

España, un destino con sabor

Mercados, museos, rutas, ferias, fiestas y otras iniciativas culinarias dan buena cuenta de un turismo gastronómico emergente a lo largo y ancho de nuestra geografía. Nuestras recetas y productos naturales suponen un gran atractivo para los viajeros.



La Travel Industry Association of America revela en un estudio que dos de cada cinco viajeros norteamericanos participan en actividades asociadas a la gastronomía. Tours culinarios y de vinos marcan tendencia en la industria turística. El buque insignia de este tipo de turismo en España es el enoturismo. Aunque más allá del vino, hoy somos una referencia gastronómica mundial, trufada de recetas y productos con denominación de origen. Pero la sensación en el sector es que todavía queda mucho por hacer y, sobre todo, que es necesaria una intensa labor de marketing.

En la actualidad no faltan iniciativas para extender la gastronomía más allá del restaurante. Un buen ejemplo es la Red Mundial de Ciudades Gourmet, que se constituyó en septiembre en Lyon y de la que forman parte Barcelona, Birmingham, Bruselas, Guangzhou, Génova, Gotemburgo, Las Vegas, Lausana, Leipzig, Lyon, Madrid, Milán, Montreal, Osaka, Filadelfia, Riga, San Luis, Sao Paulo, Turín y Yokohama. Su fin es impulsar la gastronomía como elemento característico de los territorios y sus ciudadanos, pero también como un aspecto que facilita la promoción del turismo y potencia el crecimiento económico. Para Pablo Bautista, director gerente de la empresa municipal Promoción Madrid, “la presencia de nuestra ciudad está avalada por sus cerca de 3.000 restaurantes y por ser sede de Madrid Fusión”. La asociación tiene previsto hacer las presentaciones de unas ciudades en otras para acercar y dar a conocer sus respectivas culturas gastronómicas. “Este foro va a ser un canal abierto de diálogo y un vivero de propuestas e iniciativas en apoyo de la gastronomía”.

No hay ayuntamiento que no haya caído en la cuenta de que la gastronomía es uno de los principales activos de su oferta turística, y al unísono se embarcan en planes de dinamización que ponen el acento en el estómago con el diseño de rutas, publicaciones y planes de formación para el sector hostelero. Es el caso de ‘Santiago, repetirás’, una campaña

que forma parte del Plan de Desestacionalización Turística 2007-2008 y que ofrece, entre noviembre y marzo, precios reducidos en hoteles, paquetes con avión y una sugerente agenda gastronómica. Otra iniciativa es ‘Teruel Gusto Mudéjar’ (1-7 abril), en cuya tercera edición incluye Jornadas Gastronómicas, el Salón del Turismo Gastronómico y el III Concurso Nacional de Cocina.

El secreto de Paradores

La red hotelera que compone Paradores es el destino estrella del turista gastronómico. Con un ingreso medio por cubierto de 41,80 euros, el año pasado obtuvieron 131,26 millones de euros. El Plan Estratégico de Paradores 2004-2008 también se ha dejado notar en su mesa. Desde 2006, sus 93 paradores ofrecen nueve cartas, incluida una carta de vinos con más de 100 referencias, así como menús para diabéticos, celíacos y vegetarianos dentro de su Plan de Accesibilidad Universal. “Nuestras cartas –explica Antoni Costa i Costa, presidente-consejero delegado de Paradores– aportan una imagen de la realidad gastronómica y enológica del país”. Sus clientes suelen ser viajeros habituales de clase media y con estudios, de entre 35 y 50 años. El 70% son nacionales y un 30% extranjeros. “Tenemos un segmento de mercado específico: los grandes acentecimientos, sean familiares, personales, públicos o de empresa”. A su juicio sí existe en España un turismo gastronómico, “sobre todo en el mercado interior. Pero la gastronomía es también lo que más aprecian nuestros clientes internacionales”. La cocina protagoniza sus presentaciones comerciales y de productos dentro y

Una tendencia al alza

Junto al turismo de sol y playa, la gastronomía se ha convertido en uno de los principales reclamos para los extranjeros que visitan España.

España es una referencia de la gastronomía mundial gracias a los alimentos con denominación de origen y a la promoción mediática de los grandes chefs



fuera de nuestras fronteras, así como su apretada agenda de jornadas gastronómicas. Éstas cuajan en muchos hoteles, como en el madrileño Hotel Ritz, que este año celebra el Festival de las Ostras (3-9 marzo).

