

EL IMPULSO GASTRONÓMICO



La declaración de la Ruta de la Tapa de Almería como de Interés Turístico Andaluz fue un espaldarazo al objetivo de impulsar el turismo gastronómico en la provincia. La nominación como Capital Española de la Gastronomía este mes puede suponer el empuje definitivo que se necesita para asentarse en el mapa de un sector en alza.



MIGUEL BLANCO
FOTOGRAFÍA: M.B. / ARCHIVO

La gastronomía almeriense vive un momento de esplendor. El pasado mes de julio Almería se convertía en la primera ciudad andaluza en tener una Ruta de la Tapa de Interés Turístico. El sector de la hostelería ve cómo cada vez más turistas se sientan a las mesas de sus bares y restaurantes para degustar la variada oferta de tapas y platos. Incluso un clásico como el Puga entra en la lista de TripAdvisor de los mejores bares del país para ir de tapas. La elección, este mes de octubre, de Almería como Capital Española de la Gastronomía será, si se consigue, el broche de oro que ponga a la ciudad y la provincia en el mapa de las rutas gastronómicas y dé el impulso definitivo a un segmento que tiene mucho que aportar para conseguir, entre otros objetivos, la deseada desestacionalización del turismo en Almería.

Con la declaración de la Ruta de la Tapa de Almería como de Interés Turístico, culminaban dos años de trabajo de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería (ASHAL), impulsora de la solicitud, que ha contado con el apoyo del Ayuntamiento de Almería, que encargó el informe definitivo que la Junta de Andalucía ha valorado a la hora de incluir a la Ruta de la Tapa de Almería en el catálogo de Interés Turístico Andaluz.

La declaración supone un impulso al turismo gastronómico en Almería, un objetivo común del sector, el Gobierno andaluz y el Ayuntamiento, y



Carolina Lafita.

que suma a la hora de luchar por otro título: ser Capital Española de la Gastronomía en 2019. Tanto esta candidatura como la declaración de la Ruta de la Tapa como de Interés Turístico Andaluz suponen una bocanada de optimismo para el sector, que está unido en la tarea de promover y difundir las bondades de la gastronomía de la provincia, sus materias primas de primera calidad, lo singular de su propuesta de cocina tradicional y de vanguardia, y, asimismo, su concepto único de algo tan extendido como es «ir de tapas».

«Es un espaldarazo para Almería, que es la única capital andaluza en obtener esta denominación», asegura Alfredo Valdivia, delegado provincial de Cultura, Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía, que considera que esta «apuesta por la gastronomía almeriense» va a suponer asimismo un impulso «a la candidatura de Almería a Capital Española de la Gastronomía en 2019». De la misma manera, Carolina Lafita, concejala de Promoción de la Ciudad del Ayuntamiento de Almería, asegura que la denominación de la Ruta de la Tapa como de Interés Turístico Andaluz «va a suponer ese reconocimiento a la gastronomía que hace mucho tiempo que tenía que tener la ciudad de Almería, por el arraigo que tiene la tapa». La concejala añade que, además, «se abren las puertas a un turismo gastronómico que es por el que está trabajando el Ayuntamiento de Almería de forma muy fuerte» y agradece a la Junta «que esta vez sí haya visto las cualidades que tiene la tapa en Almería, y lo ha resuelto en un tiempo récord», ya que se presentó el expe-

diente en marzo y se aprobó a finales del pasado mes de julio.

La ruta de la capital es la punta de lanza de una estrategia de promoción turística y gastronómica muy extendida en la provincia, que cuenta con rutas de tapas en localidades como Garrucha, Adra, Fondón o Laujar, además de rutas temáticas dedicadas a la tapa de setas en Abla, durante las Jornadas Micológicas; al western en Tabernas, durante el Almería Western Film Festival; a la tapa erótica en Berja; y al cine y a la tapa vegetariana, en Almería.

