

El manual definitivo para destinos de buena mesa

● San Sebastián acoge estos días el Foro Mundial del Turismo Gastronómico

Redacción

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 acaba de darse a conocer en el V Foro Mundial del Turismo Gastronómico, que se celebra en el Kursaal donostiarra, en el que se ha analizado la contribución de este fenómeno al auge del empleo y del emprendizaje.

El secretario general de la OMT, Zurab Pololikashvili, recién llegado de Colombia, donde ha asistido en Cartagena de Indias a la segunda edición del *UNWTO Tourism Tech Adventure: Scaling Up*, ha destacado 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 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



Apertura de esta quinta edición del Foro Mundial de Turismo Gastronómico.

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 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 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 políticas públicas de sus respectivos países para fomentar el turismo gastronómico. Ha intervenido también Rebeca Grynsan, 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 Grynsan, 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”.

En España, donde la colaboración público-privada se traduce en los clubes de producto (Rutas del Vino, del Jamón Ibérico, Saborea España), se trabaja por la mejora de la calidad en el empleo, de la igualdad de salarios entre mujeres y hombres y por el reconocimiento como enfermedades profesionales de dolencias concretas que afectan al sector, ha resaltado Isabel Oliver, que ha recordado que existen comisiones interdepartamentales para tratar estos asuntos.