



La ciudad de Adra vuelve un año más a la Feria Internacional del Turismo (FITUR), que se está celebrando en Madrid hasta el próximo domingo 27 de enero para dar a conocer sus encantos. Un evento de gran calado que sirve como punto de encuentro de inversores turísticos, touroperadores, empresas ligadas al sector, instituciones y potenciales turistas.

El alcalde de Adra, Manuel Cortés, acudió ayer a la inauguración de la 39 edición de esta feria que recibe más de 100.000 visitantes anualmente acompañado de la concejala de Turismo, Elisa Fernández. "Es muy importante que estemos presentes en esta feria. No se entendería que una ciudad que está trabajando para abrirse al sector turístico como estamos haciendo en Adra, esté fuera del evento anual más importante ligado al turismo de nuestro país", ha afirmado el alcalde.

El alcalde ha asistido a la feria para mantener varios encuentros con empresas ligadas al sector turístico interesadas en la ciudad, con la finalidad de tender puentes y explorar nuevas posibilidades de negocio. Además, ha visitado el expositor de la provincia de Almería, donde el Área de Turismo del Ayuntamiento de Adra cuenta con un espacio propio para distribuir material promocional acerca de los atractivos culturales, naturales y gastronómicos que ofrece nuestra ciudad milenaria.

Entre el material promocional que se distribuye se encuentran mapas de la ciudad con los puntos de interés, una guía de playas y calas, así como información acerca de las actividades en la naturaleza y rutas de senderos que se pueden disfrutar en el municipio. Asimismo existen folletos con información de los espacios museísticos más relevantes.

Adra llega a Fitur con un atractivo más en materia patrimonial, como es el reciente descubrimiento de las piletas de salazón romanas ubicadas junto a la Ermita de San Sebastián, que se han convertido en uno de los principales focos de atracción de visitantes llegados de otros puntos de la provincia.

Pero no es la única novedad que el municipio tiene en esta edición de la feria. Recientemente

el Ayuntamiento ha aprobado una importe bonificación fiscal de hasta 10 años en el IBI para inversores turísticos en la localidad. Esta medida se une a las bonificaciones ya aprobadas en el Impuesto d sobre Construcciones, Instalaciones y Obras o la bonificación en el Impuesto de Actividades Económicas.

### **Visitas 3D**

Además de la difusión del material promocional y de ofrecer información a potenciales inversores sobre los beneficios fiscales de invertir en Adra, el Ayuntamiento también ubicará el proyecto de visitas virtuales y 3D presentado en la edición anterior de Fitur. Gracias a la última tecnología de realidad virtual, los visitantes interesados en descubrir el patrimonio histórico y cultural del municipio podrán experimentar una pincelada a través de una aplicación de tecnología 3D.

A través de ella podrán moverse entre los lugares más emblemáticos del municipio para hacerse una primera idea de todo lo que pueden descubrir. En la aplicación se encuentran lugares como la Torre de los Perdigones, la Fuente de Mar, o los Refugios antiaéreos de la Guerra Civil. Además permite interactuar jugando a baloncesto o incluso bucear bajo el mar abderitano.

### **Sabores Almería**

El alcalde y la concejala acudieron también a la presentación oficial del nuevo vídeo promocional de la Sabores Almería, promovida por la Diputación de Almería. Una marca de productos gourmet realizados en la provincia, entre los que se encuentra la marca abderitana Mare Siccus. El vídeo fue presentado por David Bisbal junto al presidente de la institución supramunicipal, Javier A. García.

El alcalde ha afirmado, en este contexto, que "Adra cuenta con un potencial extraordinario ligado a su gastronomía y tradición culinaria", es por ello que "hemos puesto en marcha el concepto Gastronomía kilómetro 0 como forma de reivindicar los excelentes productos que se pescan o cultivan en nuestro término municipal". Según ha indicado "esta materia prima de altísima calidad, unida a las recetas heredadas y reconvertidas gracias a la innovación en la cocina, nos hace sin duda referente en la provincia".