

foc i lloc

Al pot petit hi ha la bona confitura

La gastronomia és una eina de competitivitat turística imprescindible per a Andorra

JOSEP ROIG



Aquests darrers anys, el turisme gastronòmic s'ha convertit arreu en una de les tendències amb més impuls i potencial de la indústria dels viatges. De fet, molts països i regions promocionen la seva riquesa gastronòmica, la solera dels seus fogons i el talent dels seus cuiners, com a recurs per enriquir, diversificar i fer més atractiva la seva oferta turística. A més, cal tenir en compte que el perfil del turista gastronòmic pot donar molt de joc, ja que qui busca bona cuina i bons vins, acostuma a estar obert a visitar museus, assistir a concerts i adquirir productes de qualitat.

Andorra no és aliena a aquesta realitat. El nostre és un país que ofereix natura, esquí, comerç i una gastronomia d'alta qualitat. Aquest és el missatge inequívoc que vénen difonent –per cinquè any consecutiu– els responsables de restauració de la Unió Hotelera d'Andorra (UHA) a través de l'organització de les Jornades gastronòmiques de cuina andorranca Andorra a Taula, que, enguany, inclouen també la primera trobada de microproductors de vi. I és que tal com explicava ara fa un mes el gerent de la UHA, Oscar

Julian, les jornades han de servir per fer palès a l'exterior que la gastronomia és un valor afegit del país.

Al meu entendre, la finalitat expressada per Julian planteja la necessitat de vincular molt més estretament els professionals dels sectors turístic i de la restauració amb un doble objectiu. D'una banda, establir estratègies per afavorir que els tresors culinaris de les nostres contrades esdevinguin atraccions comercialitzables i rendibles i, de d'altra, promocionar Andorra a l'exterior com a destinació d'interès gastronòmic, cultural i natural.

No cal dir que el rol que ha de jugar –i que juga– Andorra Turisme per poder assolir aquest doble objectiu és clau, no tan sols liderant o participant en l'organització d'esdeveniments que tinguin la nostra gastronomia –entre d'altres aspectes– com a element central, sinó en la seva tasca de promoció i difusió d'Andorra com a destinació gastronòmica.

La qualitat del producte gastronòmic d'Andorra –com el de la confitura del pot petit– és excel·lent. Ara només cal posicionar-lo en el mercat turístic.