



Desde la organización de la Capital Española de Gastronomía insisten en que la gastronomía española constituye hoy uno de los pilares de la Marca España.

Nuestra cocina: un gran reclamo turístico

Gastronomía y turismo van de la mano en España. Productos de una calidad excelente (aceite de oliva, jamón, vinos, frutas y hortalizas, etc.), grandes escuelas de cocina, restaurantes de prestigio internacional y el gusto por la buena mesa, grabado a fuego en nuestra cultura, nos convierten en un destino gastronómico de referencia mundial. Según datos de la Secretaría de Estado de Turismo, más de 260.000 turistas, un 16,7% más que en 2018, visitaron España el año pasado, atraídos por nuestra gastronomía. Un dato que el sector no puede pasar por alto y que supone un avance hacia su profesionalización, apoyada por las grandes escuelas de cocina, por la formación especializada de sus trabajadores y por las instituciones y organismos implicados en el negocio de la gastronomía.

MARIÁN LEZAUN

✉ marianlezaun@gmail.com

📱 [@mlezaun](https://twitter.com/mlezaun)



La innovación, diversificación y promoción han colocado a la cocina española en un lugar privilegiado

SEGÚN LA PLATAFORMA internacional de reservas de restaurantes, Opentable, uno de cada cuatro turistas elige su lugar de vacaciones en base a criterios gastronómicos. Y España se encuentra en los primeros puestos de este *ranking* de destinos, sin nada que envidiar a Francia, Italia e incluso destinos más exóticos como Japón o Perú. Parte de la responsabilidad de este despegue recae en los grandes cocineros como Ferran Adrià, que desde El Bulli, su pequeño restaurante en una cala de Gerona, llevó la cocina española a la primera página de la prensa internacional, pero también al éxito de

la cocina vasca durante la década de los años ochenta del siglo pasado y a la gran despensa, variada y de calidad, que ofrece nuestra geografía. No obstante, los expertos señalan que la creatividad de Adrià, que ha traspasado fronteras y ha roto esquemas, junto a sus técnicas de cocina, utilizadas en restaurantes de todo el mundo, han servido de reclamo para seguir atrayendo comensales a nuestro país, dispuestos a probar también los platos más populares. Pero no es el único cocinero que ha traspasado fronteras. Recientemente, los hermanos Juan, Josep y Jordi Roca de El Celler de Can Roca, considerado el mejor restaurante del mundo en 2013 y 2015, según la revista *Restaurant*, han sido nombrados embajadores de buena voluntad del Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo, con el objetivo de trabajar en colaboración con dicho organismo en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (Fondo ODS) por una alimentación sostenible, socialmente inclusiva, nutritiva y que cree riqueza en su entorno. Incluso el mediático José Andrés, que triunfa en Estados Unidos, ha sido candidato al Premio Nobel de la Paz por su labor humanitaria. Y no solo es que la cocina esté de moda, sino que también se han dado las condiciones necesarias para este despegue de los últimos años: innovación, diversificación, promoción, programas de televisión, etc. que han colocado a la cocina española en un lugar privilegiado.

Marta Fernández, directora del portal Gastroeconomy y experta en el sector, considera que parte del éxito es la calidad de los productos, pero también nuestra larga trayectoria gastronómica que nos mantiene bien posicionados en los grandes ránquines internacionales sobre los mejores restaurantes: "hay trece restaurantes españoles en el Top 100 (The World's 100 Best Restaurants) y siete están entre los cincuenta mejores. Además, España cuenta con una despensa muy rica y variada, con productos exportables de una enorme calidad, lo que nos avala como un país de buena mesa".

