

## Granada se posiciona en Fitur como destino gastronómico de calidad para fortalecer su oferta turística

La Diputación, que ha celebrado el Día de la Provincia en la feria, publica a través de Sabor Granada, una guía gastronómica en formato digital para mejorar el conocimiento y promoción nacional e internacional de los extraordinarios productos agroalimentarios de la provincia

---

jueves 19 de enero 2023

---



## Granada se posiciona en Fitur como destino gastronómico de calidad para fortalecer su oferta turística

*La Diputación de Granada, a través de su Patronato Provincial de Turismo y del Área de Empleo y Desarrollo Sostenible, que gestiona la marca "Sabor Granada", ha presentado hoy en Fitur una nueva Guía Gastronómica en formato digital que va a contribuir a mejorar el conocimiento y promoción nacional e internacional de los magníficos productos agroalimentarios de la provincia, a incrementar su comercialización y consumo, y a incluirlos en la experiencia turística de las personas que visitan la provincia.*

El presidente de la Diputación de Granada, José Entrena, junto al diputado de Turismo, Enrique Medina, ha dado a conocer esta guía en el stand de Fitur, donde también se ha celebrado el Día

de la Provincia, y se han presentado las propuestas turísticas de una decena de municipios, con la presencia de alcaldes y alcaldesas.

La guía en formato web está ya disponible en español e inglés en la dirección de Internet <http://guiagastronomica.saborgranada.es>. Es interactiva y facilita a los usuarios el conocimiento de la oferta gastronómica y turística de la provincia de una manera sencilla, intuitiva y entretenida. Presenta Granada como un destino de gran potencial e interés gastronómico, estructurado en siete comarcas, cada una con sus propios productos y peculiaridades culinarias: Alpujarra y Valle de Lecrín, Costa Tropical, Geoparque, Granada y Vega, Montes Orientales, Poniente y Sierra Nevada.

De cada uno de estos territorios, el contenido de la guía incluye una síntesis del destino con sus principales atractivos turísticos, los productos característicos de la zona, las recetas más interesantes de la cocina local, bares y restaurantes donde degustar esos platos y tiendas donde comprar los productos, un listado de alojamientos y un amplio abanico de experiencias gastronómicas y turísticas ofrecidas por empresas especializadas. El formato digital de la guía permitirá su futuro crecimiento y continua actualización de textos y datos, con un progresivo enriquecimiento de los contenidos. Como apoyo a la versión online, se ha editado asimismo un folleto en papel con información básica que, a través de códigos QR, conducen a las distintas secciones de la Guía Gastronómica.

El presidente de la Diputación ha recordado en la presentación de la publicación que “los sectores agroalimentario y turístico son los más relevantes desde el punto de vista socioeconómico en la provincia y, consciente de ello, la Diputación los apoya y trata de jugar un papel fundamental en la promoción de ambos”. Para ello, ha insistido en que “es esencial posicionar Granada como destino gastronómico, porque de esa manera facilitaremos el mantenimiento e incremento del empleo en los sectores ligados a la agricultura, la ganadería, la industria alimentaria y el turismo, tan fundamentales para el mantenimiento de la población en zonas rurales y revertir procesos de despoblación”.

La nueva Guía Gastronómica hace hincapié en lo rica y variada que es la oferta de la provincia, propiciada por una extraordinaria diversidad geográfica –con mar, montaña y vega– una compleja historia y profundas tradiciones. “Mientras otras provincias y regiones tienen un producto estrella, Granada puede presumir de tener una gran variedad de productos originales, de calidad y selectos”, ha destacado José Entrena. En su recorrido por la cocina de las siete comarcas, la publicación ahonda en sus raíces, sus influencias y sus costumbres culinarias, pero poniendo de manifiesto asimismo las tendencias de la cocina moderna. Recopila recetas, productos acogidos a denominaciones de origen o calidad (espárragos de Huétor Tájar, jamón de Trevélez, chirimoya de la Costa, miel, aceites y vino) y otros que destacan por su singularidad: caviar de Riofrío, ron de Motril, mangos y aguacates, quisquillas y cordero segureño, entre otros.

El documento nace también del convencimiento de la importancia que la gastronomía tiene en el desarrollo turístico. Según los estudios de la empresa pública Turespaña, la comida es la segunda motivación más importante de los turistas a la hora de elegir España como destino para sus vacaciones. La provincia de Granada no es una excepción y los visitantes suelen alabar las tapas y, en especial, la riqueza, calidad y variedad de la cocina local. Por eso, la nueva guía se divulgará a través de las oficinas de información de la provincia y a los profesionales del sector y público en general que visita las ferias nacionales e internacionales en las que participan tanto Sabor Granada como el Patronato Provincial de Turismo.

### Estrategia de posicionamiento como destino gastronómico

El Patronato Provincial de Turismo, además, ha dado a conocer en Fitur que desarrollará una estrategia de posicionamiento de Granada como destino gastronómico, basada en la divulgación y promoción de productos específicos de calidad diferenciada. Será complementaria a la existente de 'Sabor Granada'. "La nueva estrategia se centrará en dar a conocer aquellos productos únicos que nos diferencian de otros competidores y nos otorgan una ventaja real como destino de turismo gastronómico. El objetivo es provocar el deseo de venir a Granada a conocer y probar estos productos 'estrella", ha explicado José Entrena. Estos productos, serán, principalmente la quisquilla de Motril, el cordero segureño, las frutas tropicales (chirimoya, mango y aguacate), el caviar y esturión de Riofrío, el ron de Motril y los vinos con Denominación de Origen.