

jueves 16 de enero de 2020

La Estrategia de Turismo y Desarrollo Sostenible para la Cumbre Iberoamericana 2020 se fraguará en Huelva

Una jornada sobre el 'Plan Iberoamericano de Impulso a la Gastronomía' en el marco de la Agenda 2030 será la antesala del encuentro de los representantes de Turismo de los 22 países iberoamericanos



Descargar imagen

Huelva ha sido el lugar elegido por la Secretaría General Iberoamericana (SEGIB) para la reunión preparatoria de la Estrategia de Turismo y Gastronomía Sostenible que se elevará a la XXVII Cumbre Iberoamericana de Andorra 2020, bajo el lema 'Innovación para el desarrollo sostenible – Objetivo 2030'.

El Monasterio de Santa Clara de Moguer será escenario de la celebración del encuentro que se desarrollará durante las jornadas del 27 y 28 de enero.

Representantes de Turismo de los 22 países Iberoamericanos avanzarán en la conformación de esta Estrategia, que busca impulsar el turismo y la gastronomía como instrumentos clave del desarrollo económico, social y medioambiental de la región de Iberoamérica.

En la elaboración de este documento están trabajando la Secretaría General Iberoamericana, la Organización Mundial de Turismo, la Academia Iberoamericana de Gastronomía y la Unión de Ciudades Capitales Iberoamericanas, junto con otros actores relevantes como la Secretaría de Estado de Turismo de España y representantes del gobierno de Andorra.

En Huelva culmina un proceso iniciado el pasado año en Madrid durante el I Encuentro sobre Turismo, Gastronomía y Desarrollo Sostenible en Iberoamérica y posteriormente en México donde un grupo de expertos relacionados con el sector turístico identificaron las líneas de acción más relevantes para la Estrategia. Las conclusiones de ambos encuentros se plasmarán en el documento consensuado que se presentará el 9 de marzo en la II Conferencia de Ministros y Ministras de Turismo y Economía de Andorra 2020.

Gastronomía Iberoamericana hacia la agenda 2030

Huelva acogerá también, en el marco de este encuentro, la primera reunión para sentar las bases del Plan Iberoamericano de Impulso a la Gastronomía (PIGA) en el marco de la Agenda 2030, consensuado y compartido por los países de la Conferencia Iberoamericana, junto a los distintos actores públicos y privados del sector, para aprobarse en la XXVII Cumbre Iberoamericana de Jefes de Estado y Gobierno de Andorra.

Los días 24-26 de enero la Diputación de Huelva y la Secretaría General Iberoamericana (SEGIB) han organizado una Jornada centrada en la Gastronomía como antesala de la preparatoria de la Estrategia Iberoamericana de Turismo.

Chefs Estrellas Michelin como el onubense Xanty Elías o la gallega Lucía Freitas, del Restaurante 'A Tafona' de Santiago de Compostela, cocineros de reconocido prestigio como el peruano Johsef Arias y el repostero, Sergio Ortiz, representantes de la Organización Mundial del Turismo, de las Academias Iberoamericana, Madrileña y Andaluza de Gastronomía y del Basque Culinary Center y un selecto grupo de periodistas especializados, recorrerán varias localidades de la provincia famosas por su producción agroalimentaria.

La actividad concluirá con una cena iberoamericana en la Casa Colón de Huelva a cargo de los chefs con productos de la gastronomía onubense, dirigida a los participantes del encuentro, en las que estará presente la Secretaria General Iberoamericana, Rebeca Grynspar.

Presentación en Fitur

El viernes 24 la Academia Iberoamericana de Gastronomía presentará en Fitur ambos eventos. Con motivo de paso del testigo de Miami a Madrid de la capitalidad iberoamericana de la Gastronomía, Antonella Ruggiero, Directora Academia Iberoamericana Gastronomía, presentará el programa de estos encuentros que tendrán lugar en Huelva con el fin de poner en marcha una estrategia iberoamericana de Gastronomía hacia la Agenda 2030.