Cerveza Turia que destaca por su gran riqueza aromática y sus notas cítricas.

Según Anabel Navas, directora de Mi Cub, "para nosotros es todo un privilegio ayudar a poner en valor el producto y seguir ampliando nuestra carta con referentes tan nuestros como estas cocas que, además, están deliciosas".

La acción se enmarca en Las Cuatro Estaciones de la Terreta. Una serie de iniciativas gastronómicas, puestas en marcha por Mi Cub coincidiendo con las diferentes estaciones del año, y cuyo objetivo no es otro que dar valor al producto autóctono y de temporada.

RELEVO EN LA DIRECCIÓN COMERCIAL DE MAPA TOURS

El tour operador MAPA TOURS, perteneciente a MAPA GROUP TRAVEL, comunica el relevo en su dirección comercial, donde Óscar Sanz deja la compañía después de 22 años y asume sus funciones Esteban Gómez, hasta ahora Delegado Comercial en Andalucía, Extremadura y Canarias en la empresa.

"Óscar ha sido una pieza clave en el desarrollo de MAPA TOURS dejando una trayectoria impecable y ahora ha decidido dedicarse a proyectos personales. El agradecimiento por parte de todo el equipo de MAPA es infinito. Para el relevo apostamos por Esteban que es un hombre de la casa que encarna los valores y el espíritu comercial que nos distinguen," nos comenta Carlos Díaz, director comercial y marketing de MAPA GROUP TRAVEL.

La transición ha sido cuidadosamente planificada durante los últimos meses para garantizar una sucesión fluida.

Por su parte, Óscar nos comenta: "han sido 22 apasionantes años, donde hemos vivido situaciones complejas, desafiantes, interesantes y también muy divertidas y enriquecedoras, en definitiva, una experiencia completa y extraordinaria. Agradezco a mis socios, amigos y compañeros de MAPA su intensa colaboración y un agradecimiento especial también a mis colegas del sector, unos como clientes y otros como competidores,



porque de todos siempre recibí un cariño y respeto especial, tanto hacia mí como a MAPA TOURS y eso es algo memorable que me llevo".

MAPA TOURS se muestra optimista y entusiasta ante esta nueva etapa, confiando en que Esteban Gómez sabrá liderar la Dirección Comercial con el mismo compromiso y visión que siempre ha caracterizado a la empresa.

SNCF reúne en Barcelona a representantes turísticos franceses para reforzar la conexión entre España y Occitania a través de la alta velocidad en tren

SNCF Voyageurs, filial del operador ferroviario SNCF, ha reunido hoy a cinco organizaciones promotoras del turismo en el sur de Francia con el objetivo de visibilizar el turismo de la región de Occitania a través de la ruta de alta velocidad que une Barcelona y París. La línea cuenta con paradas en ocho enclaves turísticos del oeste costero francés (Perpiñán, Narbona, Béziers, Agde, Sète, Montpellier, Nîmes y Valence, respectivamente), así como en Figueres y Girona, respectivamente. Los representantes del Comité Regional de Turismo (CRT) de Occitania y las oficinas de turismo de las ciudades de Perpiñán, Narbona, Nîmes y Montpellier han manifestado el interés colectivo por acercar sus proyectos turísticos a la población catalana y española a través de una fórmula asentada en la línea de alta velocidad TGV INOUI, la única que une tres ciudades españolas con la capital francesa en conexión directa.



LA ACGCBCV EN HOLANDA EN EL KLM OPEN

La Asociación de Campos de Golf de la Costa Blanca y Comunitat Valenciana (ACGCBCV) se encuentra promocionando el destino en el torneo de golf del circuito europeo de profesionales "KLM OPEN" que se está celebrando en Amsterdam (Países Bajos) del 20 al 23 de junio, de la mano y en colaboración con Turisme Comunitat Valenciana y el Patronato de Turismo de la Costa Blanca.

Tras haber asistido a Suecia hace solo 2 semanas en el "Scandinavian Mixed", esta salida al país de los tulipanes supone una nueva acción del ambicioso Plan de Acciones de la ACGCBCV para este 2024, que consta de varias ferias internacionales, torneos del European Tour, eventos



internacionales para tour operación, así como otras acciones de promoción internacional. El mercado holandés es de los más potentes de Europa a nivel de turismo de golf, con más de 400.000 jugadores que disponen de muy buena conectividad aérea desde los aeropuertos de Alicante y Valencia. El golf es uno de los elementos más desestacionalizadores del turismo, generando 500.000 pernoctaciones anuales en los hoteles de la Comunidad Valenciana, un impacto económico anual de 745 millones de € más de 9.000 empleos al año en la región.