ILUSIÓN EN EL SECTOR HOSTELERO

Los empresarios de hostelería también están ilusionados con la declaración. Así, el presidente de ASHAL, Diego García Molina, recuerda que «nosotros llevamos dos años solicitando la declaración por lo positivo que supone, porque se hace en una época en la que el turismo es flojo, por evitar la estacionalidad, y por la singularidad que supone que la Ruta de Tapas se haga siempre con productos de la tierra». Además, destaca que la declaración «supone entrar dentro de un paraguas de promoción de la Junta de Andalucía que siempre es positivo, todo lo que sea promoción y difusión, atraer turistas».

En la misma línea, Francisco Morales, gerente del bar Entrefinos, considera que «cualquier reconocimiento que se le dé a la ciudad y a la restauración siempre es bueno, porque nosotros, en Almería, vivimos del turismo». El Entrefinos ha sido uno de los establecimientos galardonados con uno de los premios a la mejor tapa en la última Ruta, el del Jurado en la categoría de Tapa Tradicional, por su Huevo poché a la florentina, que sirven sobre tostada con base de espinacas y



En la página anterior, tapas de premio: Huevo poché de Entrefinos, Carrillada de La Encina y Rollito de cordero de Nuestra Tierra. Arriba, Francisca Pérez, chef de La Encina; Francisco Morales, gerente de Entrefinos; José Ángel Pastor, gerente de Casa Puga; José Requena, director del Grupo Torreluz; Antonio Gázquez, chef de Las Eras; y Moisés Ferrón, gerente de Nuestra Tierra. Abajo, declaración de la Ruta de la Tapa de Almería como de Interés Turístico Andaluz.



bacon. Una tapa que, aseguran, lleva más de 20.000 unidades vendidas entre marzo y agosto de este año. No es el primer premio que consiguen, ya que en 2014 lo consiguieron por un Solomillo mozarabe que tiene el récord de haber superado, en noviembre de 2017, las 100.000 unidades vendidas.

Según Morales, «la Ruta de la Tapa está muy consolidada, en esta última edición fueron 74 bares en la capital, la gente sale a probar las tapas, a divertirse, prueba distintas tapas, las valora, y entra en un concurso de circuitos de spa, noches de hotel». Además, destaca que «la tapa, como aquí, no existe en ningún sitio. Nos la han copiado, pero son copias malas. El hecho de que le ofrezcas al cliente una minicocina, o miniplato, que lo pida y se lo pongas al momento... eso no existe en ningún sitio, o no lo conozco. Y eso es algo que hay que potenciar».

Francisca López, chef del Restaurante La Encina, también destaca la buena acogida que tiene la Ruta de la Tapa de Almería. En ese sentido, destaca que «cada año va a mejor. Cuando empezó el primer año hubo gente, pero es que ahora viene gente de fuera por la Ruta». Su establecimiento se ha llevado en esta última edición el premio del público, «el que más me gusta», a la mejor tapa gourmet, por una Carrillada en salsa de ciruelas. Tapa que, como ocurre con el resto de bares y restaurantes que participan, se quedan en la carta una vez finaliza la Ruta. Sobre todo si se ha llevado premio, ya que, como reconoce Francisca, «la gente viene a pedirla».

Con más cautela, Moisés Ferrón, dueño de la taberna Nuestra Tierra, asegura que «todo lo que sea un reconocimiento a nuestra tapa y a la Ruta de la Tapa será positivo, pero hasta que no veamos la repercusión que va a tener sobre la propia ruta o sobre nuestros negocios, esperaremos a ver en qué queda la cosa». Nuestra Tierra tiene un amplio historial de pre- ▶

Almería, Capital Española de la Gastronomía

Todo apunta a que el día 17 de este mes Almería conseguirá ser declarada Capital Española de la Gastronomía 2019, teniendo en cuenta el gran proyecto presentado. Un proyecto en el que se está trabajando durante todo el año, por iniciativa del Ayuntamiento y el apoyo tanto de la Junta como de la Diputación, y el trabajo del sector, que ha acogido la propuesta con entusiasmo, ya que ve en ella una oportunidad no solo de impulsar un turismo gastronómico de calidad en la provincia para 2019, sino que Almería entre de manera definitiva en la ruta de lugares que visitar por su oferta gastronómica.

«Estoy seguro que Almería se va a llevar la capitalidad gastronómica para 2019», afirma el chef Antonio Gázquez, que ha estado involucrado desde el primer momento en la promoción de la candidatura almeriense, elaborando tapas y platos especiales para la ocasión. «Va a ser muy importante para Almería», añade, porque así «se va a situar en el mapa gastronómico de España». En este mismo sentido, el presidente de ASHAL, Diego García, destaca que la capitalidad «supone entrar en la red gastrociudades para después hacer paquetes turísticos». Y que en las anteriores ciudades ganadoras, «como Burgos o Huelva, Toledo o León, que la tiene actualmente, el incremento de turistas ha sido de entre un 13% y un 20%». Asimismo, señala como de especial relevancia «la estela después» y que, de conseguir la capitalidad, será «un revulsivo y un antes y un después para el turista hacia el cual se quiere dirigir la ciudad». Por ello, José Requena, de Nuevo Torreluz, afirma que «tenemos que pensar en cuando pase el 2019, hacer las cosas bien de forma que sembremos para los años siguientes, que no sea una nube pasajera».

Con ese objetivo están trabajando en el Ayuntamiento de Almería y en la Junta de Andalucía. Según la concejala Carolina Lafita, se comenzó

con la candidatura «tan pronto para tener un proyecto sólido, tiempo para analizar los fallos y conseguir un proyecto de futuro, que sea una apuesta fuerte», porque, añade, «ganemos o no, vamos a seguir trabajando y apostando por el turismo gastronómico». Asimismo, el delegado de Turismo, Alfredo Valdivia, adelanta que si se consigue la capitalidad, «el apoyo de la Junta de Andalucía va a ser igual que el que tuvo Huelva» y que ese apoyo se prolongará «cuando pase la capitalidad».

Francisco Morales, de la taberna Entrefinos, asegura que «hay muchas ilusiones puestas en la candidatura. Almería compite con Guadalajara y Zamora, y esas dos ciudades no tienen nada que ver con Almería, nosotros tenemos puerto de mar, una cantidad de horas de sol al año brutal, y la riqueza de frutas, carnes y pescado». Unas ilusiones que se han traducido en el trabajo conjunto del sector, que se ha reunido en varias ocasiones para consensuar una estrategia común. «Cualquier reconocimiento o impulso que se cree para fomentar la gastronomía, siempre lo vamos a apoyar», asegura Moisés Ferrón, de la taberna Nuestra Tierra. «Tenemos que promocionarlo bien, porque es muy bueno para todos», no solo para el sector de la gastronomía, señala Francisca López, chef del restaurante La Encina.

Por ello, explica Gázquez «los cocineros estamos diseñando las líneas de gastronomía que vamos a llevar el año que viene, que algunas son de gastronomía tradicional, y en otras dando toques de vanguardia. Incluso con las bases de la gastronomía tradicional nuestra, haciendo platos verdaderamente espectaculares». Y añade que «la gente que nos visite en 2019 va a tener un festival gastronómico», porque está seguro de que «tendremos la capitalidad gastronómica y será un bien espectacular para Almería».



Almería presentó su candidatura el 18 de septiembre en el Teatro Real de Madrid.



► mios en la Ruta de la Tapa, en la categoría de tapa tradicional. Este año ha conseguido el del público por un Rollito de cordero de los Filabres, que se suma al Ajillo con el que el año pasado ganaron tanto para el público como para el jurado, así como el premio a la mejor cocinera, y que es una interpretación del clásico ajillo almeriense, en crema, con entrecot del Valle del Esla; al Pa-

unque al «haber esa publicidad, indudablemente hay una puesta en valor de un producto típico como es la tapa». José Requena, propietario del grupo Nuevo Torreluz, sí confía en el poder de la Ruta de la Tapa para dar un nuevo impulso al turismo en Almería, porque «es un aliciente más para visitar nuestra ciudad y nuestra provincia».

APUESTA POR EL TURISMO GASTRONÓMICO

La declaración de la Ruta de la Tapa como de Interés Turístico Andaluz llega en un momento en que el turismo gastronómico está en auge, y eso es un impulso que la provincia tiene que aprovechar para hacerse un hueco en este mercado creciente. La misma Ruta de la Tapa atrae a unos 13.000 visitantes, según recoge la memoria realizada por encargo del Ayuntamiento, y que ha sido uno de los principales motivos de la declaración, «junto a esa singularidad del recetario almeriense y la calidad de los productos de nuestra tierra», explica Valdivia, que detalla que «el turismo gastronómico atrae cada año a nuestra comunidad a entre 650.000 y 700.000 visitantes y la restauración es una de las variables mejor calificadas por los viajeros, con un 8,2 u 8,3 sobre 10».

Carolina Lafita confirma, en este sentido, que desde el Ayuntamiento se está apostando por fomentar el turismo gastronómico en la ciudad, con medidas como la subvención de 6000 euros concedida a la Ruta de la Tapa, porque «es un turismo de calidad, que ahora mismo está de moda». Así, añade, «lo que queremos es que la gente venga a comer, elija su restaurante, gaste más en gastronomía y eso a lo vez haga que la hostelería suba de calidad». Y la estrella de esta iniciativa por la gastronomía almeriense es la candidatura a ser Capital Española de la Gastronomía en 2019, una apuesta de largo recorrido, cuyos efectos se quieren consolidar más allá del próximo año. «Es un camino largo y no vamos a tener los resultados el año que viene si ganamos», señala Lafita, «los vamos a tener mucho más tarde, cuando podamos ver que se ha asentado ese turismo gastronómico».

El presidente de ASHAL también destaca la importancia de la gastronomía para el turismo. «El primer impacto gastronómico que le viene a un turista a la cabeza es la palabra 'tapa'», asegura García, y añade que «la segunda motivación de un turista para viajar a un destino es la gastronomía». Pero, matiza, «es importante que venga un turista respetuoso con el medio ambiente, con el entorno. Hacia ahí nos queremos dirigir». Para conseguirlo, el sector está potenciando «los productos de kilómetro cero, en la cocina actual, la cocina de vanguardia, el producto local novedoso que se está cultivando en Almería».

Antonio Gázquez también destaca el valor de la gastronomía para atraer al turista ya que, asegura, cuando viajamos «todo el movimiento que se hace va en torno a la gastronomía». Y aunque destaca que en la provincia hay alta gastronomía y restaurantes de nivel, reconoce que «la tapa es nuestra seña de identidad gastronómica». En esta misma línea, José Requena apunta a que «tenemos desde estrellas Michelin hasta establecimientos muy reconocidos de cocina tradicional y bares» para señalar la variedad de la oferta gastronómica almeriense. «Hay donde elegir, en la ciudad y en toda la provincia», añade.

Para dar ese impulso definitivo al turismo gastronómico en la provincia, el sector cree que es necesario hacer hincapié en todo lo que se puede ofrecer más allá de las tapas. Así, Francisca López asegura que «la tapa en Almería está superpromocionada». Por eso, considera que habría que apoyar más a «la comida de mesa y mantel, porque aquí hay muchas opciones muy buenas y tenemos un género buenísimo». De la misma manera, Moisés Ferrón reconoce que «el turista casi viene de serie por el tema de la tapa, que está muy bien que la potenciamos, porque es muy nuestra», pero señala que «no deberíamos quedarnos en eso, porque hay muchos más platos que podemos ofrecer, platos típicos como gurullos, el potaje de trigo o cualquiera de los ajillos, que son cosas muy nuestras».

Asimismo, para que vengan más turistas, es necesario que Almería deje de estar aislada en materia de transportes. Es lo que indica Francisco Morales, que está convencido de que «en el momento en que Almería tenga mejores comunicaciones, tendrá más infraestructuras hoteleras, vendrán más clientes y habrá más movimiento». Aunque también advierte de que «cuando ocurra, nuestra identidad la perderemos y seremos una ciudad turística como Málaga y Sevilla. Al final vamos a los números».

