

jueves 5 de noviembre de 2015

## Arrancan en Jabugo las Jornadas de Turismo Gastronómico 2015: La rebelión del Jamón



Descargar imagen

**Con un centenar de participantes inscritos se sucederán durante cuatro días jornadas técnicas profesionales, mesas redondas y conferencias en torno al turismo gastronómico en la Sierra de Aracena y Picos de Aroche**

El alcalde de Jabugo y vicepresidente de la Diputación de Huelva, José Luis Ramos, ha inaugurado hoy las primeras “Jornadas de Turismo Gastronómico 2015: La rebelión del JAMÓN” que se celebran desde hoy en el Centro de Innovación y Promoción del Ibérico, “Edificio El Tiro” de Jabugo.

Más de cinco millones de turistas internacionales visitan España atraídos por la oferta gastronómica. Y en el mercado nacional, 10 millones de viajeros están dispuestos a moverse en función de la oferta gastronómica existente, “tenemos que conseguir que los turistas identifiquen este producto con la imagen de la provincia”.

Con estas palabras ha comenzado el alcalde Jabugo su intervención en las Jornadas que a su juicio cumplen “al cien por cien” con todos estos objetivos: atraer al viajero, ofrecerle lo mejor que tenemos y conquistarlo para que vuelva siempre. Una actividad con la que “reforzamos la imagen de Huelva como destino gastronómico de referencia a nivel nacional e internacional, para atraer a más turistas y lo más importante: durante todo el año”, ha señalado José Luis Ramos.

El acto inaugural también ha contado con la presencia del director del Consejo Regulador DOP Jabugo, José Antonio Pavón, el Presidente del GDR Sierra de Aracena y Picos de Aroche, Manuel Guerra, el presidente de la Asociación de Industrias Cárnicas de Huelva, Alfredo Martín Porrino, la Presidenta de la Asociación de Empresas Turísticas de la Sierra, Cinta Aguilar y el responsable de Andalucía Emprende en la Sierra de Aracena y Picos de Aroche, Luis Miguel Ramírez.

Con más de 100 participantes y superando en determinados momentos el aforo del centro de congresos y convenciones del CIPI, las sesiones técnicas han superado las expectativas de sus organizadores, suponiendo un revulsivo para el territorio, sus instituciones, su empresariado, sus habitantes y en breve, para su oferta turística gastronómica.

Durante la jornada de hoy se han celebrado hasta un total de cinco mesas de trabajo y reflexión, dirigidas a las instituciones y al empresariado de las industrias cárnicas, turístico, hostelero y comercial. En ellas se ha profundizado en la situación actual del turismo gastronómico y en las claves para afrontar con garantías de éxito el esperanzador futuro de una modalidad en auge, especialmente en un territorio como la Sierra de Aracena y los Picos de Aroche, que, aunque poseedor de algunos de los mejores recursos de la despensa española, como el jamón de Jabugo, y a pesar de su larga trayectoria como destino, necesita seguir innovado en la generación de experiencias únicas para sus visitantes.

La sesión técnica también ha contado con espacio para la presentación y el debate, entre los tres clubes de producto turístico del territorio: la Ruta del Vino del Condado de Huelva, la Ruta del Jabugo y Huelva Tradición Marinera, permitiendo explorar las sinergias entre éstos y una vez más, los retos a los que se enfrentan.

### **“Cucharón Serrano y Paso Atrás”**

Como no podía ser menos, no todo ha sido trabajo y durante la jornada, los participantes han podido asistir, informarse y degustar, de una extensa muestra de la excelsa gastronomía del territorio, a través de una exposición de sus productos; mieles, carnes y embutidos, mermeladas, quesos, patés, setas, dulces, repostería y panadería, etc. De igual manera, los asistentes pudieron asistir a un divertido almuerzo tematizado, denominado “Cucharón Serrano y Paso Atrás”, donde los guisos serranos de invierno han sido los protagonistas, habiendo sido elaborados para la ocasión los principales cocineros del territorio: Luismi López del Restaurante Arrieros, que ha preparado un guiso de patatas, ibérico y boletus, Manuel García del Restaurante Montecruz, que ha ofrecido una paella elaborada en directo a base de setas, lagarto y punto de costillas ibéricas y Javier de Pablos, del Restaurante Los Canastos, que ha ofrecido un pisto de verduras de la huerta con setas 'lantanas' “recolectadas en el bosque serrano esta misma mañana”.

Eduardo Serrano, responsable de ESM y Asociados, consultora encargada de la organización de estas Jornadas, tiene muy claro el objetivo de las mismas: “Con este evento pretendíamos profundizar en el turismo gastronómico, en lo que es y lo que no es, dejando claro de una vez que esta modalidad turística, va mucho más allá de la cocina y de la bodega, de comer y beber bien, centrándose en la interpretación de los recursos del territorio y cultura que los rodea, donde el alimento es protagonista indiscutible. “Un trabajo en el que todos los habitantes del territorio somos actores y parte del producto-servicio”.

Por su parte, el CEO de RV EDIPRESS, la Agencia de Comunicación Turística líder en el sector, Fernando Valmaseda, quien ha moderado una de estas conferencias, ha afirmado que “Queda mucho por hacer en cuanto al turismo gastronómico se refiere. Se están haciendo las cosas bien y partimos de la base de un excelente producto, de algunas elaboraciones singulares, pero lejos de creer que lo que tenemos es muy bueno, incluso inmejorable, tenemos que seguir trabajando hacia la excelencia”.

Las jornadas continuarán hasta el domingo día 8 de noviembre, ofreciendo al público en general, locales y turistas que quieran acercarse al territorio, un ‘Fin de semana gastronómico’ desarrollado por los socios Club de Producto Ruta del Jabugo, entre los que destacan las distintas experiencias ofertadas en su Web, así como los menús de degustación creados para la ocasión por los restaurantes adheridos, o el día de puertas abiertas al Museo del Jamón de Aracena, que el ayuntamiento de la localidad, ofrece para aquellos turistas alojados en los hoteles socios de la propia ruta.