

Saborea España, un escaparate de las cocinas regionales

"Degustación, vivencia y compra" son ejes que se quieren transmitir

ROSA RIVAS - Madrid - 02/07/2010

Cocineros, hosteleros, productores y ciudades con atractivo turístico se han aliado para sacarle rentabilidad gustosa, y económica, a la potencia gastronómica española. Los seis millones de turistas que, según datos oficiales, vienen atraídos por motivos culinarios es un buen punto de partida. "Hay que utilizar el prestigio de nuestra cocina dentro y fuera de España. Queremos que el público entienda y viva la gastronomía. Además de ir al restaurante, que vaya a la lonja, a la bodega, a la huerta, a la tienda... y que intente hacer recetas".

Este es el objetivo de Saborea España, www.tastingspain.es para el mundo, según explica su presidente, el cocinero donostiarra Pedro Subijana. "Todos tenemos que colaborar y no poner zancadillas. Cada uno tiene que hacer muy bien lo suyo. La imagen de los cocineros hace país, ya sea desde una tasca o desde un restaurante con estrella. La diferencia entre lo bueno y lo excelente es abismal", considera el prestigioso chef de Akelarre.

La Federación Española de Hostelería y Turismo (FEHR), Eurotoques (organización europea con los chefs de mayor prestigio), Facyre (asociación de cocineros y reposteros de España) y la Asociación Española de Destinos para la Promoción del Turismo Gastronómico son los actores de esta iniciativa, que funciona como una red en la que también están implicados productores, bodegueros, empresas, granjas, cooperativas agrícolas, artesanos, mercados, lonjas, restaurantes, bares, centros de ocio y cultura, Ayuntamientos, comunidades autónomas..., con el apoyo de la Secretaría de estado de Turismo.

Cambriels, Gijón, Lanzarote, Lleida, San Sebastián, Santiago de Compostela y Valladolid han sido los primeros destinos que se han implicado en la seducción turística a través de sus encantos gastronómicos y paisajísticos. El esfuerzo dura ya un año. Y ahora se suman Albacete, Badajoz, Ciudad Real, Valencia y Zaragoza. En menos de otro año se espera que haya más de 30 destinos más en el mapa de Saborea España.

Como aperitivo, las ciudades anfitrionas de la plataforma hicieron una degustación de sus delicias en el restaurante madrileño de Pedro Larumbe, que hizo los honores de anfitrión antes de regresar a su embajada culinaria en el pabellón español de la Expo de Shangai. "Degustación, vivencia y compra" son ejes que se quieren transmitir. Saberes y sabores es lo que los turistas nacionales e internacionales han de llevarse en la maleta.