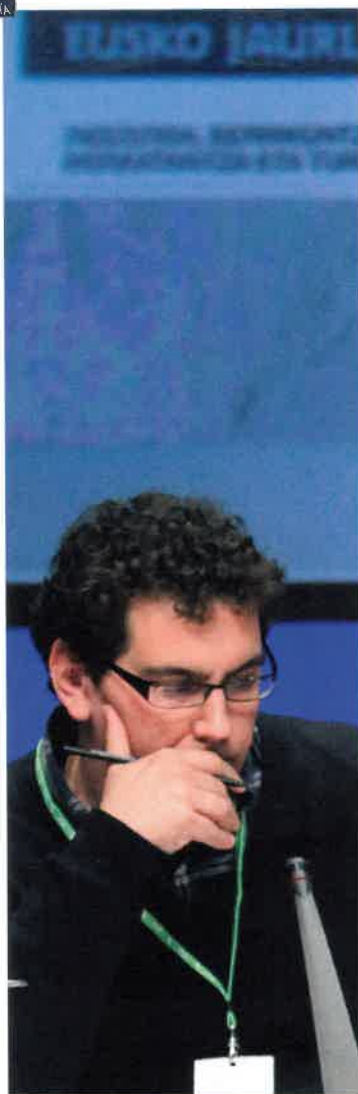




IKER URCELAY
TÉCNICO RESPONSABLE
DEL GOBIERNO VASCO

"Profesionalización
y calidad
son nuestros
parámetros clave.
No todo vale"

"El 'Club de
Producto' será
una filosofía de
trabajo que
implique a los
agentes"

El Plan de Impulso del Turismo Enogastronómico busca convertir Euskadi en un destino de referencia a nivel internacional

Un modelo que implique a todos

PILAR ZORRILLA, viceconsejera de Comercio y Turismo del Gobierno Vasco, presentó el Plan de Impulso del Turismo Enogastronómico en Euskadi junto a Iker Urceley, técnico responsable del mismo. Este puntero plan busca convertir a Euskadi en uno de los destinos enogastronómicos de referencia a nivel internacional mediante la creación de una diversa, amplia y singular oferta de productos y servicios relacionados con la gastronomía y los vinos, adecuados a todos los públicos y vinculados al territorio y a la propia cultura vasca.

Este plan es consecuencia de un "exhaustivo análisis" que llevó a identificar las fortalezas de Euskadi: "Productos de calidad, cinco denominaciones de origen protegidas, multitud de sociedades gastronómicas, espacios de gestión del conocimiento...", enumeró Zorrilla.

Que Euskadi es ya de por sí un destino gastronómico resulta evidente pero, ¿cuál es el perfil del turista gastronómico que visita Euskadi? "Es de renta media o alta, de procedencia estatal, suele venir en coche y en pareja y su media de pernoctaciones suele ser ligeramente superior", analizó la viceconsejera. Además, lanzó otro dato llamativo: el 88% de los turistas que no tienen la gastronomía como principal reclamo, afirman ir de pintxos durante su estancia. Así, "la gastronomía es el segundo factor

más valorado por los turistas, sólo por detrás de los paisajes".

Tres retos

Así las cosas, en Basquetour se plantearon tres retos, tal y como enumeró Pilar Zorrilla: "Vivir experiencias y no sólo saborear, ya que el turista es cada vez más proactivo, lo que nos plantea un desafío para lo que necesitamos unir sectores; mejorar estructuras y también crear productos; y, en último lugar, crear una red de trabajo". Por ello, hay que fomentar la innovación y la experiencia en una estrategia que incluya todas las etapas de la cadena alimenticia, desde su origen (mar o campo) hasta la mesa, e implique a todos los sectores.

Iker Urceley expuso los ejes principales del Plan de Impulso del Turismo Enogastronómico en Euskadi y explicó qué es el 'Club de Producto', una filosofía de trabajo para que los diferentes agente se impliquen.

Como conclusión, Pilar Zorrilla señaló que este plan ayudará a "crear un marco común para beneficio de todos y a implantar una metodología para ordenar la actividad y crear un verdadero producto turístico". Para ello, los distintos sectores deben sentirse involucrados, ya que son motor en la generación de empleo. "La profesionalización y la calidad son nuestros parámetros clave. No todo vale", apostilló Zorrilla.



En la imagen de la izquierda, Iker Urceley; bajo estas líneas, Pilar Zorrilla, durante su presentación.

PILAR ZORRILLA
VICECONSEJERA DE
COMERCIO Y TURISMO
DEL GOBIERNO VASCO

"La gastronomía
es el segundo
factor más
valorado por
los turistas"

"Vivir
experiencias
y no sólo
saborearlas
es un desafío"