

Buscar en Teleprensa

Almería

Universidad

Jueves 27/7/2006 (10:29)

Buscar



El presidente de los Paradores de Turismo defiende que si somos capaces de comercializar nuestra gastronomía, conseguiremos un turismo sostenible y continuado

(27/7/2006 10:29) | Almería > Universidad



Antonio Acosta, uno de los ponentes de los cursos de verano en Vera



VERA.- La gastronomía española puede ser el revulsivo que necesita el sector turístico para tener una mayor influencia en el futuro económico del país. El presidente de los Paradores de Turismo, Antoni Acosta, ha defendido hoy en el curso de verano de la UAL sobre gastronomía que se celebra en Vera bajo el título 'Comer bien para convivir mejor', que "si somos capaces de comercializar bien nuestro pasado gastronómico, nos permitirá desarrollar un modelo turístico que no signifique concentración y masificación sino que sea sostenible y continuado" y aporte al turismo tradicional de sol y playa "la diversidad geográfica, la riqueza cultural y, en definitiva, un conocimiento mucho más profundo de España".

La excelencia gastronómica del territorio nacional se debe, ha recordado, a su pasado histórico y a las distintas culturas que lo han poblado, que han dejado unas materias primas "de gran calidad elaboradas con las recetas que nos ha dejado la historia y que son una auténtica joya". Ha insistido, en este sentido el máximo representante nacional de los Paradores de Turismo, en la importancia del florecimiento de una tradición que "durante siglos, ha sido arrinconada en un baúl" y que ahora "está de moda por la labor que han realizado algunos cocineros vascos, que han sido capaces de traducir la cocina al resto de España".

Considera, por tanto, que apostar por la gastronomía como elemento turístico, puede servir de plataforma para consolidar el sector. "Paradores de Turismo de España ya lo ha hecho y, prueba de ello, es que el 47 por ciento de los ingresos que tenemos anualmente proceden de la restauración".

La jornada de hoy ha contado también con la participación del comentarista gastronómico de la COPE, José Oneto; y el cocinero de Canal Sur TV, Manuel Rincón, que han expresado su opinión sobre la tradición y la vanguardia de la cocina actual basada, según el chef televisivo, en los productos químicos sobre los tradicionales. La autenticidad de la gastronomía tradicional española, ha lamentado Rincón, "está desvaneciéndose desde que apareció la famosa croqueta líquida", invención de Ferrá Adrià, que se consideró el paso de la cocina tradicional a la nueva cocina.

Desde entonces, ha manifestado el cocinero, elementos químicos utilizados por los profesionales gastronómicos en la "elaboración de espumas, crujientes y platos espectaculares", permiten la sferificación, gelificación, emulsión y espesor de las materias primas, que han derivado en que "nos comamos cosas que ni siquiera sabemos lo que son".

Manuel Rincón, que está elaborando junto a José Oneto, un libro que recupera las recetas tradicionales andaluzas, ha reivindicado la sencillez, el ingenio, la creatividad y la cocina de supervivencia de antaño, frente al caldo de pollo que se bebe en tetra brik.

Últimas noticias de la sección

(26/7/2006 18:24) La Universidad de Almería acogerá del 6 al 9 de septiembre las XXVII Jornadas de Automática

(26/7/2006 18:16) El presidente de los Paradores de Turismo defiende que si somos capaces de comercializar nuestra gastronomía, conseguiremos un turismo sostenible y continuado

(26/7/2006 18:12) El ex matador y apoderado Andrés Luque Gago mantiene que el torero tiene que tener mala idea en la plaza

(26/7/2006 18:09) Las Jornadas de Teatro del Siglo de Oro de Almería y el Festival de Almagro han sido decisivos para recuperar la maltrecha imagen de los clásicos durante el franquismo, dicen los expertos

(26/7/2006 17:16) El ex ministro Pimentel alerta de la catástrofe medioambiental que se avecina por la brutal presión demográfica



(26/7/2006 12:39) "La Puñalá" y "Nadia", las primeras representaciones de los cursos de verano

(26/7/2006 12:23) Las previsiones de crecimiento en la costa pasan por la construcción de 320.000 nuevas

Editorial

Opiniones

Herramientas

Suscripción a Diario Digital

Quiénes Somos

Redacción

E-Marketing

¿Quieres ser Franquiciado?

Distribución de nota para ONG

Teleprensa Banner Network