

viernes 30 de diciembre de 2016

El patronato reforzó la promoción gastronómica en 2016 con actividades, encuentros y jornadas culinarias



La Rebelión del Jamón, el Encuentro Iberoamericano de Cocina o la actividad Tandem Cooking recomendaron vivir la experiencia de la gastronomía onubense

El Patronato de Turismo de Huelva ha reforzado en 2016 la promoción gastronómica de la provincia con actividades, encuentros y jornadas que han estado centradas en una de las tendencias más destacadas en el interés del viajero actual. La Rebelión del Jamón, el Encuentro Iberoamericano de Cocina o la actividad Tandem Cooking

entre otras, recomendaron vivir la experiencia de la gastronomía onubense como un atractivo más de su oferta turística.

Estas actividades se celebraron fuera de la temporada alta, con el fin de luchar contra la estacionalidad para mantener el interés por nuestro destino más allá de los meses de verano y del turismo de sol y playa.

'Tandem Cooking. Huelva que Alimenta' ha sido una novedosa actividad gastronómica, organizada por la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Huelva con el patrocinio del Patronato Provincial de Turismo, que ha reunido una cuidada selección de lo más granado de la restauración onubense para acortar distancias entre la capital y los pueblos de la provincia a través de la gastronomía.

Del 29 de septiembre al 9 de octubre, 'Tandem cooking' se presentó como una experiencia gastronómica única, para disfrutar en la capital de los mejores platos de la provincia, y en la provincia de los mejores platos de la capital. Los chefs de ocho de los mejores restaurantes de Huelva y sus pueblos intercambiaron sus creaciones culinarias.

Cuatro establecimientos de la ciudad como Guatiné, La Mirta, Ciquitrake y Azabache participaron durante unos días con sus mejores platos junto a otros cuatro restaurantes de la provincia: Arrieros, de Linares de la Sierra; El Cerrojo, de Alosno; Casa Dirección, de Valverde del Camino y Montecruz de Aracena.

En noviembre se celebraron Jabugo las Jornadas de turismo Gastronómico La Rebelión del Jamón 2016, que contó con la participación de un centenar de expertos en turismo gastronómico para analizar la importancia de este segmento como motor de desarrollo en la Sierra de Aracena y Picos de Aroche. En esta segunda edición La Rebelión del Jamón estuvo dedicada a 'El Mercado de la Dehesa', en el Centro de Centro de Innovación y Promoción del Ibérico de Jabugo.

Una cita, organizada por la Diputación Provincial de Huelva y el Patronato de Turismo, dedicada a incentivar a la iniciativa privada y dar a conocer los atractivos con los que cuentan los pueblos del entorno del Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche en su conjunto y su peculiar y rica gastronomía, que gira en torno al Jabugo como tesoro gastronómico impulsor de la creación de riqueza y empleo.

Personalidades como Bernardo Muñoz, director de la Oficina Comercial de la Embajada del Perú en España, aportaron sus reflexiones sobre la marca de uno de los destinos gastronómicos más importantes del mundo como es el país andino.

Un Workshop comercial de mano de las principales agencias nacionales de viajes especializadas en turismo gastronómico y el Showcooking 'Canalla' que enfrentó al televisivo chef Hung Fai con cocineros locales para preparar elaboraciones a base de productos de la Dehesa y el Cerdo 100 % Ibérico formaron también parte del atractivo programa. La Jornadas se completaron con un viaje de familiarización y prensa, con la presencia de 10 periodistas especializados en turismo gastronómico y 10 agentes de viaje que conocieron todas las posibilidades que atesora este ecosistema único en el que se crían los cerdos cien por cien ibéricos, materia prima de un icono gastronómico como el Jamón de la Denominación de Origen Protegida Jabugo.

Aracena también fue el centro de la gastronomía de caza en la primera quincena de marzo, gracias a las Jornadas sobre cocina cinegética del restaurante Montecruz que celebró su décima edición con el patrocinio del Patronato de Turismo, demostrando que el Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche reúne innumerables alicientes para ser disfrutado durante todo el año y en todos los sentidos, incluido saborear los productos más naturales que se dan en esta Reserva de la Biosfera.

Del 1 al 17 de marzo se celebraron las X Jornadas Gastronómicas de Caza del restaurante Montecruz, uno de los templos culinarios de la provincia, que añadieron un nuevo motivo gastronómico para planificar una visita a la comarca serrana.

Por último, en octubre la Diputación de Huelva y el Patronato de Turismo promovieron la fusión y el mestizaje con Iberoamérica a través de la gastronomía con la celebración del III Encuentro Iberoamericano de Cocina, del 16 al 21 de octubre en la Sierra de Aracena y Picos de Aroche.

Cinco prestigiosos chefs, referentes de la cocina actual de España, Perú, Venezuela y República Dominicana y tres onubenses, participaron en esta cita para difundir los valores turísticos, naturales, gastronómicos, ambientales y socioculturales de la provincia de Huelva a través de un viaje de experiencia por nuestro paisaje gastronómico y su vinculación con Iberoamérica a través de la cocina.

La investigación y las tendencias actuales de la cocina iberoamericana, de la gastronomía de ida y vuelta y del turismo basado en la biodiversidad y la diversidad cultural de nuestras comarcas, en especial de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche, contempladas como gastrorregiones y destinos de turismo gastronómico.

El turismo gastronómico es tendencia

Si existe una tendencia que de manera decisiva está revitalizando el mundo del turismo es sin duda la gastronomía. Por esta razón, el Patronato Provincial de Turismo viene desde hace ya varios años volcando una parte destacada de su actividad promocional en este segmento, que crece año tras año entre las preferencias de los viajeros a la hora de planificar sus visitas. Se calcula que 7,4 millones de turistas extranjeros viajan cada año a España atraídos principalmente por la riqueza culinaria, según las encuestas del IET que miden los hábitos de los visitantes extranjeros.

De hecho, la cocina española es la segunda en las preferencias de los europeos, por detrás de la italiana, según la encuesta anual sobre viajes y gastronomía realizada por la web de viajes TripAdvisor entre usuarios del continente. Por estas razones, la gastronomía ocupa cada día un lugar más destacado en las estrategias de promoción de las diferentes administraciones.

En el año que está a punto de comenzar, Huelva será Capital Española de la Gastronomía, una distinción que sin duda aportará un incremento de visitantes.