



Los organizadores presentaron ayer el congreso en Santiago. PEPE FERRIÑ

Un experto invita a tomar medidas «preventivas» para cuidar el Camino

► Santiago acogerá un congreso sobre salud ambiental los días 14, 15 y 16 que tratará la «degradación» de las rutas por la masificación

AGENCIAS/ACN
SANTIAGO. El historiador Domingo Luis González Lopo abogó ayer por adoptar medidas preventivas para evitar una «degradación» del Camino de Santiago ante el creciente aumento de turistas que recorren las vías jacobeas. Lo hizo en la conferencia de prensa de presentación del V Congreso Internacional de Medio Ambiente y Salud en la era del Desarrollo Sostenible, que se celebrará entre el 14 y el 16 de este mes en la capital gallega.

En opinión de González Lopo, director de la cátedra del Camino de Santiago y las Peregrinaciones de la Universidad de Santiago de Compostela (USC), sería conveniente tomar «medidas de prevención» ante el «posible peligro de saturación y degradación» por el elevado número de caminantes. Y es que más de 300.000 personas efectuaran el recorrido de alguna de las rutas del Camino de Santiago en 2017, según datos de la Oficina del Peregrino, un órgano de la Iglesia católica compostelana que atribuye un certificado a quienes acreditan haber efectuado al menos cien kilómetros a pie o a caballo, o doscientos en bicicleta. En este sentido, este experto sugirió a las autoridades que se anticipen a ese crecimiento con medidas que «ayuden a que no se alcance ese proceso de deterioro».

El congreso, que contará con participantes de varios países, pretende abordar los problemas de la «calidad del aire» y la «lucha contra el cambio climático», explicó

el principal organizador, Francisco Peña, doctor en Farmacia por la USC. Precisó, asimismo, que este evento es «pionero e impulsor de la salud ambiental desde hace cuatro décadas en Galicia», y reclamó un «mayor compromiso de los gobernantes», que debería estar reflejado en los presupuestos.

Las jornadas reunirán a expertos con una «visión de pluralidad y diversidad», entre los que destacan el antiguo director general de la Unesco Federico Mayor Zaragoza y la académica gallega Tarsy Carballas, del Consejo General de Investigaciones Científicas. Esto se ve reforzado, según Peña, por una organización del congreso que es «independiente», ya que apenas cuenta con financiación pública. Además, señaló que «no tiene «que conmutar» con algunas de las empresas que patrocinan el evento, que no son ejemplares en sus políticas ambientales, y justificó la ausencia de organizaciones ecologistas no gubernamentales en el hecho de que no respondieron a su invitación.

VEHICULOS ELÉCTRICOS. Durante las jornadas, que se celebrarán en el Hostal dos Reis Católicos, en la compostelana plaza del Obradoiro, los organizadores prevén exponer vehículos eléctricos e híbridos de reconocidas marcas comerciales. Peña considera que las ciudades tenderán a eliminar el tránsito de los que funcionan con combustibles fósiles para frenar la contaminación.

Comer bien en LUGO

RESTAURANTE LA OCA
MENÚS GRUPOS
MENÚ DEL DÍA (De lunes a viernes)
Avda. Ramón Ferreiro, 21
Tel.: 982 22 44 12
Servicio a domicilio: 982 24 47 21

CAFÉ-BAR Terminal
MENU DEL DÍA
COMIDAS Y CENAS DE EMPRESA
TERMINAL DE MERCANCÍAS
POLIGNO CEAO (LUGO)
TEL: 982 20 92 46

Menú del día y a la Carta
Locales para BANTIZOS Y COMUNIONES
Carretera Lugo - Santiago • O. Picato (Lugo)
982 15 02 85

MAZO SANTA COMBA
COMIDA TRADICIONAL
MUY CERCA DE LUGO
982 304 577

mencia mendicia
Menú del día
servicio a la carta
Praza da Constitución
Edificio Estación de Autobuses - Lugo
TEL: 982 25 08 92

RESTAURANTE ASADOR Recucho do Chamoso
Españolllard
cocina e natureza
Churrasco, chuleton de vaca, chuleta de ternera, bacalao, pulpo
Praza Iruvial O Corro
recuchodochamoso@gmail.com
Tel: 982 179 269 • 688 543 151

CASA FIDALGO
XXI EDICIÓN
ESPICHA DA SIDRA
Viernes, 11 de mayo
Avda. de Santiago, nº 41 EURTÍN (Lugo)
982 32 00 10 • casafidalgo@gmail.com
www.casafidalgo.es

PULPERIA LOR
Una a degustar a nova especialidade, aquí ou para levar
pulpo a feira
Os antigos donos voltan á pulpería
Porque queremos recuperar raíces.
e o gusto polo ben feito.
Comiditas para compartir con nós esta nova etapa
Edificio Ponal, 11 • LUGO • 982 041 995

A Laxa Raxa
MENÚ DEL DÍA
4 PRIMEROS Y 4 SEGUNDOS
A ELEGIR
En A Laxa comerás un buen raxo de verdad
RESERVE SU MESA: 982 21 65 36 y 982 21 00 68
Edificio Ponal, 20 • LUGO

MESÓN COLÓN
Santi Almuíña
Jornadas
COCINA DE VIETNAM
Hasta el 12 de mayo
Viernes y sábado
www.mesoncolon.com
Pravia reserva noches (viernes, viernes y sábados)
Tel: 982 304 541 • Nadeia, 38 - Lugo

Barbors
AMPLIA CARTA DE VINOS Y TAPAS
- Desayunos
- Bocadillos
- Raciones
Rúa da Industria, n.º 77-bajo
Polígono do Ceo
Tel: 982 20 99 86 - LUGO

LAGGAR
- Cervecería -
Tapas X Raciones
C/Miliagrosa, 38 - bajo
27003 LUGO
Tel. 982 216 841

Manuel
Cabele con noaboa
Aua banquetea
Tels.: 982 20 10 21 - 982 21 30 19
Monfearo, 19 • Lugo

nosd a nosa CERCA
RÚA NOVA, 8 • Tel. 982 22 92 35

café cervecera
Dr-9allo
Desayunos
Menú diario 9€
Menú fin de semana 12€
Comidas caseras
Ronda Mercedos, 43 (LUGO) • 982 22 78 27

FONTE DO REI PULPERIA
PARRILLADAS DE PESCADO
Especialidad en carne a la brasa
- Comidas para llevar
- Nuestra carta diaria
- Pulpo
- Local climatizado
- Comedor privado
Avda. de Madrid, 5
982 24 56 08 - Lugo

Fonte do Rei
RESTAURANTE PULPERIA
Reserva tus celebraciones familiares y de grupo
Avda. de Madrid, 63-bajo
982 22 37 11 - 982 80 82 33 | LUGO

COMIDAS POR ENCARGO
Especialidad en:
• Calsos
• Cordero
CATTIPIÑA
Ta apañada
A Campiña, 76 (Muxa) | 982 30 30 15

