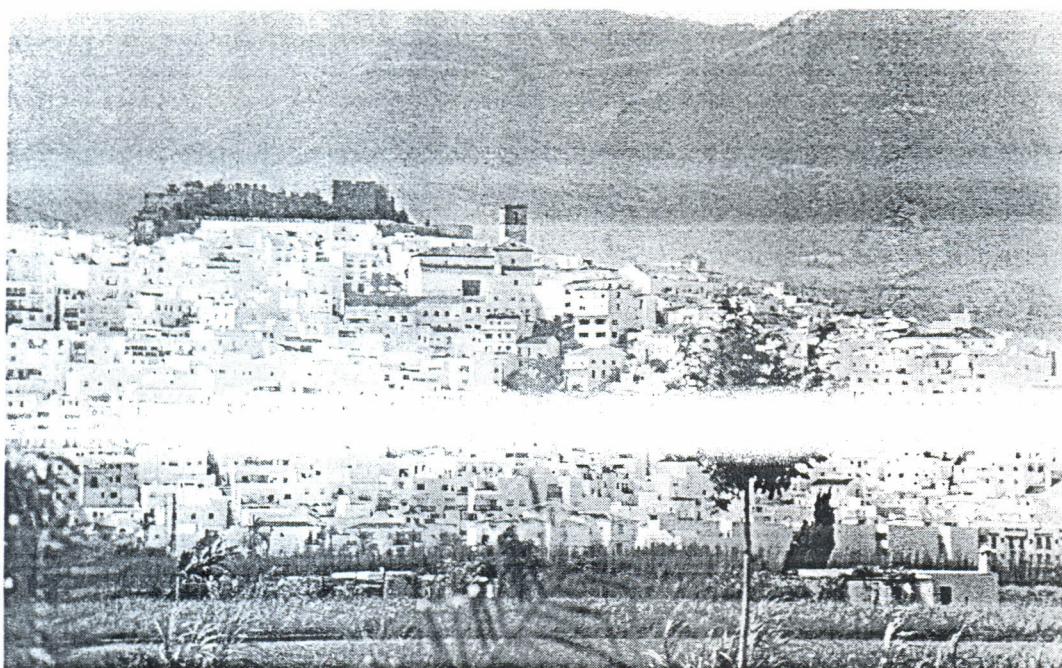


## **La Comisión Provincial de Urbanismo aprobará definitivamente en septiembre el Plan Urbanístico**



El delegado provincial de Obras Públicas, Pedro Julián Lara, tras la reunión mantenida con el alcalde de la Villa para ultimar los detalles del Plan, ha señalado que el nuevo PGOU de Salobreña no supone un cambio sustancial en el aprovechamiento del suelo, y sin embargo será más rentable económicamente por el cambio de uso de residencial a hotelero.

Una vez asumidas las alegaciones presentadas al PGOU, Pedro Julián Lara, ha señalado que el documento es muy poco agresivo, la cantidad de suelo residencial es la misma que existe en el plan vigente en la actualidad; lo más llamativo es el cambio de uso del suelo de residencial a hotelero, con aprovechamientos de menos del diez por ciento y con un aspecto muy cuidado

de zonas ajardinadas y forestales en que e verán inmersos los hoteles.

El responsable provincial de la Consejería de Obras Públicas ha recordado que los plazos que restan en el proceso del PGOU son los de supervisión por parte de las administraciones competentes en materia de costas, cultura, medioambiente y obras públicas. Con ello, es previsible que la comisión de Obras Públicas

dará el visto bueno definitivo al Plan de Urbanismo de Salobreña.

Por su parte, el alcalde Manuel Pérez Cobos ha indicado que la Corporación salobreñera dará presumiblemente el acuerdo al Plan en la sesión plenaria que se celebrará el próximo 3 de julio. El primer edil ha destacado que «el PGOU no aumenta el suelo explotable, pero lo aprovecha mejor y promueve un desarrollo de alto nivel hotelero, en un documento que ha procurado obtener el máximo consenso, además de garantizar el compromiso de la Corporación para que el crecimiento del municipio se realice con el respeto al medio ambiente que caracteriza a Salobreña».



## **Gastrónomos y periodistas conocieron la cocina salobreñera este fin de semana**

Un grupo de periodistas y gastrónomos de la mano de Pablo Amate, y entre los que se encontraba el popular presentador de televisión Jordi Estadella, desgustó diferentes platos de la cocina de la Costa Tropical, dentro de unas jornadas denominadas 'Los sabores de la primavera', a través de una ruta que incluía además la zona de Guadix y La Alpujarra.

Las jornadas dieron comienzo en la capital granadina y, tras desayunar en la localidad de Almuñécar, recalaron en Salobreña cuya visita incluyó un paseo por el Casco Histórico de la Villa y un aperitivo. Entre los platos de la cocina del litoral granadino saboreados por el grupo de degustadores culinarios, estuvieron los higos borrachos con jamón, las flores de calabaza con salsa de yogur, la ensalada tropical, la zarzuela de pescado, el puchero de calabaza, los espetos de sardinas, el pulpo en adobo y la papaya al aroma de ron.

Para el responsable del área de Turismo, Antonio Pérez, este tipo de jornadas dan la posibilidad de mostrar las excelencias de la hostelería y la restauración en Salobreña.

## **Médicos sin Fronteras presenta un informe sobre sus actividades al Ayuntamiento**

La organización no gubernamental Médicos sin Fronteras ha remitido, al Ayuntamiento de Salobreña, un informe con las certificaciones de gastos por valor de dos millones trescientas mil pesetas. Esta ONG recibió una ayuda municipal que ha destinado a las víctimas de las inundaciones que azotaron a Mozambique.

En su reseña Médicos sin Fronteras explica que el total de la subvención fue recibido en dos cantidades, una de un millón de pesetas, llegada desde el Ayuntamiento y otra de un millón 297.000 pesetas donadas por el pueblo salobreño.

Las inundaciones que se produjeron en Mozambique, el pasado mes de febrero, dejaron un saldo de mil muertos y un millón de desplazados a zonas secas. La actuación de Médicos sin Fronteras ha estado centrada en el norte del país, en la región de Buzio, donde ha ayudado a 25.000 damnificados.