

## Expertos afirman en Vera, que la gastronomía puede ser el revulsivo que necesita el turismo español

(5/9/2006 09:27) | Almería > Universidad



VERA.- La principal conclusión del curso de verano que la Universidad de Almería ha celebrado en Vera bajo el título 'Comer bien para convivir mejor' en el mes de julio, y donde han participado cocineros, gastronomos e investigadores, entre otros expertos, ha sido que "tenemos que defender bien nuestros productos y gastronomía para crear un modelo turístico singular", puesto que la cocina española tiene los ingredientes necesarios para "ser el revulsivo que necesita el turismo español".

Los participantes en el seminario, codirigido por el profesor de la UAL, José Miguel Martínez, el comentarista gastronómico de la COPE, José Nieto, y el popular cocinero de Canal Sur, Manuel Rincón, ha coincidido, asimismo, en "la necesidad que tenemos de defender y dar a conocer la calidad de los productos andaluces" y de "mantener y mejorar la cocina tradicional".

Los ponentes han apostado por "desuniversalizar" la cocina de la comunidad andaluza y no considerarla como original "porque lo importante es que se enriquece constantemente con aportaciones de otros pueblos" que han pasado por esta región "abierta históricamente".

La intervención del mundialmente conocido diseñador Hannibal Laguna ha defendido que "la moda es cíclica" y hoy nada tiene que ver con la existente en décadas anteriores pues es "más democrática y libre" y permite a cada uno vestir como quiere. Es, por tanto, a su juicio, "injusto echarle la culpa de las enfermedades de las jóvenes a la moda". El principal reto de la sociedad, ha asegurado, es "enseñar a los niños a alimentarse" desde las propias escuelas, con asignaturas concretas que les formen e informen.

El interés y la participación de los alumnos durante el desarrollo de las ponencias, mesas redondas y talleres programados ha sido, insiste José Miguel Martínez, creciente en las intervenciones, entre otros, de José María Suárez, secretario general de la Asociación de Comentaristas Gastronómicos de Andalucía; Salvador Gallego, de Cenador de Salvador de Madrid, que cuenta con dos estrellas Michelin; Manuel Rincón, cocinero y comentarista; el director general de Desarrollo Rural José Román; el periodista Paco Lobatón; o el presidente del Congreso de los Diputados, que disertó sobre 'La importancia del yogurt en la dieta de los diputados' y que "tanta expectación despertó entre el público asistente por la originalidad y la forma de exponer sus hábitos alimenticios en jornadas duras de debates parlamentarios", en las que recomendó "comer poco y sano para tener la mente despejada y evitar el cansancio".

La consecución del récord Guinness por parte del municipio de Vera, al conseguir reunir en La Glorieta de la localidad, 85 cestas de merienda bien presentadas y repletas de ricas viandas y gurrumancias, y el homenaje, en el acto de clausura, a los restaurantes andaluces con estrellas Michelin, han sido dos de los hitos logrados en el curso.

Especial hincapié hace el responsable del seminario en los talleres culinarios ofrecidos por Terraza Carmona y Vera Hotel, de Vera, y restaurante Las Eras, de Tabernas, en los que sus jefes de cocina desvelaron a los participantes los pequeños secretos para hacer una buena cocina.

En definitiva, concluye José Miguel Martínez, el curso sobre gastronomía ha puesto "muy alto" el listón para la próxima edición en la que, según el rector de la UAL, Alfredo Martínez Almécija, Vera compartirá sede con Extremadura y Lisboa y que, ha anunciado el director del seminario, llevará por lema 'Comer con denominación de origen'.