martes, 02 de julio de 2019

Expertos en Turismo y en dieta mediterránea reivindican en Sevilla la cultura de la tapa

La Cámara de Comercio ha organizado un foro sobre la materia con la participación de Prodetur, entre otras entidades

Los participantes en la apertura del foro organizado por la Cámara de Comercio de Sevilla

La Cámara de Comercio de Sevilla ha reunido a expertos relacionados con el mundo de la Gastronomía, el Turismo y la Hostelería, en torno al “Foro de la Cultura de la Tapa, Turismo y Dieta Mediterránea”, en el que también han participado representantes de Prodetur, Turismo de Sevilla, la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo, la Asociación de Hostelería de Sevilla y Provincia, y Sevilla Congress & Convention Bureau.

Este encuentro se ha enmarcado dentro de las actividades del proyecto europeo “MD.net”, del cual la Cámara de Sevilla es socio junto con otras doce instituciones de distintos países europeos de la región mediterránea. A este respecto, se refirió el vicepresidente de Prodetur, Antonio Conde, quien consideró además un acierto esta iniciativa de la entidad cameral, ya que “la tapa es un vertebrador social, y reclama el protagonismo de la provincia de Sevilla como despensa para que la ciudad pueda hacer esas tapas, que después se convierten en un activo de rendimiento económico generado por un turismo cada vez más gastronómico”.

Conde se detuvo en algunas de las iniciativas puestas en marcha por la Diputación dentro de este ámbito y subrayó la creación de la marca “Sabores de la Provincia de Sevilla” que, además de englobar productos, rutas, empresas o establecimientos, aglutina al sector agroalimentario, “uno de los principales puntales de nuestra economía local, como lo es también el turismo. La experiencia nos demuestra –añadió- que ambos sectores se complementan y, de hecho, se sacan partido mutuamente”.

Por su parte, el delegado de Hábitat Urbano, Cultura y Turismo del Ayuntamiento de Sevilla, Antonio Muñoz, aseguró que “el turismo es un sector estratégico para la economía sevillana, y la gastronomía juega un papel fundamental, porque cada vez son más los que nos visitan por nuestra oferta gastronómica”.

Muñoz lamentó, no obstante, que “aunque se están haciendo cosas en Sevilla y provincia en torno a nuestra gastronomía, hace falta una tarea de coordinación para que seamos más rentables con todos nuestros

recursos". Para ello, propuso la creación "de una mesa gastronómica sevillana con instituciones públicas y privadas para trabajar en la definición de planes de acción anuales que permitan la promoción de nuestros productos gastronómicos".

Durante la apertura del foro, el presidente de la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo, Julio Moreno, precisó que la institución que representa quiere "ser una auténtica academia que investigue, trabaje y ponga de manifiesto cuáles son los valores gastronómicos de nuestra provincia, y algo tan genuinamente sevillano como la cultura de la tapa".

Asimismo, el presidente de la Asociación de Hostelería de Sevilla y Provincia, Antonio Luque, mostró su apoyo a estas iniciativas que ponen en valor la gastronomía sevillana porque "cada vez más turismo viene a conocernos por nuestra gastronomía y, no podemos olvidar, que Sevilla se diferencia por su manera de hacer y comercializar la tapa".

Del mismo modo, el presidente de la Asociación de Hoteles de Sevilla y Provincia, Manuel Cornax, indicó que "la tapa es tan sevillana como la Torre del Oro, la Catedral o el Archivo de Indias. Es tan innato a Sevilla como cualquiera de sus monumentos, porque es una obra de arte de gastronomía en pequeñas porciones. Y tenemos que venderlo fuera como esencia de la cultura sevillana".

Por su parte, el presidente de la Cámara de Comercio de Sevilla, Francisco Herrero, transmitió la necesidad de organizar estos encuentros que "nos permiten reflexionar sobre lo que supone la cultura de la tapa, su potenciación y aprovechamiento para el fomento del turismo, así como sobre las posibles acciones a desarrollar conjuntamente para su consolidación como factor estratégico y diferenciador que nos permita competir con éxito con otros destinos turísticos".

Herrero señaló que es necesario "poner todos de nuestra parte, para que empresarios, instituciones y ciudadanos colaboremos estrechamente y aunemos esfuerzos para conseguir que Sevilla sea líder en turismo, en hostelería y en restauración".