

sábado 24 de octubre de 2026

Aracena acoge el I Encuentro de bares y restaurantes de gastronomía sostenible de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche

La Agencia Destino Huelva ha puesto en marcha esta iniciativa que tiene como objetivo compartir ideas y experiencias para impulsar un destino gastronómico sostenible



Con el objetivo de compartir ideas y experiencias para impulsar la Sierra de Aracena y Picos de Aroche como destino gastronómico sostenible, así como establecer planes de mejora de cada uno de los establecimientos participantes en torno a la calidad y sostenibilidad de sus empresas, la Agencia Destino Huelva ha organizado en Aracena el I Encuentro de bares y restaurantes de gastronomía sostenible en el que han participado diversos establecimientos.

El restaurante Montecruz, de Aracena, ha sido el escenario de esta primera

jornada, planteada como un espacio de encuentro y conocimiento mutuo entre los establecimientos participantes, donde además han podido resolver sus dudas sobre la primera fase de autodiagnóstico de la calidad y sostenibilidad de sus negocios en todas sus vertientes, que la Fundación de Bares y Restaurantes sostenibles está desarrollando con ellos.

El intercambio de experiencias, inquietudes sobre su día a día, las oportunidades de colaboración que identificaron entre ellos, además de las propuestas vertidas a las administraciones locales, han hecho de esta primera reunión una palanca de apoyo para ir creando una red de actores territoriales consolidados que impulsen el desarrollo sostenible de esta comarca, a través de su rica gastronomía.

La dificultad para encontrar personal cualificado ha sido uno de los asuntos que generó mayor interés, así como cuestiones relacionadas con la organización y operativa de los diferentes negocios, sus particularidades, la tipología de clientes que reciben y las dificultades para atraer nuevos públicos.

Este intercambio de impresiones ha permitido también conocer mejor las diferentes realidades empresariales presentes en el proyecto, identificar preocupaciones compartidas y comprobar que, pese a las diferencias entre los

establecimientos, existen numerosos retos comunes. Al mismo tiempo, se ha destacado que la colaboración entre negocios no debe entenderse únicamente como una oportunidad comercial puntual, sino también como una forma de fortalecer el conjunto de la oferta gastronómica y turística del territorio.

Otro de los asuntos destacados ha sido la importancia de continuar poniendo en valor el producto local como elemento diferenciador de la gastronomía de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche. Es encuentro ha servido también para poner de manifiesto la necesidad de fortalecer las relaciones entre los establecimientos de restauración y los productores del territorio, reconociendo el papel fundamental de agricultores, ganaderos y otros profesionales vinculados a la producción agroalimentaria. Señalando la conveniencia de que estos sectores participen en futuros espacios de colaboración, con el fin de favorecer un mayor conocimiento mutuo, acercar la producción local a los establecimientos y reforzar la identidad gastronómica de la comarca.

Esta reflexión conecta directamente con uno de los principios del proyecto: avanzar hacia un modelo gastronómico sostenible que integre la viabilidad económica de los negocios, el aprovechamiento responsable de los recursos y la conservación y valorización del patrimonio gastronómico local.

Igualmente, la jornada ha puesto de manifiesto que la sostenibilidad de un destino gastronómico no depende únicamente de las mejoras que cada establecimiento pueda desarrollar de forma individual, sino también de su capacidad para relacionarse con otros negocios, productores y agentes del territorio.

En este primer encuentro han participado representantes del restaurante Montecruz, de Jamones Eíriz, de la Posada de Valdezufre, del restaurante Arrieros, de la Finca Montefrío, y del restaurante Veg and Veg. El resto del grupo adscrito al programa de Gastronomía Sostenible en Saypa está conformado también por: Ancalagüela Foodtruck, Bar Relente, la Posada de San Marcos, el Mirador de Don José, el Nuevo Casino de Cortegana, Molinos de río Alájar, Bretones y Liéva.

Desde este momento, da comienzo la fase de asesoramiento, formación y mentorización de este grupo amantes de la gastronomía de la sierra de Aracena y Picos de Aroche, que reforzará sin duda la competitividad y sostenibilidad de sus establecimientos y, por tanto, de toda la comarca.