

Una guía ayudará a los destinos turísticos que quieran apoyarse en la gastronomía

Ha sido elaborada por la Organización Mundial del Turismo y el Basque Culinary Center de San Sebastián



Apertura del V Foro Mundial de Turismo Gastronómico, en el que se presentó la guía para su desarrollo. EFE/Javier Etxezarreta

EFE
San Sebastián

El turismo gastronómico se ha democratizado. Esa transformación experimentada en la última década ha llevado a la Organización Mundial del Turismo (OMT) y al Basque Culinary Center (BCC) de San Sebastián a elaborar una guía para todos aquellos destinos que quieran hacer de su gastronomía “un pilar de su competitividad”.

Este proyecto se dio a conocer ayer en la jornada inaugural del V Foro Mundial del Turismo Gastronómico, que se celebra en el Kursaal donostiarra, en el que durante dos días se analiza la contribución de este fenómeno al auge del empleo y del emprendizaje.

El secretario general de la

OMT, Zurab Pololikashvili, destacó que el foro será “muy especial” este año por la presentación de esta guía y porque acogerá también la primera competición mundial de *startup* de turismo gastronómico.

De la *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*, no obstante, se ofreció únicamente un avance, ya que su presentación como tal no tendrá lugar hasta dentro de unos días.

Avance

Del *spoiler* se encargaron sus autores, Amaia López de Heredia e Iñaki Gaztelumendi, profesores del BCC, quienes explicaron 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 dijo 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 Pololikashvili, 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 intervino 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, hablaron de las políticas públicas de sus respectivos países para fomentar el turismo gastronómico.

Intervino también Rebeca Grynspan, secretaria general de la Secretaría General Iberoamericana (SEGIB), quien señaló 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”, afirmó 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 “integrales” y de “inclusión” para “no borrar con el codo lo que uno hace con la mano”.

Experiencias

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”, señaló Frano, quien destacó 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, el Gobierno creó en 2006 su estrategia de turismo gastronómico para mostrarse al mundo como un lugar “verde, activo y saludable”, aunque Eva Stravs admitió que en su país pocos jóvenes sueñan con convertirse en chefs.

Dijo que el sector público y el privado deben trabajar “juntos por el respeto a la profesión”, por lograr “buen personal y buenos cocineros 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.