

LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL EN EL TURISMO RURAL

TEÓFILO MONTOYA SOLA
Delegado de Turismo y Deporte de Almería

El turismo es uno de los pilares de la economía almeriense junto con la agricultura intensiva y la industria del mármol. Se trata de un sector vertebrador del territorio y un instrumento de dinamización social y económica. Del mismo modo, que el turismo ha contribuido, desde los años sesenta y setenta, al desarrollo de la costa de Almería, también va a representar un verdadero motor para los pueblos de interior en las fórmulas de turismo rural, turismo activo y otros turismos específicos. Así lo creemos desde la Consejería de Turismo y Deporte y lo reflejamos en el “Plan Senda”, un documento exhaustivo que describe las directrices y las acciones para impulsar un sistema turístico sostenible, respetuoso con el medio ambiente, y competitivo en el espacio rural andaluz.

Los objetivos principales del “Plan Senda” son los siguientes:

- integración adecuada del turismo rural en el Sistema Turístico Andaluz
- optimización de las posibilidades que las actividades turísticas presentan de cara al desarrollo socioeconómico y la creación de empleo en las áreas rurales
- creación de un subsistema turístico en el espacio rural competitivo
- sintetizar armónicamente el desarrollo turístico en el medio rural y la conservación de su patrimonio natural y cultural

Pero la construcción de un producto turístico competitivo en las zonas rurales requiere el desarrollo de un red de servicios y actividades complementarios. En este sistema, la restauración desempeña un papel protagonista. La oferta gastronómica se está convirtiendo en un elemento esencial para el enriquecimiento y complementación de los destinos turísticos en general y adquiere mayor relevancia en el caso del turismo rural. La cocina tradicional es uno de los principales elementos identificadores y diferenciadores del turismo rural y es, por sí mismo, un atractivo turístico.

La gastronomía tradicional de las zonas rurales es un recurso de una gran riqueza y variedad que tiene que incorporarse a la oferta turística rural. En este sentido, se están produciendo interesantes iniciativas de estudio y recuperación de la cocina rural en relación con el turismo en distintas comarcas almerienses. Ejemplo de ello, son estas jornadas sobre “Historia, análisis y recuperación de la alimentación tradicional y rural” celebradas en Lubrín, las jornadas sobre cocina tradicional Al-Arbulí organizadas en Arboleas, las jornadas gastronómicas de La Alpujarra, las de Los Vélez o las que se celebraron enmarcadas dentro del programa turístico-cultural “De Punta a Cabo”, en el que colabora la Consejería de Turismo y Deporte para impulsar el turismo entre las distintas comarcas andaluzas.

Por lo que respecta a la Delegación de Turismo y Deporte de Almería, hemos intensificado nuestra línea de ayudas para la creación de nuevas ofertas de restauración en el medio rural y para mejorar las que ya existían, priorizando la integración con el entorno de la arquitectura, del mobiliario, de la decoración, la vajilla, etc, y, sobre todo, la incorporación de la gastronomía tradicional a la carta.

Dentro de las actuaciones contenidas en el “Plan Senda” se incluye el establecimiento de la distinción “Mesón Rural” para catalogar al segmento de mayor calidad de la oferta de restauración en el ámbito rural y para impulsar su promoción como marca de calidad. Pero somos conscientes de que para construir esta oferta gastronómica propia del turismo rural es necesario contar con profesionales con formación específica en este ámbito. Por ello, desde la Consejería de Turismo y Deporte y su Delegación en Almería nos hemos propuesto, en coordinación con las administraciones competentes, potenciar la cualificación de los recursos humanos empleados en la restauración rural.

Por otra parte, en fechas recientes se ha publicado en el BOJA el “Decreto sobre turismo en el medio rural y de turismo activo”, cuyo texto ha sido consensuado en la Mesa del Turismo, integrada por representantes de la Consejería de Turismo y Deporte, del empresariado y de los trabajadores del sector. Se trata de una norma que supone el desarrollo reglamentario de la Ley del Turismo 12/1999, de 15 de diciembre, y de las acciones contenidas “Plan Senda”. En este Decreto se ordenan y clasifican las distintas modalidades de alojamientos en el medio rural y se regula la inscripción en el Registro de Turismo de Andalucía de las empresas que organizan actividades de turismo activo. Por supuesto, la restauración en el medio rural tiene un papel destacado en este Decreto que establece los requisitos que debe cumplir un establecimiento para obtener la consideración de “Mesón Rural”.

Almería tiene un gran potencial en el segmento del turismo rural, ya que posee un entorno natural privilegiado, una gran variedad paisajística y un gran acervo cultural. Pero para lograr el desarrollo y la consolidación de este sector es necesario, y así lo creemos desde la Delegación de Turismo y Deporte, tener la calidad y el respeto al medio ambiente como ejes estratégicos.

El turismo en el medio rural es un sector generador de ingresos, promotor de infraestructuras y factor de intercambios entre el ámbito rural y el urbano. El turismo se está convirtiendo en distintas comarcas del interior de Almería en verdadero motor socioeconómico y en un factor que evita la despoblación de nuestros pueblos y garantiza su

futuro, sobre todo, para los jóvenes. A cambio exige los dos requisitos a los que me he referido antes: calidad e integración respetuosa en el entorno natural.

Con la recuperación de la gastronomía tradicional de las zonas rurales y su incorporación a la oferta turística de las mismas no sólo conseguiremos enriquecer los destinos turísticos de interior sino que mantendremos vivo un legado cultural de siglos.