



Mercados y comercios

La opinión del experto

F & V y Gastronomía

La asignatura pendiente

José Álvarez Ramos

*Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
jalram@telefonica.net*

¿A qué se debe este “desencuentro” entre la alta gastronomía y las frutas y hortalizas?

¿Por qué el sector hortofrutícola no apuesta por la alta cocina española?

A finales de enero se ha celebrado la VII edición de Madrid Fusión, cumbre mundial de la alta cocina y de las tendencias gastronómicas de vanguardia, que ha contado con la participación de los mejores chefs y una alta presencia de congresistas y empresas patrocinadoras. Sin duda el buen hacer de su director, José Carlos Capel, ha servido para consolidar un encuentro que es un referente internacional y un escaparate excepcional para la promoción gastronómica española.

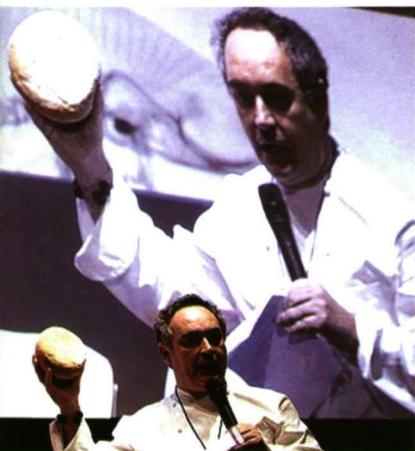
Ha habido presentaciones y propuestas muy interesantes entre las que destacaría la de los “Gastrobares”, que son bares de tapas desarrollados por cocineros de renombre (algunos con estrellas michelín), en un intento de hacer llegar la cocina de autor al gran público a un precio asequible. No cabe duda de que es una buena idea para tiempos de crisis

Hay un hecho que me sigue llamando la atención desde la I edición de esta cumbre y es la casi nula presencia de las empresas y organizaciones del sector hortofrutícola. Ni a través de stands, ni como patrocinadores de mesas redondas, degustaciones u otras actividades de promoción. Sin embargo, ése no es el caso de otros sectores alimentarios como vinos, jamones y aceites con una presencia empresarial muy importante en todas las ediciones celebradas y, lo que es más importante en este caso, con una estrecha colaboración con el sector gastronómico.

¿A qué se debe este “desencuentro” entre la alta gastronomía y las frutas y hortalizas? ¿Por qué el sector hortofrutícola no apuesta por la alta cocina española? Cabría hacerse más preguntas, así como también reprochar a nuestros afamados chefs que no utilicen suficientemente una excelente materia prima, que pase a ser “protagonista” en sus innovaciones en lugar de ocupar un papel secundario como ha venido siendo tradicionalmente.

La iniciativa para favorecer el interés de la alta cocina, y de la cocina en general, por las frutas y verduras tiene que tomarla, en mi opinión, el propio sector productor. La razón es muy simple. Los chefs reciben ofertas de otros sectores para incorporar a sus productos en sus nuevas creaciones, bien sea a través de patrocinios, ofrecimiento de sus productos, participación en sus promociones y campañas publicitarias, etc. El sector tiene que ser consciente de esa competencia y tratar de encontrar su nicho.

Se puede argumentar que hay dificultades en el sector de frutas y hortalizas y que los canales de promoción están muy establecidos. Pero también que es un sector “maduro” con productos muy tradicionales, que necesita buscar nuevas vías para incentivar el consumo, incrementar el valor añadido y, en definitiva, elevar de categoría a unos productos que, por otra parte, tienen unas bondades intrínsecas ampliamente reconocidas por todos.



Numerosos cocineros de prestigio quisieron estar presentes en la última edición de Madrid Fusión.

Para saber más...

- Puede encontrar más información en Plataforma Horticom www.horticom.com.
- Otras opiniones de autor disponibles en la web: "El operador global", www.horticom.com?72577