Agencias gastronómicas

En 2004 nace en España la primera agencia especializada en turismo gastronómico: culinaryspain.com. Su creadora y gerente es Mireia Alum y su especialidad son las rutas y las actividades gourmet. Su objetivo inicial eran los turistas extranjeros, “pero hace dos años que sobre todo hacemos eventos para empresas, en su mayoría españolas (75%)”. Catas de alimentos y clases de cocina son las actividades más demandadas.

“Las personas o grupos que optan por las rutas gastronómicas de una semana suelen ser extranjeros, de un alto poder adquisitivo, que han viajado por todo el mundo, que ya conocen España y que buscan otro tipo de experiencias”. Los precios oscilan entre los 60 euros de una clase de cocina hasta los 2.500 de una ruta de una semana para dos personas. “Casi siempre demandan Barcelona, Sevilla o Madrid y es una lástima porque en España hay mucho que ofrecer a nivel rural”. El turismo gastronómico es una realidad muy bien estructurada en Italia y Francia. “En España la oferta es todavía escasa. Tan sólo existen tres o cuatro agencias especializadas más”.

De fiesta en fiesta

Las fiestas de exaltación de productos gastronómicos tienen mucho poder de convocatoria. Galicia se lleva la palma con más de 60 celebraciones anuales. La Fiesta Gastronómica del Mar de la isla de Arousa convoca cada año a más de 30.000 personas y la del Pulpo de Carballino a unas 70.000. En Cataluña destaca la del Aplec del Caracol, en la que este año se repartirán más de 12 toneladas del gasterópodo entre unos 200.000 asistentes. ➤

El oleoturismo despegua con fuerza

Es la última propuesta cultural y gastronómica que cunde en nuestra geografía olivarera. Son rutas como la cacereña de Sierra de Gata, la leridana de Les Garrigues o la cordobesa en torno a Baena, jalonadas todas de olivares, museos, almazaras, catas, paisajes y monumentos. Los ayuntamientos de estas regiones celebran jornadas para



promocionar el aceite de oliva en las que no faltan visitas guiadas, catas dirigidas, exposiciones, desayunos saludables y talleres. Además, desde el pasado mes de diciembre y hasta abril, Baena, Jaén, Úbeda y Baeza dan fe de su patrimonio olivarero en la Magna Exposición Tierras del Olivo.

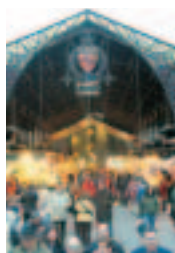


Por ferias y museos

Los museos gastronómicos son puntos clave dentro de muchas rutas y en algunos casos su epicentro. Cerca de 30.000 visitas recibió el año pasado la Cueva-Museo del Queso de Cabrales. Por el Museo de la Xocolata de Barcelona pasaron

92.000 personas. El último fichaje es el Museo de la Horchata y de la Chufa, que abrió el pasado mes de junio en la alquería El Machistre, a cinco minutos de Valencia capital. Del tirón gastronómico también dan fe las numerosas ferias, salones y congresos que sazonan nuestro calendario. En ellas no faltan degustaciones, catas, concursos, talleres, exposiciones, encuentros y mesas redondas.

➤ Las fiestas populares son el plato fuerte de la página web www.comerporlapatilla.com, nominada a los premios Notodo 2008 en la categoría de Mejor Proyecto Internet, que anuncia y promociona fiestas y ferias. “Ya son muchos los ayuntamientos y casas de cultura que nos envían información de sus eventos. Esto es perfecto, ya que uno de nuestros principales objetivos es ayudar a difundir las cosas buenas de nuestro país y fomentar el turismo interior a través del ‘gancho’ de la gastronomía”. Aunque centrados en España, su intención es poder saborear gratis el mundo, “nuestro objetivo a medio plazo es expandirnos a México y a Italia”, aseguran. Sus seguidores son jóvenes que viajan con frecuencia y no dudan en desviarse de su ruta para la ocasión. “Un colectivo muy representativo es el de los moteros y las familias de vacaciones, que casualmente se encuentran cerca del evento”, afirman desde la web.



Cultura gastronómica

Visitar las fiestas populares, las degustaciones de tapas o las ferias culinarias es una buena manera de conocer las recetas típicas de cada región.