Royal Caribbean International nombra a Gerard Nolan Vicepresidente para Europa, Oriente Medio y África (EMEA)



Royal Caribbean International ha nombrado a Gerard Nolan como vicepresidente para Europa, Oriente Medio y África (EMEA) de Royal Caribbean International. En su nueva función Gerard dirigirá el día a día de las operaciones de la marca en EMEA supervisando a los equipos de ventas, marketing y comerciales.

Gerard lleva trabajando en Royal Caribbean Group desde 2016, para la marca Celebrity Cruises. Durante este tiempo, ha asumido distintos puestos directivos y ha sido responsable de liderar e impulsar la estrategia comercial. Más recientemente, ha ocupado el cargo de vicepresidente comercial asociado en Celebrity Cruises, supervisando EMEA y brindando soporte estratégico para las regiones de Australia y Asia Pacífico.

Gerard Nolan se une al equipo de Royal Caribbean International en un momento increíblemente emocionante para la marca, tanto en EMEA como en todo el mundo. Icon of the Seas, el primero de los dos nuevos lanzamientos de barcos este año, continúa batiendo récords y la semana pasada la marca recibió Utopia of the Seas. Utopia está listo para traer la energía del fin de semana con las escapadas cortas definitivas cuando debute en Puerto Cañaveral (Orlando), Florida, este mes de julio. El segundo barco de la clase Icon de Royal Caribbean, Star of the Seas, está listo para su lanzamiento el próximo verano, y también se acerca, en 2025, el último destino exclusivo de la línea de cruceros, Royal Beach Club Paradise Island en Nassau, Bahamas.

Gran Hotel Miramar 5* GL se incorpora a Virtuoso, red líder de agencias especializadas en viajes de lujo

Gran Hotel Miramar 5* GL de Málaga, perteneciente a la cadena hotelera española Hoteles Santos, anuncia su reciente incorporación a Virtuoso, la red líder mundial de agencias especializadas en viajes de lujo y experienciales. Esta alianza refuerza la posición del hotel malagueño como un destino de excelencia en el sector del turismo de lujo. Virtuoso es reconocida globalmente por su red exclusiva que incluye más de 20.000 asesores de viajes especializados y su colaboración con más de 2.200 empresas, entre ellas hoteles, líneas de cruceros y operadores turísticos. Estos asesores crean viajes totalmente personalizados que ofrecen experiencias únicas con tratamiento VIP y accesos exclusivos.

El principal objetivo de la empresa es elevar al máximo los viajes de sus clientes, ofreciendo servicios de la mayor calidad. Es por ello que esta alianza favorece a ambas partes, alentando a Gran Hotel Miramar 5* GL a continuar desarrollándose en el camino de la excelencia y posicionándose como alojamiento líder en la ciudad de Málaga.

FETAVE y Quadrant Travel Cloud firman un acuerdo de colaboración para impulsar la digitalización de las agencias de viajes de sus asociados

FETAVE, Federación Empresarial de Asociaciones Territoriales de Agencias de Viajes Españolas, ha firmado un acuerdo de colaboración con Quadrant Travel Cloud para proporcionar a las agencias de viajes asociadas acceso a herramientas tecnológicas avanzadas que les permitirán gestionar sus servicios de manera más eficiente. Quadrant Travel Cloud es el único Market Place para las agencias de viajes que les permite realizar todas las tareas de su trabajo de forma 100% digital. Técnicamente, Quadrant Travel Cloud es un Software as a Service en la nube donde cada agencia de viajes cliente puede tener su propio Tenant, o espacio de datos securizado y accesible sólo



por ella misma. César Gutiérrez Calvo, Presidente de FETAVE, ha señalado que “este acuerdo representa un paso crucial para las agencias de viajes en su proceso de digitalización. Quadrant Travel Cloud aporta soluciones innovadoras que no solo mejoran la eficiencia operativa, sino que también permiten a las agencias ofrecer un mejor servicio a sus clientes, manteniéndose competitivas en un mercado en constante evolución”.

El Bono Viaje cierra su primer periodo de 2024 con cerca de 98.000 pernотaciones, un 20 % más que en 2023

El programa Bono Viaje, impulsado por Turisme Comunitat Valenciana, ha cerrado su primer periodo de 2024, comprendido entre el 15 de enero y el 3 de junio, excluyendo la Semana Santa, con un total de 29.140 reservas, que se traducen en cerca de 97.953 pernотaciones, un 20 % más que las registradas en el mismo periodo del año anterior.

La consellera de Innovación, Industria, Comercio y Turismo, Nuria Montes, ha valorado estos resultados como “muy positivos”, señalando que “cerca de 88.000 valencianas y valencianos se han beneficiado de este programa en el primer semestre del año”. Al tiempo que ha destacado el estímulo del bono a “la desestacionalización que queremos consolidar, así como al fomento del empleo y la dinamización económica en el propio territorio”.

