

## Gastronomía, top turístico

El turismo gastronómico se ha democratizado. La transformación en una década ha llevado a la Organización Mundial del Turismo (OMT) y al Basque Culinary Center (BCC) de San Sebastián a mejorar la competitividad del sector.

**ANÁLISIS**  
REDACCION  
OURENSE

El proyecto se daba a conocer en el V Foro Mundial del Turismo Gastronómico, que se celebra en el Kursaal donostiarra, en el que se analiza la contribución de este fenómeno al auge del empleo y del emprendimiento. El secretario general de la OMT, Zurab Pololikashvili, ha destacado que el foro es "muy especial" este año por la presentación de esta guía y porque acoge también la primera competición mundial de "startup" de turismo gastronómico.

De la "Guía para el desarrollo del turismo gastronómico", no obstante, se ha ofrecido únicamente un avance, ya que su presentación como tal no tendrá lugar hasta dentro de unos días. Del "spoiler" se han encargado sus autores, Amaia López de Heredia e Iñaki Gaztelumendi, profesores del BCC, quienes han explicado que, tras las conclusiones extraídas de las cuatro ediciones anteriores del foro, han preparado "una hoja de ruta" que ponen a disposición de "toda tipología de destinos" en los que la gastronomía sea "un elemento clave a la hora de estructurar su política turística".

López de Heredia ha dicho que la pretensión no es dar "la solución a los problemas de cada uno", pero sí "responder a los grandes retos que tiene el turismo gastronómico", por lo que además incluirán un capítulo de recomendaciones, de "acciones de intervención", entre ellas el reconocimiento de la gastronomía local como patrimonio cultural. El siguiente paso, según ha dicho Pololikashvili posteriormente, sería trabajar "individualmente" con cada país miembro de la OMT para "identificar las cosas que se pueden mejorar y qué se puede hacer adicionalmente". El secretario general de la OMT, que ha intervenido tras una mesa redonda en la que las secretarías de Estado de Turismo de Eslovenia y España, Eva Stravs e Isabel Oliver, y su homólogo de Croacia, Frano Matusic, han hablado de las



Los eventos gastronómicos tienen una gran capacidad de atracción turística.

*El sector analiza las posibilidades de estas iniciativas para crear empleo y nuevas empresas, sobre todo entre los jóvenes*

políticas públicas de sus respectivos países para fomentar el turismo gastronómico.

Ha intervenido también Rebeca Grynspan, secretaria general de la Secretaría General Iberoamericana (SEGIB), quien ha señalado a México y Perú como los dos países de su área que han hecho del turismo gastronómico "una marca de país". "El resto están un poquito rezagados en sus políticas públicas", ha afirmado Grynspan, partidaria no solo de "dar estrellas de calidad" a la comida, sino también a la forma en la que ésta se obtiene, y convencida además de que se deben llevar a cabo políticas "in-

tegrales" y de "inclusión" para "no borrar con el codo lo que uno hace con la mano". Los dos principales retos a los que deben hacer frente en Croacia es a la falta de mano de obra y a la falta de preparación de profesionales de un sector que no es valorado socialmente y para el que se concedieron el pasado año 15.000 licencias.

"Lo que queremos es atraer personas, y emprendedores. Es complicado porque está la cuestión de la temporalidad y queremos buscar también fórmulas para equilibrar la situación", ha señalado Frano, quien ha destacado además que se han creado seis centros de formación en hostelería y turismo, uno de ellos en Dubrovnik, con el que va a colaborar el Basque Culinary Center.

En Eslovenia se creó en 2006 una estrategia de turismo gastronómico para mostrarse al mundo como un lugar "verde, activo y saludable", aunque Eva Stravs ha admitido que en su país pocos jóvenes sueñan con convertirse en chefs. Ha dicho que el sector público y el privado deben trabajar "juntos por el respeto a la profesión" y lograr "buen personal y buenos cocineros

*En España la colaboración público-privada trabaja para la calidad en el empleo y la igualdad de salarios*

para dar un buen servicio". En octubre y noviembre organizan sendas semanas de los restaurantes, en las que ofrecen platos de reconocidos cocineros a precios asequibles para acercar la gastronomía a los jóvenes y que se lo planteen como una salida profesional.

En España, la colaboración público-privada trabaja por la mejora de la calidad en el empleo, de la igualdad de salarios y por el reconocimiento como enfermedades profesionales de dolencias que afectan al sector, ha resaltado Isabel Oliver, que ha recordado que existen comisiones interdepartamentales para tratar estos asuntos. ■