
Nota de prensa

UCCI IMPULSA EL TURISMO GASTRONÓMICO EN LAS CIUDADES IBEROAMERICANAS

- *La secretaria general de la UCCI, Almudena Maíllo, presentó el proyecto ‘Un viaje de sabores: Principios para un desarrollo sostenible del turismo gastronómico en las ciudades iberoamericanas’, un documento pionero en la región que busca poner en alza las singularidades y raíces de la cocina iberoamericana y todo su potencial turístico.*
- *El evento tuvo lugar en Casa de América donde también se presentó la 38ª edición de la Revista Ciudades Iberoamericanas, un número que expone las distintas visiones de los actores implicados en toda la cadena de valor que va de la tierra al plato en la región iberoamericana.*

8 de octubre de 2024– La Unión de Ciudades Capitales Iberoamericanas (UCCI) presentó esta mañana en Casa de América, dos de sus proyectos más destacados del 2024 y que tienen al turismo gastronómico iberoamericano como eje vertebrador. Se trata del proyecto ‘Un viaje de sabores: Principios para un desarrollo sostenible del turismo gastronómico en las ciudades iberoamericanas’ y la 38ª edición de la Revista UCCI que, en esta ocasión, también contribuye a poner en relieve toda la cadena de valor que va de la tierra al plato en la región iberoamericana.

La gastronomía es una pieza clave de la identidad y el sentido de pertenencia de las ciudades iberoamericanas que, además, nos permite comprender el proceso de construcción de la personalidad de las ciudades UCCI. Se trata de un vehículo de transmisión cultural, de interrelación intergeneracional y de inclusión social. Y es que la gastronomía iberoamericana, entendida como la suma de las cocinas que se expresan en la Península Ibérica y América Latina y El Caribe, representa el mayor intercambio económico, social, cultural y alimentario que ha conocido la humanidad.

En este contexto, la publicación de ‘Un viaje de sabores: Principios para un desarrollo sostenible del turismo gastronómico en las ciudades iberoamericanas’ busca poner en alza las singularidades y raíces de la cocina iberoamericana, así como todo su potencial turístico. Se trata de un documento pionero en la región que ha sido elaborado con expertos del sector y que pretende establecer un marco de actuación común para potenciar el “sabor” del turismo gastronómico iberoamericano.

La idoneidad y la exclusividad del documento fueron destacados durante la apertura del evento a cargo de León de la Torre, Director General de Casa de

América y por la secretaria general de la UCCI, Almudena Maíllo: “Hemos escuchado las voces de nuestras ciudades, recogido sus experiencias y ahora, con este decálogo que ponemos a su disposición, queremos relevar las singularidades y raíces de nuestra cocina y posicionar a las ciudades iberoamericanas como destinos turísticos de referencia en el ámbito gastronómico”, afirmó Maíllo.

Este informe es el resultado de un proceso de investigación y reflexión en el que han participado 19 ciudades UCCI y que ha sido coordinado por Iñaki Gaztelumendi, consultor de Verne Tourist Experts: “El objetivo final del documento es desarrollar un decálogo que sienta las bases sobre aquellos pilares fundamentales que las ciudades UCCI deben tener en consideración a la hora de impulsar una estrategia de turismo gastronómico”, aclaró durante la presentación en la que también participó.

‘Un viaje de sabores: Principios para un desarrollo sostenible del turismo gastronómico en las ciudades iberoamericanas’ se enmarca en el contexto de la Estrategia Iberoamericana de Turismo del Futuro, documento desarrollado junto a ONU Turismo que propone un modelo turístico para las ciudades UCCI basado en los principios de innovación, sostenibilidad, accesibilidad y seguridad y que fue presentado en FITUR el pasado mes de enero de 2024.

Revista Ciudades Iberoamericanas

La cita en la Sala Cervantes también acogió el lanzamiento de la 38ª edición de la revista Ciudades Iberoamericanas, un proyecto que busca visibilizar las 29 cocinas UCCI, sus rutas gastronómicas, el talento de su gente y las técnicas de innovación y sostenibilidad con las que Iberoamérica trabaja sus materias primas. La publicación se presenta como un viaje a través de la historia, las tradiciones y la cultura de nuestros pueblos con cada vez mayor incidencia en el desarrollo local de las ciudades UCCI.

En este mismo marco, la directora general de la UCCI, Luciana Binaghi Getar, moderó el panel que contó con la presencia de algunas de las plumas que han colaborado en la publicación. Entre los participantes, destacó la intervención de Rafael Ansón, presidente de la Academia Iberoamericana de Gastronomía, quien hizo un llamado a las ciudades para ser “el escaparate de la gastronomía del siglo XXI”. En la misma línea, Sandra Carvao, directora del Departamento de Inteligencia de Mercados, Políticas y Competitividad de ONU Turismo, subrayó la relevancia del turismo gastronómico en Iberoamérica y su potencial como motor de cambio cultural y económico, apostando además por una visión compartida y común: “El turismo gastronómico es una oportunidad de desarrollo para los territorios”.

Asimismo, debido a su amplio conocimiento en alimentación consciente, el chef onubense Xanty Elías, presidente de Prenauta enriqueció la conversación con

reflexiones clave en el ámbito de la educación alimentaria: “Si no cuidamos al cliente del futuro, que son los niños, como vamos a hacer sostenible y coherente todo este concepto de turismo gastronómico”. De la misma manera, el chef de la ciudad de Lima, Pedro Miguel Schiaffino, reafirmó su apuesta por hacer alta cocina de manera responsable y conectada con el entorno: “Trabajamos con las comunidades rurales de la Amazonía peruana para mejorar la cadena de valor que va desde el producto en su hábitat natural hasta la gastronomía peruana y mundial. Buscamos generar un impacto en la calidad de vida de los pueblos amazónicos y contribuir a conservar el ecosistema de la región más biodiversa del planeta”.

A lo largo de 124 páginas, el lector no solo podrá sumergirse en la realidad del turismo gastronómico de cada una de las ciudades UCCI, sino también, conocer de cerca a algunos de los chefs más importantes de la historia contemporánea como lo son Ferrán Adriá, Ángel León, Henrique Sa Pessoa, Narda Lepes, David Hertz, Pedro Miguel Schiaffino, Marsia Taha, Leonor Espinosa, Gabriela Cámara, Chef Tita y Mario Castrellón que mediante entrevistas en profundidad, han participado de la 38 edición de la Revista UCCI. También, podrán adentrarse en las cocinas de nuestras ciudades teniendo de primera mano las recetas más características de las ciudades UCCI con sus respectivos análisis del sector.

Además, y por primera vez en la historia de la UCCI y en el marco del ‘Ano UCCI da Língua Portuguesa’, la publicación también está disponible en portugués con un tratamiento especial de la cocina proveniente de las ciudades UCCI lusófonas: Brasilia, Lisboa, Río de Janeiro y Sao Paulo. Una iniciativa que refleja el compromiso del organismo internacional con la diversidad lingüística y cultural de Iberoamérica.