

Destinació gastronòmica total

En els darrers anys, la Costa Brava, i les comarques gironines en particular, s'han anat convertint en una destinació gastronòmica. Quantes coses han canviat des d'aquelles paelles infumables que se servien en els restaurants situats a les millors ubicacions dels municipis costaners. Sembla que fa molt de temps, però la veritat és que fa menys del que sembla. Tres han estat els factors d'aquesta insòlita transformació. El primer i més determinant, l'aparició del fenomen Adrià i tot el que significa. No només ubica Roses i el conjunt de la destinació en el mapa mundial de la gastronomia, sinó que també esdevé un escola gastronòmica que deixa un pòsit de professionals de la restauració de primer nivell que tiren endavant el seu projecte a casa nostra. Aquest far de la restauració ha contribuït de manera determinant a crear un ecosistema gastronòmic que s'ha traduït en un reguitzell d'estrelles arreu de les nostres comarques.

El relleu l'agafen els germans Roca, que fan que la demarcació continuï essent un dels pocs referents gastronòmics que ha estat capaç de mantenir un restaurant en l'èlit mundial de la gastronomia en els darrers vint anys. Sense en Ferran Adrià i en Juli Soler, sense els germans Roca, hauria sigut impossible apostar turísticament per la gastronomia.

El segon factor ha estat l'aposta turística per la gastronomia. És cert que semblava evident que tot aquest potencial gastronòmic s'havia d'aprofitar turísticament. Però el Patronat de Turisme Costa Brava-Girona no només ho ha aprofitat sinó que ha fet una aposta estratègica pel turisme gastronòmic. No només ha creat el club d'enogastronomia, sinó que incorpora la gastronomia en totes i cadascuna de les promocions que realitza. Amb l'objectiu que, quan es pensi en Costa Brava, no es pugui fer sense que et vingui al cap la nostra gastronomia.

El tercer factor determinant és el fet de ser una zona amb tradició a l'hora d'elaborar productes agroalimentaris. No només per la important indústria alimentària que hi ha, sinó també per les denominacions d'origen existents –vins i olis de l'Empordà– pels productes singulars –anxoves de l'Escala i Roses, fesols de Santa Pau, etc.– i pel fet de tenir diverses tradicions culinàries.

Tot això ha contribuït a millorar l'oferta gastronòmica a casa nostra i que la gastronomia s'hagi convertit en un recurs turístic important i en una destinació madura com la nostra. Però encara ens falta camí per recórrer.

Si bé pel que fa a la restauració, la feina està molt ben feta, per esdevenir una destinació de turisme gastronòmic de referència segurament falta fer el pas que garanteixi l'experiència completa. Això passa per fer entrar el món elaborador en l'oferta turística, en la línia del que s'està fent en enoturisme de la mà de la Ruta del Vi DO Empordà o de la nova iniciativa que es fa arreu del país, «Benvinguts a Pagès», on s'intenta convertir les

explotacions agrícoles i ramaderes en espais turístics, però sobretot, passa perquè els nostres productes singulars estiguin més presents allà on hi ha els turistes.

No només els vins de l'Empordà haurien d'envair les cartes dels restaurants costaners –no només els de nivell– sinó que qualsevol visitant que passa uns dies entre nosaltres hauria de tornar al seu país tenint molt clar quins són els nostres productes singulars. I això, avui, encara no passa.

Finalment, cal fer un pas més a l'hora de vincular la gastronomia amb l'oferta comercial dels municipis turístics. Els municipis que es posicionen com a destinacions gastronòmiques han aconseguit que el centre respiri gastronomia més enllà de l'oferta de restauració. Els productes de la zona haurien d'estar molt presents en els centres més turístics.

Aquí, de mica en mica s'estan obrint comerços de productes de quilòmetre zero als nuclis comercials de les ciutats, però totalment deslligats de l'oferta turística. Caldria vincular-los més a l'oferta turística de la ciutat, de tal manera que els visitants coneguin on poden adquirir aquells productes de la zona que han degustat als restaurants. Això passa per fer dels mercats municipals, les botigues de vins i les botigues de productes de la zona nodes turístics que estiguin presents en les rutes turístiques com qualsevol altre atractiu patrimonial o cultural. A les grans destinacions gastronòmiques de França o Itàlia, aquests espais són parades obligades en qualsevol visita. Encara ens falta camí per a recórrer, però de mica en mica hem d'aconseguir que els nostres carrers respirin gastronomia.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/opinio/2017/05/18/destinacio-gastronomica-total/846756.html?utm_source=rss