Imagen del paseo marítimo de El Pedregal, en la zona Este de la capital. CARLOS CRIADO

La transformación de Pedregalejo

▶ El Ayuntamiento de Málaga pide a la Junta de Andalucía ayuda para acometer conjuntamente la transformación en el paseo marítimo con una «actuación blanda» pero de resultados «espectaculares»

EUROPA PRESS MÁLAGA

■ El Ayuntamiento de Málaga ha solicitado a la Junta de Andalucía que reconsidere la posibilidad de acometer conjuntamente, y dentro de las obras del Plan Turístico de la capital, la transformación en el paseo marítimo de Pedregalejo, una actuación que, según el concejal de Cultura, Turismo y Deporte, Damián Caneda, atraería a muchos turistas a la zona, ayudando, además, a «descongestionar» el centro de la ciudad.

El pasado mes de enero el Gobierno andaluz trasladó, a través del consejero de Turismo y Comercio, Rafael Rodríguez, que las obras de mejora y reactivación en el litoral este, en las barriadas de El Palo y Pedregalejo, se sustituirían por acciones culturales y deportivas, dentro del planteamiento del nuevo equipo de la citada Consejería –gestionada por Izquierda Unida (IU)–, de primar las acciones turísticas a las obras civiles. Caneda asegura ahora que se trata de una actuación «muy blanda» y que no es grande, sin embargo, sus resultados «serían espectaculares». Por ello, a pesar de la negativa de Turismo, ha confiado en que sea otro departamento, en este caso Fomento y Vivienda, también bajo las siglas de IU, el que pueda acometer esta actuación.

La diferencia de criterio entre la Consejería de Turismo y el Ayuntamiento de la capital es que «para ellos no es un producto turístico y para mí, sí». «Es una obra que crea un producto turístico y debemos llegar a encontrar una fórmula de poner nosotros ese 40% y que ese 60% restante lo pague alguien, sea Fomento o Turismo», apostilló.

El edil aludió a los buenos resultados que han tenido las obras de mejora ya realizadas en el marco de este plan turístico: «Hay que repetir lo que se ha hecho, se ha cambiado una zona del centro histórico peatonalizando tres calles y eso es lo que pretendemos, al igual que ha pasado también en Muelle 1».

La transformación en Pedregalejo sería una obra «que crearía un producto turístico, vendrían más visitantes porque es muy bonito, pasaría igual que ha sucedido con el centro histórico». Sobre la posibilidad de acometer los trabajos en solitario, manifestó que el Ayuntamiento «ya está haciendo demasiadas cosas solo» e insistió en que el plan turístico que se pactó para el paseo marítimo de El Pedregal «es muy bueno e incrementaría notablemente el turismo urbano de sol y playa, que significa restauración, conciertos, deportes en playas; en definitiva, usar más estos espacios».

La intervención en este litoral este de la capital permitiría, además, atraer un tipo de turismo que vea que puede ir a la playa en la capital «y, por la tarde, ir a tomar tapas o a un concierto al centro histórico», puntualizó Caneda, quien recordó que el coste de estos trabajos no es «excesivo».

GASTRONOMÍA

Asako

▶ **Dirección:** Carretería, 96. 29008 Málaga. **Tfno:** 952 214 060. **Web:** www.restaurante asako.com. **Sugerencias:** Tienen sushi para llevar. **Horario:** Abierto todos los días. En Asako os ofrecemos una original cocina de fusión mediterráneo-asiática y una amplia gama de sushi, tanto clásicos como de creación propia, todo ello a precios muy asequibles y regado con música chill-out. Ahora también sushi para llevar desde las 12.00 hasta las 24.00 horas. Encarga tu sushi y recógelo en el local. Pedido mínimo: 25 euros.

Cañadú Vegetariano

▶ **Dirección:** Pza. de la Merced, 21. Málaga. **Tfno:** 952 22 90 56 /952 60 27 19. **Sugerencias:** Menú de cuatro platos a elegir. **Horario:** Abierto todos los días de 13.30 a 16.00 (sábados y domingos hasta las 16.30) y de 20.00 a 23.30 (viernes y sábados hasta las 24h.). Doce años de experiencia avalan a este restaurante que selecciona los mejores platos vegetarianos de la cocina mediterránea. Una cocina creativa, tradicional y sana. Platos ecológicos, ricos y sabrosos componen su carta, ajoblanco, cous cous, deliciosas croquetas de manzana y piñones, amplio surtido de arroces, pastas, postres caseros como el tiramisú...y su popular menú de cuatro platos a elegir. De miércoles a domingo, música en vivo con el pianista Marek Robert. Una hora de aparcamiento gratuito, reservando mesa para cenar, en el parking de la Alcazaba.

