



Merino, Vargas, Ripoll, García, Marín y Fernández Bosch, brindan con gazpacho en la inauguración de Dani García Deli Bar. :: CARLOS MORET



Personal del nuevo restaurante del



El cocinero, con dos estrellas Michelin,

## Aena destaca al aeropuerto de Málaga como el que más crecerá este invierno en la Península



PILAR MARTÍNEZ

pmartinez@diariosur.es

El operador SSP España, con el que Dani García ofrece un nuevo concepto gastronómico, invertirá dos millones en la remodelación comercial de la terminal malagueña

**MÁLAGA.** El aeropuerto de Málaga no solo ha cerrado un verano de altos vuelos sino que prevé situarse como el que más crecerá de la Península en volumen de oferta de plazas estimadas por las aerolíneas para la temporada de invierno, que arrancó en octubre y finalizará en marzo. Así lo destacaron los responsables de Aena, que presidieron ayer en la terminal malagueña el acto de inauguración del restaurante de Dani García Deli Bar.

El presidente de Aena, José Manuel Vargas, destacó que el aeropuerto de Málaga es una de las mejores infraestructuras que hay en España, con una capacidad fantástica. «Los visitantes en esta terminal van a crecer de forma notable. Esperamos una temporada baja muy fuerte en la actividad de este aeropuerto», dijo Vargas en su intervención. Las aerolíneas han programado un 12% más de plazas que el invierno pasado para volar a la capital de la Costa del Sol, con subidas de hasta un 80% en las conexiones con Alemania.

Por su parte, el director de Aeropuertos de Aena, Javier Marín, explicó que es el que más va a crecer en esta temporada baja en la Península, y, junto con Canarias, los dos que mejores expectativas tienen para este invierno. «El aeropuerto de Málaga tiene la ventaja de que es una infraestructura para no tener límites y eso, en estos momentos, es muy importante y fruto de haber hecho estas obras en el momento idóneo. La gran ventaja competitiva de Aena y de Málaga es tener este tipo de instalaciones, que ponen de manifiesto que no se pueden hacer análisis cortoplacis-

tas y que las actuaciones realizadas en este aeropuerto, con capacidad para acoger 30 millones de pasajeros, están más que justificadas», afirmó.

Vargas instó a aprovechar este tirón, que confió en que servirá de impulso para que la economía malagueña despegue. Sobre el potencial de esta infraestructura y las oportunidades que brinda para abrir el destino a nuevos mercados afirmó: «Hay que aprovechar la oportunidad de la recuperación de los mercados más so-

lidos y que además son nuestros principales clientes, como Reino Unido y Alemania. En la actualidad no hay grandes alternativas de tanta calidad y variedad», declaró. El director de la terminal, Salvador Merino, apuntó la espectacular evolución de nuevas rutas como la de Turkish Airlines que une a diario la Costa del Sol con Estambul y que si en verano experimentó una subida del 80%, para este invierno se prevé un aumento del 40%.

Vargas precisó que los viajeros en-

contran en los aeropuertos la primera impresión y el último recuerdo de su estancia y que son el mejor escenario para difundir lo mejor de la marca España. En esta línea anunció una profunda transformación de la zona comercial para 2014. «La apertura de este restaurante de Dani García se enmarca en la nueva estrategia de Aena, que esperamos que sean más los visitantes que sean capaces de apreciarlo. Estamos seguros del éxito de esta oferta, que además tendrá

### Dani García crea menús para que los turistas los suban al avión

:: P. MARTÍNEZ

Con el propósito de que los turistas dejen Málaga con un buen sabor de boca, en el restaurante de SSP España en el que Dani García ofrece un nuevo concepto de alta cocina adaptada a los viajeros que transitan por el aeropuerto de Málaga, este cocinero, con dos estrellas Michelin, ha diseñado menús para que los turis-

tas puedan subirlos a bordo de los aviones, en los que ya son una excepción los que sirven un aperitivo. Dani García, que se mostró muy agradecido a la confianza que deposita SSP España y al respaldo recibido ayer por la cúpula de Aena en la inauguración oficial de este establecimiento, valoró la fusión de gastronomía y aeropuerto y explicó que se

traduce en ofrecer sus platos más conocidos, como el gazpacho de cereza, junto a bocadillos, raviolis rellenos de Txangurro o tortilla. Todo ello con una vuelta al modelo de expositor para buscar el impacto visual del viajero en los 150 metros del restaurante, con capacidad para 60 comensales. «Es el mejor sitio para mostrar nuestra gastronomía», dijo.

A la inauguración asistió también el concejal de Cultura, Turismo y Deporte, Damián Caneda; y el presidente de la patronal hotelera de la Costa del Sol, José Carlos Escribano, entre otros empresarios.

aeropuerto de Málaga. :: **c. MORET**explica sus platos. :: **c. MORET**

una gran repercusión y supondrá la oportunidad para que los visitantes que nos visiten por primera vez repitan», dijo el presidente de Aena, que elevó a más de 5.000 metros cuadrados los que dispone el aeropuerto de Málaga para zona comercial.

En este sentido, Blanca Ripoll, directora general del operador de restauración en ruta SSP España, que gestiona 15 de los 21 puntos de la terminal, en los que se encuentra el nuevo restaurante Dani García Deli Bar, señaló que la alianza establecida en 2009 con este cocinero con dos estrellas Michelin, persigue contribuir a la difusión de la gastronomía española. SSP España avanzó ayer que la inversión realizada en la remodelación del aeropuerto de Málaga asciende a dos millones a lo largo del pasado año y 2014, incluyendo este nuevo restaurante, al que se han destinado 300.000 euros.

Dani García Deli Bar se ubica en el eje central de la nueva zona de lujo diseñada por Aena en Málaga, con la que entrará en Semana Santa en el selecto club de aeropuertos con un área comercial de firmas exclusivas. El director Comercial de Aena, José Manuel Fernández Bosch, apuntó: «Solo tres terminales españolas cuentan con este privilegio: Málaga, Madrid y Barcelona. Se trata de una área de más de 200 metros, en la que el lunes se adjudica el último local previsto para una tienda de alta gama de lencería». También avanzó nuevos usos para la entreplanta.