En 2024, la intensidad de la ayuda del Bono Viaje es del 50 % del coste de los servicios turísticos contratados, con una estancia mínima de tres noches consecutivas en el mismo

alojamiento, y hasta un máximo de 350 euros por ayuda concedida. Respecto al balance de este primer periodo, Nuria Montes ha incidido en que “en 2024 hemos incrementado considerablemente el número de pernотaciones con respecto al mismo periodo de 2023. Lo hemos hecho con una inversión menor, lo que también indica que todavía disponemos de una importante cantidad del presupuesto previsto para poder maximizar este efecto desestacionalizador que buscamos durante la temporada baja en la Comunitat Valenciana”. El importe medio de la reserva se sitúa este año en 588,74 euros, lo que se traduce en un global que supera los 17 millones de euros, de los que Turisme Comunitat Valenciana ha aportado más de 8,2 millones de euros para este primer periodo. Para esta edición de 2024, el Bono Viaje está dotado con un total de 12,5 millones de euros, de los que más de cuatro millones de euros irán dirigidos al segundo periodo del programa, que abarca desde el 15 de octubre al 22 de diciembre de 2024.

Se lanza el primer Máster en Inteligencia Artificial para agentes de viajes

TEKDI Institute, reconocido líder en formación digital y la consultora de marketing estratégico en innovación adYou, anuncian el lanzamiento de su innovador “Máster en Inteligencia Artificial para Agentes de Viajes”.



Este programa está diseñado específicamente para transformar agencias de viajes, mejorando en solo 6 semanas sus estrategias de marketing, ventas y productividad, mediante el uso de la inteligencia artificial.

Transforma tu Agencia de Viajes

El máster, que tiene una duración de 6 semanas y comienza en octubre de 2024, es completamente online y permite a los participantes aprender a su propio ritmo.

Incluye acceso a los contenidos de por vida, clases grabadas, tutorías online disponibles las 24 horas del día, un asesor virtual IA, cuestionarios para consolidar conocimientos, sesiones en vivo de preguntas y respuestas, y un certificado de finalización del máster.

Iberia llevará a los deportistas olímpicos españoles a París

Los presidentes del Comité Olímpico Español, Alejandro Blanco, y de Iberia, Marco Sansavini, han firmado un contrato de transporte que convierte a Iberia en Compañía Aérea del Equipo Olímpico Español para París.

Además, Iberia patrocinará la Casa España en París, punto de encuentro para deportistas, familiares y seguidores, donde se emitirán las competiciones donde participen deportistas españoles y se celebrarán los triunfos de nuestros representantes en los Juegos Olímpicos.

Marco Sansavini, presidente de Iberia, ha afirmado



que “Estamos muy orgullosos de que el Comité Olímpico Español confíe una vez más en nosotros para llevar a nuestros deportistas a los Juegos. Y no solo a ellos, sino la ilusión de todo el país. Sois un ejemplo para todos nosotros, por vuestro esfuerzo diario y perseverancia. Gracias por permitirnos acompañaros en este viaje y ser partícipes de vuestros logros. Mucha suerte y nos vemos a bordo”.

El aeropuerto de Castellón acuerda licitar una campaña para restablecer las conexiones con Polonia y Budapest a partir de 2025



La sociedad pública Aeropuerto de Castellón (Aerocas) ha acordado licitar una campaña de consolidación en los mercados europeos encaminada al establecimiento de sendas conexiones con Budapest y Polonia a partir del próximo año.

Así lo ha anunciado la consellera de Medio Ambiente, Agua, Infraestructuras y Territorio, Salomé Pradas, quien ha manifestado que esta nueva licitación “responde a los objetivos del Gobierno de la Generalitat de reforzar la conectividad aérea de Castellón y de impulsar la actividad comercial del aeropuerto”.

En este sentido, la campaña que va a salir a concurso, estructurada en dos lotes, está focalizada en el afianzamiento de los mercados de Budapest y Polonia. Se trata de dos destinos de centro

Europa que han tenido en los últimos años conexión aérea con Castellón, que se pretende recuperar en 2025.

Las dos rutas deberán operar un mínimo de 30 semanas al año con, al menos, dos frecuencias semanales. En la línea de anteriores campañas, la compañía adjudicataria deberá realizar un plan de promoción en el que posicione el aeropuerto de Castellón y su área de influencia como destino. La campaña tendrá una duración de cuatro años y cada ruta tiene asignado un importe anual máximo de 250.000 euros.

Las nuevas conexiones reforzarán la oferta de vuelos del aeropuerto de Castellón, que en este 2024 opera conexiones regulares con once destinos: Roma, Londres, Bruselas, Milán, Berlín, Düsseldorf, Oporto, Bucarest, Bilbao, Madrid y Asturias.

