



Deia. Noticias de Bizkaia - Noticias de última hora de Bizkaia, Euskadi e internacionales.

Colaboración

"Basque Gastronomy"

Por Xabier Iraola Agirrezabala, * Coordinador de ENBA - Martes, 25 de Junio de 2013 - Actualizado a las 06:26h

EUSKADI Basque Country" es la marca paraguas acogida por el nuevo Gobierno Vasco para desarrollar toda su estrategia de impulso turístico, comercial y en definitiva, de país. Pretende, al menos en teoría, ser la marca de país que, frente a actuaciones anteriores que nos ligaban a la marca España actualmente en claro e imparable declive, pretende ubicarnos directamente en el panorama internacional sin tener que soportar pesadas mochilas que no hacen más que frenarnos.

Hace unos días, la marca Euskadi Basque Country fue presentada oficialmente en Cataluña, territorio clave para nuestra política turística si tenemos en cuenta el peso de los turistas catalanes en nuestro país, con el inicio de la Liga de Traineras en aguas de Barcelona, un evento singular y llamativo con el que atraer la mirada de sus gentes y sus medios de comunicación.

Los numerosos turistas catalanes que se acerquen a Euskadi se encontrarán, entre otras muchas maravillas, con un paraíso gastronómico donde se aúnan la tradición y la vanguardia magistralmente interpretadas por un experto y profesional colectivo de cocineros que han llegado a ser unos excelentes embajadores de nuestra cocina y por extensión, del país en sí.

Ahora bien, no es menos cierto que muchas veces nos encontramos con una magnífica gastronomía y una insuperable oferta culinaria donde la base de la misma, el producto local, brilla por su ausencia o, en el peor de los casos, es minusvalorado, cuando no escondido, para que no se evidencie que tenemos mucha oferta culinaria, incluso en su vertiente más tradicional, desligada claramente de nuestros productos de la tierra (sidrerías con chuletón alemán y queso zamorano, restaurantes con pimientos "tipo gemika" marroquies y cordero castellano, cuando no irlandés, bares típicos con gildas elaboradas con guindillas chinas, etc).

Ya hace unos meses, en la vorágine de la campaña electoral autonómica, desde la parte baserritarra, más concretamente desde ENBA, se habló de la necesidad de impulsar una marca de país que aunase tres sectores estratégicos como son la agricultura, hostelería-gastronomía y el turismo. Una marca de país donde se impulsase y priorizasen aquellos negocios hosteleros, restaurantes, sidrerías, hoteles, agroturismos, etc. que mostrasen un compromiso claro con los productos de la tierra.

No hay que inventar nada nuevo, la idea, como se podrán imaginar, no es original nuestra, sino una copia -que necesitará lógicamente de su pertinente adaptación a nuestra realidad- de lo que hacen en la región francesa de Aude bajo la marca "País Cátaro" valorizando su legado histórico y su imponente patrimonio pero siempre, ligándolo a su patrimonio natural y agrario. De esta forma, los restaurantes, bodegas, agroturismos y hoteles que se adhieren a la marca "País Cátaro" adquieren un compromiso claro y tasable de utilizar en sus negocios un determinado número de productos de la tierra y, al mismo tiempo, se convierten en un fenomenal escaparate para vender otros cuantos productos a todos aquellos turistas que se acercan a estos establecimientos.

Algo similar es lo que demandan nuestros productores y esperan que la marca Euskadi Basque Country sea una buena herramienta para ello. No piden nada extraño puesto que algunos ya lo están haciendo, a su estilo y con su impronta personal (no encuentro mejor ocasión de ensalzar la encomiable labor del cocinero tolosarra Roberto Ruiz quien en la carta de su restaurante Frontón menciona los nombres y apellidos de sus proveedores y en especial de sus baserritarras), pero lo que confiamos es que alguien impulse y coordine todo ello con esa marca que pretende ser la marca de nuestro país.

En definitiva, queremos ligar "Country" con "farm" para que nuestra oferta turística y gastronómica sea aún más auténtica y sostenible de lo que actualmente es y para ello, es necesario enraizar la oferta gastronómica y turística con los productos de la tierra, con su praderas y sus valles.

Cargando comentarios...