Bodega Bar El Pimpi

▶ **Dirección:** Granada, 62 y jardines de Alcazabilla. 29015 Málaga. **Tfno:** 952 228 990. **Web:** www.bodegabarelpimpi.com. **Horario:** Abierto todos los días de 11 de la mañana a 2 de la madrugada. Un marco de autenticidad y magia, una historia en cada una de sus paredes, un ambiente de lo más diverso que se transforma según van pasando las horas del día...o de la noche. Buenas tapas, buenos vinos y muy malagueño. Bodega Bar El Pimpi, el encanto de un lugar único.

la barra

Cervecería-Bistrot

La Barra

▶ **Dirección:** Bolsa, 10. 29015 Málaga. **Tfno:** 952 22 39 54. **Sugerencias:** Pinchos de tataki de atún y pincho de foie y manzana. Cervecería con una amplia gama de cervezas y diferentes cristales y barros para ofrecer a su clientela la opción que más le guste. Cocina casera creativa, diferenciada en dos espacios: la barra, donde se ofrecen pinchos y raciones, ensaladilla rusa, rollitos crujientes, croquetas, pinchos de tataki de atún, pincho de foie y manzana, etc.; y el comedor, con una carta variada de platos hechos con cariño y muy diversos, desde wok, rissotos, ensaladas, pastas, carnes y pescados.

La Rebaná

▶ **Dirección:** Molina Lario, 4. 29015 Málaga. **Tfno:** 952 60 85 34. **Web:** www.larebana.com. **Sugerencias:** Rebanadas de cebolla dulce y brie, ensalada de jamón ibérico y queso al tomillo, molletes de pringá y foie de turrón salado, tablas variadas y como postre el coulant de chocolate. **Horario:** de lunes a jueves de 12.30 a 16.00 horas y de 19.30 a 00.00 horas; viernes de 12.30 a 16.00 horas y de 19.30 a 01.00 horas; sábados y domingos, de 12.00 a 00.00 horas. Con una mezcla de cocina tradicional y moderna, La Rebaná es un lugar acogedor para comer en dos ambientes: formal e informal.

Pizzería Trastévere

▶ **Dirección:** Avenida Cánovas del Castillo, 10. **Tfno:** 952 21 90 80. Fundada por Ettore Stecchini el 28 de febrero de 1978, es una de las pizzerías más antiguas de España. La buena comida e inmejorable ambiente, nos llevó a conseguir el Máster a la Popularidad en 1984. Convertido en centro de reuniones de políticos, artistas y deportistas, nuestra fama salió al extranjero para formar parte de 'Ciao Italia', Asociación de Restaurantes Italianos en el mundo. Se pueden degustar pastas y platos nuevos desconocidos en España que han tenido gran aceptación. Nuestro secreto es que todos nuestros productos son importados desde Italia y elaborados con cariño.

El Rescoldo

El rincón donde se respira el sabor de Málaga, de la ciudad histórica, de la ciudad cosmopolita

▶ **Dirección:** C/Bolsa, nº 7 29005 Málaga. **Email:** eventos@grupotrillo.es **Web:** www.grupotrillo.es **Tfno:** 952 22 69 19. **Horario:** De 12:00 a 00:30 Horas (Cocina Abierta todo el día).

En el año 2003, el Restaurante El Rescoldo inicia su andadura en Málaga, y desde entonces su evolución siempre ha sido creciente. Perteneciente al Grupo Trillo, posee una decoración de impronta malagueña. En la planta baja del restaurante se ubica un pequeño comedor con altos barriles y sillas altas destinado a un tapeo desenfadado; en la terraza existe otra zona de barriles altos y en la planta superior se halla un bello salón que enlaza a la perfección con su cocina: moderna, minimalista y basada en el buen producto. En cuanto a la bodega, subrayar su equilibrio, buen surtido, y la presencia de grandes clásicos. Sus fogones ofrecen bocaditos, tostás, exquisiteces y carnes de muy alta calidad.

El Trillo

▶ **Dirección:** C/Don Juan Díaz, nº 4 29005 Málaga. **Tfno:** 952 60 39 20. **Email:** eventos@grupotrillo.es **Web:** www.grupotrillo.es **Horario:** De 12:00 a 00:30 Horas (Cocina Abierta todo el día).

El Trillo es uno de los restaurantes con más solera del casco histórico de Málaga, y todo un santo y seña del tapeo malagueño. Tanto su carta de vinos como la de platos y tapas se revisa y mejora constantemente. No en vano, la innovación en cocina es una constante en el decálogo de valores fundamentales del Grupo Trillo, empresa a la que pertenece este establecimiento. A la cabeza de dos de sus pilares fundamentales, como son la cocina y el salón, se encuentran profesionales con amplia experiencia, que han aprendido de primera mano las premisas que los establecimientos del grupo deben seguir en cuanto a calidad en cocina, atención al público e imagen.