Avis Budget Group lanza en España un sistema automatizado de recogida de llaves

Avis Budget Group, proveedor global de soluciones de movilidad, ha lanzado en España Self-Service Kiosk, un innovador servicio que combina tecnología y eficiencia

para facilitar la recogida de vehículos de alquiler. El nuevo sistema permite a los clientes recoger las llaves de su vehículo de forma rápida y segura a través de una máquina automatizada, y sin necesidad de pasar por el mostrador. Self-Service Kiosk está integrado en la aplicación de Avis, ofreciendo a los clientes una gestión libre de papeles y



una experiencia fluida desde el momento de la reserva hasta la recogida de las llaves. Una vez completada la reserva, los clientes solo necesitan verificar su identidad mediante la aplicación de Avis antes de seleccionar o mejorar su vehículo y así recibir un código QR, que se escanea en el Self-Service Kiosk para recoger las llaves del vehículo.

La S de Sostenibilidad Turística ya es norma UNE

El Instituto para la Calidad Turística Española y la Sostenibilidad (ICTES) y la Asociación Española de Normalización, UNE, han presentado

el nuevo estándar UNE 0083:2024 Contribución de las organizaciones turísticas a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). Requisitos y recomendaciones. La iniciativa tiene como objetivo ser una palanca para la transformación sostenible del sector turístico y una referencia clara y sencilla, que pueda ser implantada por todo tipo de organizaciones turísticas, y especialmente por las pequeñas y medianas empresas. Elaborado en el Comité UNE "Turismo Sostenible" bajo el liderazgo de ICTES, el estándar ha sido fruto de la colaboración y el consenso de todos los subsectores y partes interesadas. Publicada por UNE este mes de junio de 2024, esta norma nace como respuesta a una demanda del propio sector turístico, cada vez más concienciado y responsable, que desea poner en marcha acciones para reducir su huella ambiental, fomentar una gestión y un consumo responsable de recursos e introducir procesos de transparencia a través de informes de contribución a los ODS.

Esta iniciativa está alineada con la Estrategia 2030 de Turismo Sostenible de España, que es la hoja de ruta del sector para impulsar el crecimiento desde la calidad y la sostenibilidad. El sector turístico es uno de los motores de la economía, ya que aporta un 12% del PIB y del empleo en España pero, al mismo tiempo, puede generar grandes impactos que es necesario minimizar y mitigar.



El Centro de Arte Hortensia Herrero y HOSBEC promoverán el turismo cultural



La Asociación Empresarial Hotelera y Turística de la Comunitat Valenciana (HOSBEC) y el Centro de Arte Hortensia Herrero han firmado un acuerdo marco de colaboración con el objetivo de promover el turismo y aumentar el flujo de visitantes al museo. Este convenio se suscribe bajo el compromiso de ambas instituciones con el desarrollo cultural, económico y el de un turismo integrador con nuestros valores culturales y sostenibles en la región.

En el marco de este acuerdo, HOSBEC y el Centro de Arte Hortensia Herrero colaborarán a través de una serie de iniciativas conjuntas que incluyen la promoción cruzada de servicios y la difusión, por parte de HOSBEC, de las servicios que se presten desde el centro de arte ubicado en la calle del Mar de Valencia para incentivar las visitas al museo y el conocimiento de las actividades culturales que se desarrollen, con el objetivo último de enriquecer la experiencia de los turistas que visitan la ciudad, a través de la prescripción y el reparto de folletos informativos.

“Desde la Fundación Hortensia Herrero estamos muy satisfechos por este convenio, que nos

ayudará a seguir dando a conocer el contenido y actividades que se desarrollan en el Centro de Arte Hortensia Herrero. Para ello, qué mejor que contar con un socio como Hosbec, absolutamente estratégico y clave para el turismo de la Comunitat Valenciana. Pensamos que es importante promover el turismo sostenible, respetuoso con la ciudad, y con un contenido cultural de calidad”, explica Alejandra Silvestre, directora de la Fundación Hortensia Herrero.

“Desde HOSBEC consideramos que uno de los pilares fundamentales del turismo en Valencia, junto con la gastronomía, es nuestra herencia cultural, la cual no pasa desapercibida para los más de 2 millones de turistas que nos visitaron en 2023, los cuales encuentran la difusión de actividades y lugares culturales de referencia en las recepciones de los hoteles. Por ello, este acuerdo con el Centro de Arte Hortensia Herrero es importante para poner en valor, más si cabe, el patrimonio cultural que ofrece la ciudad de Valencia y la gran labor de mecenazgo y conservación del mismo que está ejerciendo la Fundación Hortensia Herrero”, destaca Javier Vallés, vicepresidente de HOSBEC.