El tirón de los chefs y las tapas

Si hace una década el prestigio de los chefs vascos convirtió a esta Comunidad en el primer destino gastronómico nacional, Ferran Adrià, Santi Santamaria o Carme Ruscalleda hacen lo propio en Cataluña. “La eclosión mediática –apunta Emilio Gallego Zuazo, Secretario General la Federación Española de Hostelería (FEHR)– de nuestra cocina y nuestros cocineros está siendo un estupendo motor para consolidar el turismo gastronómico. Y lo más importante, extendiéndolo a nuevos destinos hasta ahora no reconoci-

Los ayuntamientos, conscientes de que la oferta gastronómica potencia el turismo interior, organizan diversos eventos para promocionar sus productos

dos”. Consagrarnos como potencia gastronómica requiere “una oferta amplia y de calidad, así como relacionar este tipo de turismo con el resto de segmentos”. La promoción es la gran asignatura pendiente. “Tenemos que darnos a conocer y promocionar los destinos gastronómicos. Es una buena oportunidad para mejorar el gasto medio por turista”, asegura Emilio Gallego.

La tapa también funciona muy bien como atractivo turístico a través de rutas o citas, como el Congreso Nacional de Pinchos y Tapas de Valladolid o d’ Pintxos Feria y Congreso Mundial de la Cocina en Miniatura, que se celebró el año pasado en San Sebastián. “Las tapas y los pinchos están de moda, despiertan interés porque es una manera distinta de conocer pueblos y ciudades”. En septiembre se presentaba en Sevilla ‘Ir de tapas’, que organiza rutas por la ciudad en busca de los mejores bocados.

Los mercados se apuntan

Los mercados de abastos también se incorporan con éxito al turismo. Su adalid es La Boquería (Barcelona), que recibe una media de 25.000 visitantes diarios. Según Jordi Torrades, gerente del Institut Municipal de Mercats de Barcelona, éstos “son en su mayoría clientes activos, ya que en un porcentaje muy alto compran algún producto o servicio”. Se estima que el 35% son extranjeros con una edad media de 35 años. Megafonía en varios idiomas, precios y nombres en inglés, 11 bares o la práctica del *packing* y el *take away*, pregonan su proyección. Este zoco participa vivamente en la urbe a través de su Aula Gastronómica y “actividades como viajes de incentivos para empresas o visitas guiadas para grupos con degustación de productos”. Otros mercados están siguiendo sus pasos, como el de O Berbés (Vigo), que abrirá este año, o el Mercado Central de Valencia, inmerso actualmente en una remodelación. □

10 FIESTAS GASTRONÓMICAS DE INTERÉS TURÍSTICO

- Festival del Arroz con Leche en Cabranes (Asturias).**
_ Segundo domingo de mayo.
- Fiesta del Aplec del Caracol en Lleida.**
_ 23-25 de mayo.
- Fiesta del Cordero, monte de La Cobertoria (Asturias).**
_ Primer domingo de julio.
- Fiesta de la Urta en Rota (Cádiz).**
_ 31 julio-3 de agosto.
- Fiesta de los Pimientos de Padrón (A Coruña).**
_ Primer sábado de agosto.
- Fiesta del Pulpo en O Carballiño (Ourense).**
_ Segundo domingo de agosto.
- Fiesta de la Tenca. Mancomunidad Tajo-Salor (Cáceres).**
_ Último sábado de agosto.
- Fiesta del Arroz en Sueca (Valencia).**
_ Segundo domingo de septiembre.
- Fiesta del Marisco en O Grove (Pontevedra).**
_ 3-12 de octubre.
- Fiesta de la Flor del Azafrán en Consuegra (Toledo).**
_ Último fin de semana de octubre.

CALENDARIO GASTRONÓMICO 2008

Madrid Fusión VI Cumbre Internacional de Gastronomía >21-24 enero Madrid	Fórum Gastronómico Santiago '08 Las cocinas del Atlántico >16-20 febrero Santiago	XANTAR IX Salón Gallego de Gastronomía y Turismo >5-9 marzo Ourense
XXII Salón Internacional del Club de Gourmets >14-17 abril Madrid	IV Feria de los Sabores de la Tierra del Quijote >30 abril-4 mayo Alcázar de San Juan	V Congreso Mundial del Jamón >6-8 mayo Aracena
		V Salón de las Denominaciones de Origen y Delicatessen >21-23 octubre Vigo
		Expogalaecia XI Salón Internacional de Turismo, Gastronomía y Artesanía de Galicia y Norte de Portugal >31 octubre-2 noviembre Vigo