

CONVOCATORIA DE PRENSA

LA UCO debate en una Jornada sobre la gastronomía como instrumento de diferenciación, atracción y competitividad del destino “Córdoba”

El pasado martes 28 de junio el Centro de Análisis y Prospectiva del Turismo de la UCO (CAPT), conjuntamente con la Cátedra de Turismo Patrimonial y Cultural y con el patrocinio de la Fundación Cajasur, ha organizado una Jornada sobre la Gastronomía en las Ciudades Patrimonio de la Humanidad en el Palacio de Congresos de Córdoba con la presencia de importantes expertos y profesionales a nivel nacional, jefes de cocina y empresarios cordobeses de la restauración

Este Encuentro ha abordado el peso específico de la gastronomía y los establecimientos de restauración con orientación turística como factores de atracción de los destinos turísticos patrimoniales y las ciudades Patrimonio de la Humanidad como Córdoba. Para ello se expusieron diversos estudios de casos como los de las ciudades de Córdoba, Cuenca y otras ciudades de interior, así como experiencias de buenas prácticas y lecciones aprendidas de las que se pudieron extraer resultados y propuestas de interés para la implementación de acciones promocionales en este segmento de demanda y la puesta en marcha de iniciativas en materia de sostenibilidad de la gastronomía tradicional y más representativa de estos destinos.

Esta Jornada Técnica es una acción más de transferencia de conocimiento e investigación aplicada que se enmarca dentro del programa que el CAPT-UCO tiene conveniado con la Fundación Cajasur y ha pretendido ser eminentemente práctica y de orientación aplicada para el subsector gastronómico y de la restauración en un momento en el que el propio Ayuntamiento de Córdoba (Área de Turismo) pretende contratar una asistencia técnica para articular un plan de acciones promocionales de la gastronomía cordobesa y que, al mismo tiempo, diversas Mancomunidades de Municipios de la provincia también están intentando posicionarse en este segmento de demanda aprovechando la riqueza y variedad de la gastronomía mediterránea y tradicional en sus respectivos territorios.

Para ello se ha contado con un panel destacado de expertos a nivel nacional, local y regional que han debatido, con la coordinación de la profesora de la UCO y Vicedirectora de la Cátedra de Turismo Patrimonial y Cultural, Rocío Muñoz, sobre aspectos de interés como el perfil del turista gastronómico, sus niveles y factores de satisfacción, el papel de la gastronomía tradicional y de las nuevas tendencias culinarias o las acciones promocionales más adecuadas para el fortalecimiento de la gastronomía como instrumento de diferenciación y posicionamiento de las marcas turísticas urbanas.

El panel de expertos ha incluido las siguientes ponencias:

- 1.) El caso de la ciudad de Córdoba, a cargo de Ricardo Hernández Rojas. Profesor de la Universidad de Córdoba y experto gastronómico.
- 2.) La Gastronomía como recurso patrimonial, de F. Xavier Medina, Director de la Cátedra UNESCO de Alimentación, Cultura y Desarrollo y Catedrático de Ciencias de la Salud de la Universitat Oberta de Catalunya.
- 3.) El caso de la ciudad de Cuenca, de Nuria Huete, Profesora de la Universidad de Castilla La Mancha.

Asimismo, este Panel se vio enriquecido con la presencia del chef de cocina tradicional Juan Gutiérrez, que dió su visión técnica y como experto de larga trayectoria profesional sobre “La Gastronomía tradicional: 30 años de experiencias”, organizando para ello una demostración gastronómica en vivo sobre platos y recetas culinarias. En esta demostración destacó la evolución de algunos platos de la cocina cordobesa en paralelo a las costumbres sociales y la mejora de la satisfacción del cliente, destacando la necesidad de evolucionar, innovar y saber crear nuevas alternativas de degustación del producto gastronómico sin perder la esencia de la tradición, las recetas populares y la calidad de nuestras producciones agroalimentarias.

Por último, y a media mañana, se desarrolló una mesa de debate integrada por conocidos restauradores y profesionales de la gastronomía cordobesa como Alberto Rosales (Grupo Puerta Sevilla), Miguel Ángel Morales (Presidente de HORECA Córdoba) y Aurora Ramírez, Jefa del Departamento de Hostelería de la Escuela de Hostelería Gran Capitán, junto con Xavier Medina (Cocina autóctona) y Nuria Huete, profesora de la Universidad de Castilla-La Mancha y experta en turismo gastronómico (Cuenca y su cocina tradicional).

Entre las conclusiones y propuestas de la Jornada se señalaron algunas cuestiones de particular interés como fomentar la cocina tradicional cordobesa en combinación con la innovación sin perder la esencia de las recetas tradicionales y la calidad del producto y manteniendo sus señas diferenciales como base de la competitividad y sostenibilidad de nuestros establecimientos de restauración; la necesidad de profesionalizar el sector y ampliar la oferta formativa para captación de nuevos profesionales a diversos puestos laborales; el reforzamiento y mejora de la marca “Córdoba gastronómica” a través de nuevos instrumentos y campañas de promoción y comunicación desde el enfoque de la colaboración público-privada y la integración más efectiva de la gastronomía tradicional en la oferta turística de Córdoba y provincia a través de rutas gastronómicas bien diseñadas; la edición de una Guía Gastroturística que aúne patrimonio arquitectónico y monumental con el patrimonio gastronómico y los productos agroalimentarios más destacados de nuestro territorio, así como una agenda única de eventos gastronómicos y apostar por un reconocimiento institucional, el fomento público y la regulación autonómica de las tabernas típicas y restaurantes de cocina tradicional con orientación turística. Coincidiendo, en este sentido, con la iniciativa municipal de IMTUR de contratar una asistencia técnica para la promoción del turismo gastronómico, se incidió también en la necesidad de tener unos objetivos muy claros de actuación dentro de un plan estratégico que dé continuidad a las acciones en esta materia.

En esta Jornada han participado igualmente representantes de diversas entidades públicas y privadas relacionadas con la promoción de la gastronomía cordobesa como la Comisión de Turismo y Cultura de CECO, Hostecor, la Cátedra de Gastronomía de Andalucía, la asociación HORECA Córdoba, Cofradías gastronómicas y las Areas y Concejalías de Turismo (IMTUR), Casco Histórico y Patrimonio de la Humanidad y Promoción de la Ciudad.

Contacto para más información:

Manuel Rivera. Director del Centro de Análisis y Prospectiva del Turismo.

Email: manuel.rivera@uco.es Móvil: 638 83 43 68



JORNADA SOBRE LA GASTRONOMÍA EN LAS CIUDADES PATRIMONIO MUNDIAL

El papel de la gastronomía en la satisfacción del visitante



Córdoba (España), 28 de Junio 2022
Palacio de Congresos

ORGANIZAN:



COLABORAN:

