

ALMERÍA

Roncero: "Almería tiene lo principal para el binomio gastronomía-turismo"

- Organizan un foro con expertos para discutir y analizar las bondades de la capital como candidata a la Capitalidad Gastronómica de España en 2019
- La actividad se enmarca en la efemérides del patrón de Turismo



Expertos, empresarios y políticos que integraron la mesa redonda donde se debatieron ideas y proyectos económicos y turísticos de Almería.



PUBLICIDAD



Nunca deja de sorprender.



[Nuevo Kia Sportage](#)

PUBLICIDAD

EMPRESARIOS Y RESPONSABLES PÚBLICOS UNIDOS PARA APORTAR IDEAS AL PROYECTO

El conocido chef ilustró al público presente, principalmente estudiantes de la Facultad de Ciencias Económicas, Empresariales y Turismo, sobre las oportunidades de innovar en la cocina a través de su experiencia en Sublimotion. De este modo la gastronomía se pone en escena como experiencia multisensorial constituyendo una forma de añadir valor al producto gastronómico. El Sublimotion, además de estar considerado el restaurante más caro del mundo, entre otras cosas, por ofrecer una visión extendida de una gastronomía exquisita conjugada armoniosamente con música, sonido, olores y colores para ofrecer un producto extendido. Sin duda, el cuidado de todos los detalles proporciona un producto superior, como indicó Roncero durante su intervención.

M^a del Mar Vázquez Agüero, Teniente Alcalde del Ayuntamiento de Almería, habló en representación de la candidatura de Almería como Capital Gastronómica de España 2019. Durante su discurso sobre la candidatura realizó una aproximación a las aportaciones que esto puede proporcionar a la gastronomía española y su impacto en el municipio y la provincia almeriense. Mostró el orgullo que siente el Ayuntamiento "por el apoyo de todas las administraciones". La concejala puso sobre la mesa una serie de datos que reflejan la estrecha relación de la ciudad con el turismo gastronómico, puesto que "más del 40% de los turistas internacionales que se acercan a Almería ya son conocedores del valor que tienen sus tapas, y más del 70% de los nacionales también sabe de la riqueza gastronómica almeriense". Vázquez sentenció que "Almería tiene los ingredientes para ser Capital Española de la Gastronomía 2019: una excelente materia prima, un innovador sector agroalimentario, creatividad de los chefs y restaurantes, y algo muy almeriense como es la tapa". Por eso ha animado a todos los estudiantes a unirse a #ElGustodeCompartir.



La ocasión perfecta en Das WeltAuto SEAT.

Descubre el SEAT de Ocasión que buscas, con todas las garantías.

PUBLICIDAD

Regla n° 32 En el cine no se juega
ROMPEMOS LAS REGLAS

NUEVA Sala Junior

YELMO CINES

Tobogán

Área de juegos

Asientos Divertidos

Sí, es un cine.

YELMO CINES
TORRECÁRDENAS

Oscar Manuel Liria, Vicepresidente de la Diputación de Almería, como representante de la administración impulsora de la primera marca gourmet de la tierra, **Sabores Almería**, mostró algunos productos propios de Almería que, "con una excelente calidad y un toque de originalidad son susceptibles de realzar el valor de esta candidatura y que con el esfuerzo y el trabajo de empresarios almerienses están empezando a ser conocidos". Mostró además el lado humano de los recursos gastronómicos realzando la historia de las personas detrás de los mismos. "La primera marca gourmet de la provincia es un sello y distintivo de calidad que tan solo en su primer año de vida, está respaldado por más de 150 empresas de la provincia dispuestas a llevar los mejores sabores de la provincia por el mundo bajo este paraguas integrador", explicó Liria, al tiempo que puso de manifiesto la "transversalidad" de diferentes proyectos que impulsa la Diputación y el impacto tan positivo que tiene en el destino Costa de Almería. "Dentro del importante binomio turismo y gastronomía, la Diputación y **Sabores Almería** contarán para la promoción internacional de la marca con el embajador por excelencia de la provincia, David Bisbal. Además, apoyamos iniciativas como a candidatura 'Almería 2019 y todas aquellas actuaciones que hagan de nuestra provincia y de Costa de Almería un destino turístico de referencia a nivel nacional e internacional", subrayó.

Alfredo Valdivia, delegado provincial de Turismo de la Junta de Andalucía, trató de conectar la oferta gastronómica provincial con el resto de atractivos y servicios turísticos que oferta Almería.

PUBLICIDAD



Descubre el nuevo
Bitdefender

bitdefender.es
La mejor solución antivirus, sin
ralentizar su PC

Más información >



www.a-alvarez.com
Venta por Internet y catálogo de
artículos deportivos y de tiempo

TRG AD

Antonio J. Pérez Jiménez, fundador de Panaria y vicepresidente ejecutivo de Cía del Trópico (grupo de restauración líder en España especializado en cafeterías y casual dining con más de 240 establecimientos propios y franquiciados con marcas como Panaria, Café & Té, Café&Tapas, Charlotte Café), analizó las principales tendencias del sector restaurador en España. Su intervención en la mesa redonda enmarcó la oferta hotelera y proporcionó algunas claves del éxito en el sector y ofreciendo una versión extendida de la gastronomía informal pero de calidad que está triunfando como modelo de negocio. Es uno de los egresados de la Universidad de Almería y de los que comercializan la marca Sabores Almería. Confesó estar viviendo "con mucha ilusión" esta candidatura, pues como indicó "viendo lo que ha pasado con otras capitales en nuestro país los últimos años, Almería va a hacer un papel muy digno, porque si hay una cocina con personalidad, es la que hay aquí". En el plano de las recomendaciones, se dirigió a los estudiantes para darles consejos vinculados con la exigencia y la felicidad: "No hay que quedarse quietos, sino que hay que mejorar, no quedarnos con la autocomplacencia de que tenemos 82 millones de turistas y que es suficiente; para crecer, hay que querer hacerlo y es importante estar contento y feliz con uno mismo y con lo que hace, no por tener más restaurantes, sino que los que tengas, te gusten".

Ginés Carmona, responsable del restaurante Terraza Carmona en Vera y Antonio Gázquez, responsable del restaurante Las Eras en Tabernas, son dos claros referentes de cómo pueden hacerse bien las cosas en gastronomía conjugando una buena calidad con un precio razonable. En este sentido, pusieron de manifiesto las claves de un negocio basado en la gastronomía y su inspiración para evolucionar permanentemente sobre la base de los productos autóctonos.

El decano de la Facultad de Ciencias Económicas de la UAL, Jerónimo de Burgos, explicó que esta actividad se enmarca dentro del programa de actividades organizadas para conmemorar el patrón de dicha facultad, San Vicente Ferrer, que se celebró ayer en el Paraninfo del campus universitario, así como el 25 aniversario de la UAL. De Burgos destacó que "esta jornada constituye una oportunidad de diálogo entre el alumnado universitario, especialmente para los alumnos del grado en Turismo y personalidades relevantes del sector". Explicó que "la UAL tiene unos estudios de mercado y turismo, quería apoyar la candidatura y se ha creído que este es un buen momento para hacerlo, sabiendo que la gastronomía es una oportunidad de negocio, que hay una agricultura potente y que una forma de poner en valor esos productos es con el valor añadido de la gastronomía".