

Lanzamiento de una guía gastroturística de la provincia para posicionar el destino en el ámbito gastronómico

El repositorio digital incluye los productos más destacados, recetas, alojamientos y comercios de las siete zonas turísticas de la provincia

viernes 26 de enero 2024



La Diputación de Granada ha presentado en la Feria Internacional de Turismo (FITUR) una guía gastroturística digital, <http://guiagastronomica.saborgranada.es>, que describe los productos agroalimentarios más característicos de la provincia, restaurantes donde poder degustarlos, tiendas o espacios donde poder adquirirlos, alojamientos donde poder hospedarse, y actividades agro-gastro-turísticas agrupados en siete áreas: Alpujarra y Valle de Lecrín, Costa Tropical, Geoparque, Granada y Vega, Montes Orientales, Poniente y Sierra Nevada.

El diputado de Fondos europeos, Desarrollo, Industria y Empleo, Antonio Díaz, ha destacado que “esta guía es el germen de la articulación de Granada como destino gastronómico, poniendo el foco en el territorio, en las diferentes zonas turísticas que Granada ofrece”. En torno a la guía se proponen diferentes líneas de trabajo, como el desarrollo de futuras rutas gastronómicas. “Vamos a trabajar para que al igual que se promociona el patrimonio histórico y natural también se haga con el rico patrimonio gastronómico del que disponemos en los pueblos de nuestra provincia”, ha resaltado Díaz.

“Situara Granada como un destino con una gran oferta gastronómica es el objetivo en el que trabaja la Diputación de Granada, sumando a la oferta que tiene la provincia un sector más, el de la gastronomía de calidad. Para ello, se está impulsando una estrategia de posicionamiento de Granada como destino gastronómico basada en la divulgación y promoción de productos específicos de calidad diferenciada. En esta labor están implicados tanto el Patronato Provincial de Turismo como la marca promocional del sector agroalimentario promovida por la institución provincial, Sabor Granada”, ha añadido el diputado.

La guía aglutina los aspectos más relevantes de los sectores gastronómico, agroalimentario y turístico de las siete zonas turísticas en las que se divide la provincia de Granada y quiere dar a conocer la diversidad de los productos de los diferentes territorios, indicando además dónde poder consumirlos o comprarlos.

En concreto, en el ámbito gastronómico la guía recoge platos de la cocina más tradicional de cada zona junto a propuestas totalmente innovadoras, dando así a conocer las posibilidades que se abren en la gastronomía granadina gracias a la gran variedad de productos que se cultivan y producen en la provincia.

La Guía gastroturística de Granada incide en lo rica y variada que es la oferta de la provincia, propiciada por una extraordinaria diversidad geográfica –con mar, montaña y vega– y una profusa historia y profundas tradiciones. Está disponible en español e inglés. Recientemente, se ha revisado introduciendo la nueva imagen de la marca Sabor Granada, nuevas recetas y nuevos establecimientos.

Turismo gastronómico en auge

El fragmento gastronómico es un sector en auge en España. Según recoge Turespaña, en los primeros nueve meses de 2023, de los turistas que visitaron el país realizaron actividades enogastronómicas un total de 16,5 millones, lo que supone un 24,7% del total y un 30,2% de crecimiento respecto al mismo periodo de 2022. Mientras, el gasto en actividades enogastronómicas generado por los turistas internacionales de enero a septiembre alcanzó los 22.717 millones de euros, un 34,8% más que en el mismo periodo del año anterior y un 26,8% del total del gasto acumulado hasta septiembre.