



El alcalde de León, con el trofeo que acredita la capitalidad gastronómica de León en la mano, fue arropado ayer por políticos amigos y autoridades. RAQUEL P. VIECO

León se exhibe en Fitur como escaparate de «la mejor gastronomía del mundo»

◆ Silván insiste en la receta de «la unidad de acción, la ilusión, la profesionalidad y la materia prima» de la capitalidad

PACHO RODRÍGUEZ | MADRID

■ Con «un plato de cuatro ingredientes: la unidad de acción, la ilusión, la profesionalidad y la materia prima» se presentó ayer ante el mundo León como nueva Capital Española de la Gastronomía, dentro del acto de traspaso del sello celebrado en la Feria Internacional de Turismo (Fitur). No será sólo un año, como expuso el alcalde, Antonio Silván, quien insistió en que «tiene que servir para un largo camino» que se perpetúe «en los años siguientes» con el asentamiento de este turismo como uno de los puntales del auge del sector. El logro no implica sólo a «la ciudad», como recordó el regidor, sino que «lo importante de la capitalidad es la complementariedad con la provincia, con los profesionales y los productos de toda la provincia leonesa».

El jalón de la capitalidad gastronómica de León quedó afirmado en Fitur ante representantes institucionales, productores, profesionales de la hostele-



Astorga expuso a las agencias de viajes los valores del chocolate. DL

ría, cocineros, touroperadores y agencias de viajes. En medio de este escenario, Silván recalcó que «vamos a ser el escaparate de la mejor gastronomía del mundo: la española, para disfrutarla desde nuestros fogones». «El éxito será que el sector diga que ha merecido la pena», expu-

so el alcalde, convencido de que el objetivo pasa por «constatar que la oferta es atractiva, que se sume y que sirva como instrumento que refleje los mejores valores de León». «Los proyectos se hacen con ilusión y hay que creérselo. Creo en León, creo en su gastronomía, creo en sus



El club de baloncesto Aros ya lleva el logo en sus camisetas. DL

profesionales, creo en esta tierra», reseñó.

Silván insistió en que León ya ha «recorrido un camino», pero avanzó que va a «seguir haciendo otro apostando por el sector hostelero», en el que cuentan con la implicación de «todos los profesionales». La fuerza de es-

ta «unión» la exhibió el regidor ante los asistentes al traspaso de la capitalidad, donde reseñó que León «valora «la experiencia de Huelva», pero se ve «en la obligación de superarla».

El reto lo entendió el alcalde de la ciudad onubense. Gabriel Cruz admitió que, tras un año,



[Fitur 2018 ]



El alcalde de Huelva, Gabriel Cruz, dio el relevo a Silván. CÉSAR



El presidente de la Junta hizo la ola al alcalde de León. RAQUEL P. VIECO



León fue apoyado desde diversos ámbitos y profesiones. R.P. VIECO



Silván y los socialistas José Antonio Díez y Adriana Lastra. R.P. VIECO



Herrera visita el escaparate del Bierzo. RAQUEL P. VIECO

Al 15% de los turistas que visitaron el pasado año el país los atrajo la comida

■ En el día del estreno de la capitalidad de León, el presidente de la Real Academia de la Gastronomía, Rafael Ansón, destacó que el 15% de los turistas que visitaron España el pasado ejercicio lo hicieron con la principal motivación de conocer su gastronomía y su vinos.

Durante su intervención en Fitur, dentro de la Conferencia Internacional que organizó la Asociación Española del Enoturismo (AEE), Ansón recordó que la gastronomía española en su conjunto y «no sólo los restaurantes con estrella» es uno de los elementos más valorados por los visitantes foráneos y «nunca habrá una bebida para la gastronomía como el vino». En este sentido, auguró un «futuro fantástico» para el enoturismo como elemento «básico» de promoción, en especial de las zonas turísticas con menos afluencia.

Además, instó a «integrar el vino en la gastronomía» y a lanzar las estrategias oportunas para recuperar el consumo de vino en España, en especial, con medidas en restauración como la venta por copas a un precio asequible o atraer a la población joven, más orientados a otras bebidas. «Es difícil comer bien sin vino», recalzó

Ansón, que también ha recomendado un consumo «moderado» como el de «cualquier alimento».

La jornada sobre el futuro del enoturismo ha sido inaugurada por el presidente de la Asociación Española del Enoturismo, José Antonio Vidal, quien abogó por entender el enoturismo en conceptos glo-



Primeros brindis por la capitalidad. R.P.V.

En la senda

El presidente de la academia insistió en el «futuro fantástico» que espera al enoturismo

bles como el de los destinos y sin dejar de lado la innovación. También han participado representantes de la Organización Mundial del Turismo y de países consolidados y emergentes en el enoturismo.

el traspaso supone «un momento emocionante», en el que no se siente «triste sino alegre, no por dejar la capitalidad sino por agradecer a la marca, a la Diputación, alcaldes y a los profesionales que han abierto las puertas gastronómicas para que Huelva sea aún más reclamo turístico». Esta imagen es la que deseó para León, a la que confió como «una ciudad castellana con el mejor acervo culinario» y recomendó que «sepa transmitir sus vivencias y sentimientos». «Buena comida, buen vino y una hermosa ciudad», sintetizó el representante andaluz, que en los últimos 12 meses ha lucido el sello.

Ahora, le toca a la provincia leonesa, como reclamó Yolanda León, integrantes junto a Juanjo Pérez del equipo de Cocinados. La cocinera del único restaurante con estrella Michelin en la provincia citó, ante una nutrida nómina de compañeros, que «la capitalidad tiene que ser un elemento dinamizador, el descubrimiento de León, de los productos de la provincia y de Castilla y León».

El empeño va por el camino adecuado, como apuntó José Luis Izuel, presidente de la Federación Española de Hostelería, quien incidió en que «España sabe mejor y León sabe a rico y buen producto». «Me gustaría que supiera a esfuerzo y calidad», reclamó.

El sello, el chorizo y los 125 años de Gaudí, citas

■ La Feria Internacional de Turismo se cierra hoy. Pero antes, León todavía se subirá al escaparate en tres citas importantes. La primera servirá para la presentación del sello oficial de Correos con el que se homenajea a León como Capital Española de la Gastronomía. El acto, que se celebrará a las 11.30 horas en la caseta de la capitalidad, servirá para exhibir el diseño en el que el rosetón de la Catedral sirve de plato en el que mostrar los productos de Manjar de Reyes.

El espacio de Capital Española de la Gastronomía servirá de escenario también para la promoción del producto que protagonizará el primer mes de la capitalidad. El chorizo de León se pondrá sobre el plato del acto que, a partir de las 13.30 horas, reunirá a profesionales, productores y

clientes para promocionar su venta e importancia dentro de la cocina leonesa.

Fuera de los fogones, el foco se pondrá sobre la provincia leonesa en la presentación del programa de los 125 años de Gaudí. La caseta que la Junta tiene dentro de Ifema, donde se celebra Fitur, albergará el estreno del plan en el que se dará relevancia a las dos obras que el afamado arquitecto catalán tiene en León: el Palacio Episcopal de Astorga y la Casa Botines.

La agenda del día presenta además varias reuniones de trabajo con touroperadores y empresas de marketing, así como otros actos, como la presentación de «Bienes Patrimonio de la Humanidad de Castilla y León», a cargo de la consejera de Turismo y Cultura, Josefá Gacía Cirac.