Y los números son cada vez mejores, según reconocen desde el sector. «Desde que empezamos a esta parte ha habido un incremento del turismo, al menos en nuestra zona, en el Casco Histórico», cuenta Ferrón, que abrió Nuestra Tierra hace seis años. Asimismo, se está notando un auge esta última temporada. «La hostelería está contenta», asegura la concejala, «dicen que están notando más afluencia de personas y que gastan más». Y es que la promoción que desde principio de año se está llevando a cabo para impulsar la candidatura Almería 2019 para ser Capital Española de la Gastronomía está ofreciendo frutos antes incluso de que se conozca el veredicto del jurado, para lo que hay que esperar a octubre. «La gente ha recogido un proyecto ilusionante, un proyecto de ciudad, que no solamente significa que la persona coma



Brindis inaugural de la XI Ruta de la Tapa de Almería: ganadores de la Ruta Gastrovegetal; autoridades con los cocineros y responsables de los bares ganadores de la Ruta de la Tapa de 2018.

samar y al Boquerón Punk, ganadores del público en 2016 y 2015, respectivamente; y al Bacalao frito y el Crujiente de morcilla, segundos premios del jurado en 2014 y 2013.

Para Antonio Gázquez, propietario del restaurante Las Eras Antonio Gázquez de Tabernas y uno de los chefs más prestigiosos de la provincia, la declaración es buena para la gastronomía almeriense, ya que «la tapa es una forma de comer muy típica de Almería, y se tiene que reconocer». Aunque, eso sí, matiza que «el turismo no va a venir exclusivamente porque la Ruta de la Tapa se haya declarado de interés turístico»,



y gaste en el restaurante, sino que come, va al cine, compra», señala Lafita.

La candidatura se ha presentado de modo oficial este mes de septiembre en el Teatro Real de Madrid, con un showcooking en el que participaron Antonio Gázquez, Francisca López, Tony García, los 'estrellas Michelin' José Álvarez del restaurante La Costa y Yolanda García del restaurante Alejandro, y Antonio Carmona de la Terraza Carmona de Vera. Conseguir la capitalidad será un espaldarazo más para una gastronomía almeriense que está en un gran momento y que aspira a convertirse, junto al sol y playa, en el motor del turismo provincial.

«La gastronomía de Almería es espectacular», afirma rotundo Gázquez, que destaca que la riqueza de la gastronomía en Almería ha estado alimentada por ese aislamiento histórico, ya que «ha tenido que desenvolverse por sí sola, y tiene todo lo que necesita y lo que no, se lo inventa». Y ahora, el trabajo de los hosteleros almerienses y la variada oferta que proponen, desde la tradición a la vanguardia, con el propio Gázquez, por ejemplo, «recuperando platos que estaban perdidos, con un toque de innovación», está consiguiendo que «la gastronomía de Almería esté donde tiene que estar». ■

Casa Puga, entre los mejores de España

El pasado agosto la red social de recomendación y reserva de viajes TripAdvisor publicaba una de sus habituales listas, en esta ocasión con los mejores bares para ir de tapas en España. El almeriense Casa Puga, un clásico en la ciudad, aparecía en esta lista, elaborada en base a una encuesta a los usuarios de la red.

En el ranking de ocho bares, se valora de Casa Puga su carácter «popular, acogedor y tradicional», así como su variada oferta de tapas de tipo tradicional.

«Nos llena de orgullo porque viene de los clientes, no es una valoración de un jurado. Es una satisfacción el poder ver que estamos entre los ocho mejores bares de España de tapeo», afirma José Ángel Pastor, gerente del bar, que asegura que el secreto para este éxito «es hacerlo bien, con entrega y dedicación, y ofrecer buena calidad y atención».

Sobre el turismo gastronómico en Almería, Pastor considera que «se está promocionando razonablemente bien, con iniciativas como la de la Capital Española de la Gastronomía para 2019, que son alicientes que vienen a sumar y poner en valor el turismo y nuestra forma de entender la gastronomía, que en Almería pasa por compartir una tapa, unos platos, unas raciones. Los restaurantes son importantes, una parte esencial de la gastronomía, pero si algo tiene relevancia en Almería es la tapa».

«Un lugar de visita obligada si buscas algo auténtico», destacaba uno de los usuarios sobre un bar que ha sido testigo de la evolución de la oferta gastronómica de Almería desde su fundación en 1870, y que ahora, con una nueva dirección desde hace un par de años, ha sabido mantener su esencia y continúa siendo uno de los referentes del tapeo en la ciudad.



¿Quieres + info?



Busca la señal.



www.almeriainformacion.com

Diario digital de información general y turística