



"La gastronomía está pasando de ser un servicio (básico) complementario durante nuestras vacaciones a ser, en muchos casos, el motivo principal de haber elegido un determinado destino para disfrutar, y nunca mejor dicho, de nuestros días de estío."

José A. Bustamante.-Acaba de arrancar una nueva Ruta de la Manzanilla y Tapeo, la cuarta ya que se celebra en nuestra ciudad y, a pesar de contar con 29 establecimientos hosteleros y con 3 bodegas este año, me da la impresión de que no todos (tanto comerciantes como los que disfrutamos de la Ruta como consumidores) le damos la importancia que realmente tiene y se merece.

Cada vez más se está cambiando el famoso “vamos a la playa y ya comeremos algo en cualquier sitio”, por otra idea que pasa por disfrutar un pueblo determinado desde primeras horas de la mañana, visitar su Mercado de Abastos o lonja de pescados, disfrutar su Casco Antiguo, pasear por sus calles y tapear en distintos bares o sentarse a comer en un restaurante recomendado por los propios lugareños o que previamente hayamos seleccionado a través de alguna guía turística.

Si después de todo eso sobra tiempo para darse una vuelta por el Paseo Marítimo o darse un chapuzón, seguro que también lo aprovecharán, pero lo que realmente conservarán en la memoria de su paladar será esa tapa de rape a la marinera que les supo a gloria y a buen seguro recordarán el nombre del bar en cuestión , e incluso el del camarero que tan amablemente les sirvió, durante mucho tiempo.

La gastronomía está pasando de ser un servicio (básico) complementario durante nuestras vacaciones a ser, en muchos casos, el motivo principal de haber elegido un determinado destino para

disfrutar

, y nunca mejor dicho, de nuestros días de estío.

Los españoles, cuando viajamos fuera de nuestras fronteras, solemos ser bastante exigentes con la gastronomía y es muy frecuente escuchar que lo que más hemos echado de menos ha sido la comida.

Nuestra
comida.

Al mismo tiempo, y según los últimos estudios, los visitantes extranjeros que visitan nuestra tierra sitúan, cada vez más, nuestra comida entre los elementos más valorados durante su estancia.

Son muchos los municipios que se están subiendo a ese tren y están intentando atraer de alguna forma a ese “nuevo” turista y Sanlúcar, pueblo de una cocina exquisita, no puede ni debe quedarse atrás en este asunto.

Hemos tenido la suerte, hasta ahora, de haber tenido poca competencia en esta materia y los visitantes nos llegaban casi por castigo sin que tuviéramos que hacer nada especial para atraerlos. Nada especial, claro está, salvo mantener nuestras costumbres y no sucumbir a la fácil tentación de poblar nuestras calles más céntricas y representativas de franquicias de comida rápida que tanto están proliferando en municipios cercanos.

Sin embargo esa competencia está subiendo de forma vertiginosa y tenemos el deber de seguir ofreciendo esa calidad de toda la vida y conjugarla con la innovación y la fidelización de esa clientela tan ansiada por todos.

No es de extrañar que no se le haya dado excesiva importancia a este nuevo turismo cuando la propia H.O.R.E.C.A. , la patronal que defiende los intereses del sector de hostelería, solo tiene en cuenta la ocupación hotelera para determinar el posible éxito o fracaso de unas fechas determinadas, obviando y olvidando por completo ese turismo que, aunque se hospede en un municipio concreto, se desplaza a otro para poder degustar sus platos típicos, sus postres, sus vinos y, en definitiva, su buen hacer culinario.

Se me antoja por tanto fundamental que tanto desde el sector privado como del público (en este caso la Delegación de Turismo del Ayuntamiento de Sanlúcar), se fomenten iniciativas como la mencionada Ruta de la Manzanilla y Tapeo y se logre, entre todos, darle la máxima difusión y esplendor a este tipo de proyectos, y a otros parecidos, encaminados a hacer de Sanlúcar de Barrameda la gran Capital Gastronómica del Sur.