Así, no es de extrañar que muchos viajeros valoren nuestra cocina a la hora de elegir destino. Y es que comer bien y vacaciones son ya dos conceptos inseparables. En España, encontrar lugares en los que la buena cocina esté garantizada es fácil y no siempre se encuentran en las ciudades más grandes, ni liderados por grandes chefs de renombre. Por eso, desde la organización de la Capital Española de Gastronomía, insisten en que la gastronomía española constituye hoy uno de los pilares de la Marca España. "No nos referimos únicamente a los grandes chefs españoles que nos deslumbran por su creatividad y por introducir la innovación en el ámbito culinario. La cocina española es una de los grandes agitadores de la llamada dieta mediterránea y sus beneficios. Reafirma los valores de sostenibilidad y posibilita la cohesión del territorio y destaca, además, por ser muy saludable", explica el director de esta organización, Pedro Palacios. Según datos de la organización, la aportación de la hostelería a la economía española en 2018 se sitúa en el 6,2%, del cual un 4,7%



Para saber más



► La firma de servicios profesionales KPMG ha elaborado un informe titulado *La gastronomía en la economía española*, que recoge el impacto que el sector tiene en la riqueza de nuestro país.

<https://cutt.ly/jrwOxYi> 



► Los promotores de la Capital Española de la Gastronomía ofrecen en su página web toda la información necesaria para conocer las ciudades elegidas hasta la fecha y toda su oferta.

<https://cutt.ly/arwOc3i>



► La publicación sectorial *Hosteltur*, con la consultora Dinamiza, ha elaborado un estudio para conocer los principales destinos gastronómicos dentro de España.

<https://cutt.ly/9rwOI5z>



► En el portal gastroeconomy.com se puede consultar el listado completo de todos los restaurantes españoles con estrella Michelin.

<https://cutt.ly/BrwOQGu>



Estrellas en Sevilla

La *Guía Michelin* recoge los mejores restaurantes y hoteles en más de una docena de países y, además, reconoce el trabajo de los grandes cocineros a través de sus famosas estrellas. Conseguir una estrella Michelin es para un restaurante un premio a la calidad de su cocina, a la originalidad de su propuesta y al servicio esmerado, por lo que suponen un atractivo en sí mismas. En España, 206 establecimientos cuentan con alguna estrella y hay 11 que cuentan con tres, el máximo reconocimiento de la prestigiosa guía. El pasado 20 de noviembre se celebró en Sevilla la entrega de las nuevas estrellas para España y Portugal, y en esta edición 22 restaurantes españoles consiguieron colarse en el ranking de los mejores. Martín Berasategui se consolidó como el cocinero más premiado, con doce estrellas, y *El Cenador de Amós*, la casa de comidas de Jesús Sánchez en Cantabria, logró su tercera estrella en una cita en la que el valor de la cocina española está por encima de todo.



Las mejores escuelas de cocina



El negocio emplea a 3,7 millones de personas, por lo que no podemos hablar de burbuja, ni de una moda pasajera.

Las de hostelería que incluyen formación profesional de grado superior, y la Universidad Nacional a Distancia (UNED), oferta en La Rioja un curso de enoturismo de gran prestigio en el sector.

HACE algunos años, Francia era la meca de los estudiantes de cocina de todo el mundo. Hoy, sin embargo, en España contamos con grandes centros de prestigio, tanto públicos como privados, que atraen a talento culinario de todo el mundo. El programa de formación más completo y práctico se imparte en San Sebastián, en el Basque Culinary Center, cuyo grado en gastronomía es un referente internacional. El centro ofrece también másteres, cursos especializados, formación *online*, talleres y seminarios. En Madrid se encuentra la filial española de la prestigiosa escuela parisina, Le Cordon Bleu, cuyo diploma incluye estudios de cocina y pastelería y puede cursarse en apenas nueve meses. Los camareros, barman, maîtres y sumilleres tienen en Barcelona un centro de referencia, la Escuela Superior de Hostelería de Barcelona. En casi todas las comunidades existen escuelas



procede de los servicios de restauración y un 1,5% del alojamiento. En su sentido más amplio, incluyendo desde la producción agrícola hasta la distribución, el turismo asociado y la hostelería, el porcentaje se dispara hasta el 33% del PIB, según un estudio reciente de la consultora KPMG. El negocio emplea, además, a 3,7 millones de personas, por lo que no podemos hablar de burbuja, ni de una moda pasajera.

