

TEMA

Turisme i entorn sostenible

Exemples com les experiències turístiques de les terres de l'Ebre haurien de ser la llavor de nous projectes de l'Euroregió Pirineus-Mediterrània (<https://www.euroregio.eu/>), amb el lideratge de totes les universitats que participen d'aquest projecte.

Turisme, patrimoni i desenvolupament sostenible a les Terres de l'Ebre. Un exemple euroregional

♦♦ Enric Olivé Serret *

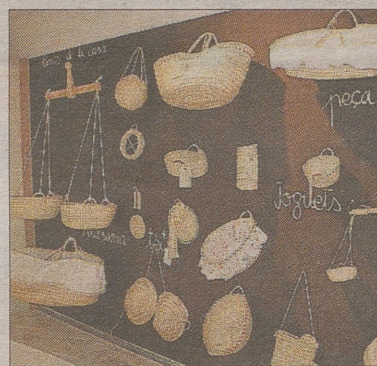


En el marc del projecte de l'euroregió 'Realitat Museística i Diàleg Euroregional' (APC-2019-07) liderat per la UIB, es

va debatre un aspecte crucial que involucra conceptes claus per al benestar d'amples regions europees,

especialment agrícoles, però amb un gran potencial turístic. Es tracta de regions on l'agricultura i la ramaderia són aspectes centrals de la seva vida col·lectiva, però que l'evolució industrial pot condemnar-les a ser regions marginals des del punt de vista del desenvolupament.

Un exemple poden ser les Terres de l'Ebre que es debaten entre la permanència d'una agricultura i



d'una pesca de caràcter molt tradicional, i la implantació forana d'exploració energètica (centrals nuclears, energia eòlica, etc.). Però també es tracta d'una zona de Catalunya amb un gran potencial turístic, tant del gaudi de la naturalesa (Delta, Ports de Bezeit...), com d'un turisme cultural basat en el patrimoni històric, etnogràfic i de memòria històrica (Batalla de l'Ebre). Justament aquests tres aspectes són els que desenvoluparen les intervencions: Pepa Subirats (Museu de la Pauma. Mas de Barbe-

rans); Ingrid Bertomeu (Mas de Borrot. Horta de Sant Joan) i Maite Hernández (Difusió dels paisatges de la memòria. Batalla de l'Ebre).

Les tres intervencions defensaren un turisme culte que potenciï el desenvolupament sostenible en regions agrícoles. Es tracta d'un turisme respectuós amb l'entorn i interessat en la cultura i en les societats que l'han fet possible. Tanmateix no es tracta de projectes tancats, sinó de fenòmens potenciadors de l'entorn com ara la gastronomia, el turisme vitivinícola (catedrals del vi), allotjaments rurals... Així, a partir de múltiples microprojectes com els exposats, es pot activar una xarxa d'activitats turísticoculturals que sigui una atracció important i alhora un estímul per la innovació i la conservació del patrimoni etnogràfic, immaterial i de la memòria.

* Catedràtic emèrit URV. Membre del consorci del projecte «Realitat Museística i Diàleg Euroregional».

TEMA

Patrimoni a conservar per gaudir

Es fa necessària una major implicació de les administracions en la conservació del patrimoni etnològic i industrial, que moltes vegades es va degradant per la manca de conservació, però que pot tenir una nova vida en el marc del turisme cultural.

Turisme i patrimoni

♦♦ Paula Nigorra Vaquer *



El seminari 'Museística i turisme. Perspectives de futur' celebrat a la UIB el passat mes d'abril dins el marc del

projecte 'Realitat museística i diàleg euroregional' ha coincidit amb la també recent desestimació definitiva de la compra de sa Fàbrica Nova de Sóller per part del Consell de

Mallorca.

Sa Fàbrica Nova constitueix un conjunt patrimonial de gran significació que és de les poques restes del passat industrial de Mallorca –i més concretament de la important indústria tèxtil sollerica– que no s'han vist arrasades per la nova activitat econòmica preponderant: el turisme. A finals dels anys noranta, es projectà la reconversió d'aquest immoble en un museu tèxtil i d'indumentària que tenia l'objectiu d'atreure l'incipient turisme cultu-



ral de l'illa. Sóller, que per les seves característiques geogràfiques no havia pogut destacar en aquell primer turisme de masses, cercava –per supervivència– reconvertir la seva oferta turística i ho aconseguí gràcies a diverses iniciatives culturals privades, algunes més altruistes que d'altres.

