

<< Viene de la página anterior

pias personas.

3.- "Pueden convivir con las plazas de aparcamiento". No es correcto igualar el carril bici, las carreteras, los aparcamientos y las aceras simplemente porque el coche ocupa 3/4 partes de la calle y el 1/4 restante se lo disputan entre el peatón, la bicicleta, la guagua y el taxi.

4.- "Va a ser perjudicial para los negocios". Estos son los más beneficiados del cambio de ciudad. Los negocios aumentan sus ventas en las zonas más pacificadas y peatonales, como podemos comprobar actualmente en la calle Galicia. ¿Les preguntamos a los negocios de Triana si quieren volver a tener tránsito de coches?

5.- "El coche me hace falta". Claro que habrá casos en los que no quede más remedio, pero la gran mayoría modificará paulatinamente sus hábitos cuando vea los beneficios y las facilidades para otras modalidades creadas.

6.- "El color que han utilizado es muy llamativo". En la objeción está la respuesta. Es el color homologado a utilizar porque genera rechazo al viandante y llama la atención del automóvil.

7.- "No los utiliza nadie". No pretenderán verlos llenos al día siguiente... ¡es imposible! Tenemos ejemplos de ciudades similares como San Sebastián (incluyendo la orografía), con porcen-

tajes importantes de movilidad ciclista, que pasó de 4.500 movimientos ciclistas en los años de su implantación (1998) a los 75.000 de ahora.

8.- "Se han implantado de golpe y generan atascos". Los carriles bici no generan atascos, los genera la aglomeración de coches. La implantación ha de ser al unísono porque la meta es construir una red ciclista y no tramos aislados. ¿Acaso construimos primero el acceso a Tamara ceite y un año después construimos la circunvalación?

9.- "La orografía de esta ciudad no es fácil." Hay una ciudad alta, con el 40% de la movilidad, el resto se produce en la parte baja, donde se encuentran los polos más importantes de atracción. Pero para salvar esos desniveles, ya existen las bicicletas eléctricas o la intermodalidad.

La red ciclista es una herramienta más para cambiar la ciudad y mejorarla para todos los habitantes. Es una inversión en calidad de vida, una mejora en la salud de las personas, una apuesta por el bienestar de los niños, las niñas, nuestros mayores y personas de movilidad reducida. La meta no es tener más velocidad, sino mejor convivencia y habitabilidad. ¡Sí al Carril Bici, sí a la ciudad para las personas, sí a recuperar la ciudad!

**César Acosta Lantigua.**  
Consultor de Movilidad ciudadana y Seguridad Vial



Pedro Quevedo y Miguel Ángel Rodríguez con responsables del Jardín Canario, ayer. | LA PROVINCIA / DLP

## La flora del Jardín Canario se cuele en la oficina de Turismo de Santa Catalina

Los visitantes podrán disfrutar de bejeques, tabaibas o dragos

LA PROVINCIA / DLP  
LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

La Casa del Turismo, en el Parque de Santa Catalina, ha abierto sus puertas a una muestra representativa del amplio y a la vez frágil patrimonio vegetal de las Islas Canarias. Los turistas y ciudadanos que

se acercan a esta oficina de información turística de la ciudad serán recibidos a partir de ahora por cardones, bejeques, tabaibas y otras especies autóctonas como el pino canario, la sabina, el lentisco, el mocán e incluso un drago.

Se trata del resultado del acuerdo de colaboración entre

Turismo del ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria y el Cabildo de Gran Canaria a través del Jardín Botánico Canario Viera y Clavijo para promocionar la flora canaria y animar a visitantes y residentes a conocer, valorar y proteger la biodiversidad que guarda Gran Canaria.

## Hecansa

LA PROVINCIA

Los alumnos del Hotel Escuela Santa Brígida y numeroso público asistente pudieron disfrutar en el día de ayer de una clase magistral de gastronomía china de la escuela Huai Yang, una de las cuatro corrientes gastronómicas más importantes, impartida por el prestigioso Catedrático en Gastronomía y Arte Culinario por la Universidad de Yangzhou, Yunlog Zhu.

El evento está organizado por el Instituto Confucio, adscrito al Vicerrectorado de Internacionalización y Cooperación de la ULPGC con la Escuela de Hostelería y Gastronomía de la Universidad de Yangzhou. El profesor de esta clase magistral, Yunlog Zhu, es Gerente del departamento de Alimentación y Gastronomía de Samsung y fue uno de los responsables del catering de los Juegos Olímpicos y Paralímpicos celebrados en Pekín en el año 2008, además ha impartido clases magistrales en lugares tan dispares como Japón, Estados Unidos, Alemania, Francia, Bélgica y España, siendo el evento celebrado en el Hotel Escuela la primera clase magis-

## Aromas de Oriente en el Hotel Escuela Santa Brígida

El Instituto Confucio organiza una clase magistral de gastronomía china de la escuela Huai Yang impartida por el prestigioso Catedrático Yunlong Zhu



Clase magistral de gastronomía china impartida por Yulong Zhu. | ANDRÉS CRUZ

tral que ofrece en Canarias. El afamado catedrático ha disfrutado desde su llegada a España con la variada gastronomía de nuestro país. "Me interesa mucho la cocina española, es muy variada, en eso se parece mucho a la china, he probado la paella y también una salsa muy típica, el alioli, que me ha gustado mucho, también los quesos de Gran Canaria, todos tienen un sabor exquisito", destaca Zhu, que no puede dejar de

**Los alumnos del Hotel Escuela Santa Brígida y numeroso público asistente pudieron disfrutar de una clase magistral de gastronomía china de la escuela Huai Yang impartida por el prestigioso Catedrático en Gastronomía y Arte Culinario por la Universidad de Yangzhou Yunlog Zhu**

alabar un producto en particular. "El sabor del Jamón Ibérico es algo que llevaré siempre en mi paladar. En china también comemos jamón pero mayoritariamente cocido, experimentar el sabor y la textura y cocinar con auténtico jamón ibérico es algo único", afirma el prestigioso chef antes de comenzar la clase magistral sobre

gastronomía china en el Hotel Escuela Santa Brígida.

En el evento de ayer, en el que el maestro Yunlog Zhu estuvo asistido por Younei Cai, uno de sus alumnos, los asistentes pudieron disfrutar de platos de estilo Huai Yang, una corriente gastronómica que no usa el picante y que cuida extremadamente los detalles. Entre los platos destacaron el estofado de ternera estilo Dong Po, pescado con forma de crisantemo

o el arroz frito Yangzhou, que significa arroz ocho tesoros, del que deriva un plato que es muy popular para los occidentales, el arroz tres delicias.

El Instituto Confucio, que organiza muchos eventos culturales, está dirigido por Xucai Liu y Xavier Lee y su actividad en Gran Canaria es fruto de un convenio entre la ULPGC y la Changhun Normal University. El organismo central al que están adscritos las sedes del Instituto Confucio en el mundo es Hanban.