Murcia, capital gastronómica 2020. Por eso, apoyar nuestra cocina es un compromiso de todos los ciudadanos. Desde hace nueve años, la Federación Española de Periodistas Turísticos promueve el reconocimiento de una localidad española como referente de la gastronomía nacional. Si este año ha sido Almería, en 2020, Murcia será el gran descubrimiento gastronómico. Con el lema *La huerta de los 1001* sabores se anuncia el respeto y la apuesta por el producto. “Los cocineros murcianos tratan con mucho esmero el producto autóctono y en sus manos se presenta aún más atractivo. La oferta gastronómica de Murcia es tan desconocida como

Los expertos señalan que la creatividad de Adrià, que ha traspasado fronteras, ha servido de reclamo para atraer comensales a nuestro país

sugereente. Productos y platos como el jalulllo (un guiso de campo elaborado con carne de cerdo), el pastel de carne, el zarangollo (elaborado con huevos y productos de la huerta), el paparajote (postre a base de hojas de limonero), los arroces, el guiso de trigo, son solo algunas de las propuestas que hay que dar a conocer”, explica Palacios. “Murcia cuenta con una gran despensa. Siete marcas de calidad de productos agroalimentarios: hortalizas, verduras y frutas, excelentes vinos de Yecla, Jumilla y Bullas y con buenos productos del mar”, añade.

Para Murcia, esta elección supone un impulso enorme. “La ciudad que ha sido Capital Gastronómica, al acabar su año de ejercicio presenta siempre un balance muy positivo: el incremento de los visitantes atraídos por el reclamo supera el 5%, la repercusión mediática, la facturación en bares y restaurantes aumenta, e incluso la autoestima de la población crece por la reputación obtenida... Nosotros solo detectamos valores positivos que son compartidos por más del 94% de los habitantes de la ciudad elegida”, reconoce Palacios. ●





ESTHER ESTEBAN,
periodista

✉ estherestebanh@hotmail.com

📧 [@estherestebanh](https://twitter.com/estherestebanh)

Gastronomía, arte y estrellas

La comida. Si hay algo que nos une a los españoles —históricamente enredados en todo tipo de discrepancias y enfrentamientos— es eso, comer. Nuestros platos sencillos o sofisticados según la ocasión, no solo llenan nuestras mesas sino que se convierten en motivo de conversación y protagonistas cuando se trata de limar asperezas, incluso se transforman en apasionada discusión sobre los maridajes que hacen de cada especialidad algo único. Todo el mundo está de acuerdo en que no hay mayor tradición en España que la del buen comer, y eso en mi familia se ha llevado a rajatabla. Tanto que, aunque han pasado muchos años, y ya solo nos queda su recuerdo, me parece que fue ayer cuando en la cocina de mi abuela se elaboraban viandas de todo tipo —incluida su especialidad: la carne mechada o las alubias estofadas— para que no faltara de nada “porque los de mi generación hemos pasado mucha hambre”, solía decir. Tras ella, mi madre cogió el testigo y se convirtió en lo que ahora llamarían una gran *chef*. Sus albóndigas de bacalao, los calamares a la americana, el gazpacho, sus perdicines a la toledana o el besugo al horno —que ella solía adornar con limón— eran manjar de dioses y solamente con pensar en ellos se me hace la boca agua.

Tal era la importancia de la cocina en mi casa que la mayoría de los recuerdos que tengo son alrededor de una mesa. Mi padre, un hombre de buen comer, conocía a todos los cocineros de Toledo, mi ciudad natal. Y ese gusto por la comida, esa forma de educar el paladar probando cosas diferentes que me han dejado mis padres a modo de herencia gastronómica, se lo he inculcado a mis hijos. Itziar la menor de ellos, se ha convertido en una artista de la repostería y en su especialidad, el chocolate, suele conseguir el “más difícil todavía”.

En nuestro país siempre se ha dicho y es verdad que sea cual sea el motivo “es mejor hablar con el estómago lleno”. De hecho, todo el mundo tiene historias gastronómicas que contar. No es de extrañar, por tanto, que España sea conocido por su cultura, pero también por su gastronomía y nuestros chefs sean valorados y reconocidos internacionalmente.