Aquest tipus d'iniciatives són les que contribueixen a inclinar lleuge-

rament i de forma progressiva l'oferta turística de Mallorca cap a un model més sostenible, de qualitat i desestacionalitzat. Ara bé, no hem de caure en el parany de pensar que ja està tot fet. El turisme de masses no ha desaparegut encara de les nostres illes i es troba en un ple estira-i-arronsa amb un altre model turístic que necessita una oferta cultural articulada, diversificada i en constant reinvençió i renovació. Tot i això, des de les institucions es deixen perdre actius culturals molt significatius que són irrecuperables. Com mostra l'estat actual de sa Fàbrica Nova el patrimoni es va degradant i això suposa una pèrdua irreversible d'actius turístics, però sobretot d'elements de memòria i identitat de tots i cada un de nosaltres.

* Graduada en Història (UIB)

TEMA

Coneguem més sobre els nostres gens

El Dr. Galmés i la Dra. Serra són investigadors a la UIB i coautors de diversos articles en revistes científiques que mostren la rellevància de variants genètiques sobre el metabolisme i en relació amb la ingesta de nutrients específic

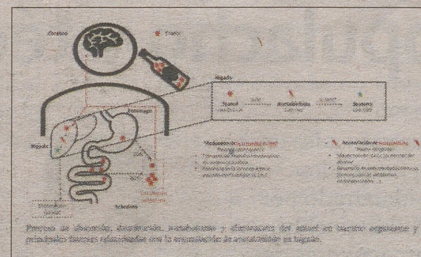
El gen ALDH2 y la sensibilidad a las bebidas alcohólicas

♦♦ Francisca Serra * Sebastià Galmés Monroig **



El alcohol es una sustancia tóxica que puede ocasionar problemas de salud si no se controla la cantidad ingerida. La forma más común del alcohol consumido es el etanol, el 20% del cual es ab-

sorbido en el estómago y el 80% en el intestino, después es transportado por la sangre hasta los diferentes órganos. En el hígado, el etanol es detoxificado por reacciones llevadas a cabo por las enzimas Alcohol Deshidrogenasa y Aldehído Deshidrogenasa, codificadas por los genes ADH y ALDH2, respectivamente. Primero, la ADH convierte el etanol en acetaldehído, un compuesto muy tóxico con efectos negativos sobre el cerebro (resaca, cambios conductuales y daño neurológico) e hígado (cirrosis y cáncer). La acumulación en el organis-



mo de acetaldehído es proporcional a la ingesta de etanol y se asocia a mayor riesgo de problemas cardiovasculares. Así, la actividad de la ALDH2 es clave para evitar la acumulación de acetaldehído (convirtiéndolo en acetato, un compuesto menos peligroso) y acortar la duración de los efectos perjudiciales.

La nutrigenómica y la nutrigenética permiten explicar diferencias en la sensibilidad al alcohol asociadas a la acumulación del acetaldehído: los asiáticos suelen presentar mayor sensibilidad al etanol porque tienen menos cantidad de proteína ALDH2 en comparación con los europeos. Además, la presencia

de una A (frecuente en asiáticos) por una G (más frecuente en europeos) en el ADN del gen ALDH2 causa que sea menos eficaz en la conversión de acetaldehído en acetato, que se acumula y aumenta la susceptibilidad a padecer los efectos perjudiciales de la ingesta excesiva de alcohol. El análisis de la variante en ALDH2 es un elemento que permite caracterizar nuestro riesgo a padecer los efectos indeseados del alcohol. En este contexto, se muestra una vez más la importancia de conocer nuestras características genéticas para minimizar riesgos y potenciar la salud.

* Catedrática de Nutrición i Bromatologia de la UIB ** Investigador postdoctoral del Centro de Investigación Biomédica en Red para la Fisiopatología de la Obesidad y la Nutrición (CIBEROBN) i Professor associat de Bioquímica i Biologia Molecular de la UIB. Grup Nutrigenòmica i Obesitat. LBNB (UIB) - IdISBa-CIBEROBN