Apenas ha pasado mes y medio desde que la Guía Michelin trajo una lluvia de estrellas de esas que, cada año, profesionales y *foodies* (como se llaman ahora los amantes de comer bien) esperan atentamente. Este año alcanzaban el cielo nuevos cocineros y otros, ya veteranos, repetían, tripitaban y se quedaban ya sin hueco en las estanterías para tanto galardón. Tras la entrega de premios en el Teatro Lope de Vega de Sevilla la celebración continuaba en los restaurantes de los chefs galardonados, que en los últimos días de diciembre han recibido y colocado las nuevas

placas en sus establecimientos. Pero el pasado noviembre no solo se entregaron las estrellas, sino que también se eligió la que sería Capital Española de la Gastronomía 2020.

Ese título durante el 2019 lo ostentó Almería gracias a sus tapas casi, casi divinas. Precisamente por este reclamo, decidí pasar allí un fin de semana y créanme, fue todo un descubrimiento que pienso repetir. Pasear por el centro de la ciudad es recorrer una amplísima zona de bares y restaurantes estupendos donde con unas cañas o unos vinos puedes comer a base de tapas. ¡Y qué tapas! Con decir que son a la carta queda todo explicado y claro, con el clima, las terrazas y las excursiones obligadas a zonas cercanas como el cabo de Gata para conocer la flora y la fauna de las salinas y después almorzar un calamar al estilo de la zona con patatas y ajos, la experiencia es inolvidable.

Con ese grato recuerdo, tras conocer que Murcia es la nueva Capital Gastronómica de este año 2020, en el puente de diciembre decidimos saborear cada rincón de esta maravillosa y, para muchos, desconocida ciudad. Rozando los 18 grados en pleno invierno y con un ambiente festivo, me ganó por el estómago ¡y por sus precios! Casi todos los restaurantes además de servir en las mesas sirven en la barra, y esa es una de sus curiosas señas de identidad. Nada más llegar comimos en “El Salzillo”, famoso por su huevo ponche con trufa de temporada y boletus, sus alcachofas rellenas de gamba blanca y taquitos de jamón o de foie o en escabeche, por no hablar de la mojama de almadraba y hueva de Mujol.

Pero además en la famosa plaza de las Flores y en muchas otras de la ciudad hay terrazas donde tapear y plato obligado es la especialidad del lugar: un pulpo al horno en su propio jugo, absolutamente inolvidable.

Cada ciudad en su estilo, con o sin galardón, lo cierto es que resulta fácil encontrar en todo el territorio nacional un buen bar o restaurante en el que saborear un plato adaptado a cada gusto. En tradición no nos gana nadie, en internacionalización tampoco y ya no hablemos de la innovación, donde somos “cum laude”. Nos gusta comer y lo hacemos bien. Hay quien prefiere la tradicional de toda la vida y quien opta por la cocina moderna de autor. A mí, personalmente, me gusta comer platos que me evoquen recuerdos, que me transporten al pasado, a ese lugar que tanto me gusta, a mi niñez, a mi adolescencia o que simplemente me provoquen una sonrisa.

Eso es lo más sublime del arte de la cocina: generar con un mismo plato, sentimientos diferentes en cada persona que lo prueba. Por eso, comer se define como una experiencia y así con ganas de vivirla intensamente nos deberíamos sentar en cualquier mesa, sea de restaurantes con estrella o en la del bar de debajo de nuestra casa que elabora esas patatas alioli o bravas que quitan el sentido. La rutina o la excepción, lo que buscamos cuando salimos o lo que encontramos al comer en casa. La comida en sí misma. La reunión a su alrededor. El todo. La nada. El pan que acaricia el plato vacío. El último bocado antes del postre. Nuestra gastronomía.

«Tras conocer que Murcia es la nueva Capital Gastronómica de 2020, en el puente de diciembre decidimos saborear cada rincón de esta maravillosa ciudad»

‘El bullying y los silencios cómplices’

