



## Conecta con el Desarrollo Rural

### “TURISMO ENOGASTRONÓMICO EN TERRITORIOS CON FIGURAS DE CALIDAD DIFERENCIADA REGISTRADAS EN LA UNIÓN EUROPEA”

El día 4 de abril de 2019 se celebró en Jabugo (Huelva) la jornada “*El papel socio-económico, cultural y medioambiental de las DDOO en las zonas rurales*”, organizada por la Red Rural Nacional a propuesta del Club Ruta del Jabugo, en la que participaron más de 70 asistentes pertenecientes a Consejos Reguladores de DOP, empresas del sector turístico y empresarial de la región y participantes de programas de formación de industria alimentaria.



#### ANTECEDENTES

Un alimento adquiere la **figura de calidad diferenciada** cuando reúne una serie de características peculiares y específicas debidas al origen de las materias primas utilizadas y/o a los procedimientos de elaboración. Estos esquemas de carácter voluntario se configuran en tres tipologías:

- ✓ Denominación de Origen Protegida (DOP)
- ✓ Indicación Geográfica Protegida (IGP)
- ✓ Especialidad Tradicional Garantizada (ETG)-(Este último caso no está asociado a un determinado lugar).

#### FICHA TÉCNICA DE LA JORNADA

##### Turismo enogastronómico en territorios con figuras de calidad diferenciadas registradas en la UE

- ♦ 4 de abril de 2019
- ♦ Consejo Regulador de la DOP Jabugo, Avda. Infanta M<sup>a</sup> Luisa, 1. Edificio El Tiro, Jabugo, Huelva
- ♦ Organizado por la Red Rural Nacional. S.G. de Dinamización Rural. DGDRIPF, MAPA.
- ♦ Participantes: Administraciones públicas, sector privado y agentes en general que estén relacionados con el turismo enogastronómico.
- ♦ <http://www.redruralnacional.es/-/turismo-enogastronomico-en-territorios-con-figuras-de-calidad-diferenciada-registradas-en-la-u-e->
- ♦ [#RRNEnogastronomía](#)

Todas las figuras contribuyen a la **protección y valoración de los productos agroalimentarios**, a la protección en el abuso e imitación de nombres de productos y ayuda al consumidor entregándole información correcta relacionada con el carácter específico de los productos. Pero además de estos beneficios intrínsecos en la figura de calidad, tienen un importante efecto **dinamizador del medio rural** ya que potencia las actividades asociadas al turismo, revitaliza la economía rural e incrementa el atractivo cultural y medioambiental del territorio.

En la jornada, se reflexionó y debatió acerca de cómo mejorar la gestión de las figuras de calidad para beneficiar al medio rural, centrándose en mejorar el potenciar del **turismo gastronómico** en

las zonas rurales. Además se compartieron diferentes experiencias exitosas, cómo el modelo de gestión del Club del Producto “Ruta del Jabugo” y su importancia para la sierra onubense, y se dieron a conocer tres de las rutas del vino más importantes de España: Jerez, Rioja Alta y Condado de Huelva.

## LAS FIGURAS DE CALIDAD DIFERENCIADA

En primer lugar se repasaron los conceptos, el marco legal comunitario y la caracterización de las figuras de calidad diferenciada, donde se reconoció a las DOP/IGP como herramientas de sostenimiento e impulso del medio rural y su tejido socioeconómico, aportando beneficios tan relevantes como fijar población, desarrollo social, creación de empleo duradero y de calidad, y riqueza económica.



Se precisó que es necesario **mejorar la eficiencia de las DOP/IGP**, y se proporcionaron diversas propuestas para lograrlo, tales como:

- ✓ Puesta en marcha de estrategias de integración/alianza/cooperación entre estructuras DOP/IGP.
- ✓ Crear estructuras de comercialización y promoción conjunta que aumenten la visibilidad y fortaleza de la “marca DOP/IGP”.
- ✓ Reforzar las estructuras actuales y crear nuevas herramientas que refuercen los modelos DOP/IGP existentes.

## EL TURISMO GASTRONÓMICO LIGADO A LAS DOP/IGP

Se particularizó en el análisis de algunas claves para el desarrollo del **turismo gastronómico**, tan ligadas a las figuras de DOP/IGP. Destacando distintos factores que deben tenerse en cuenta:

- ✓ Definición de plan de trabajo o ruta a medio-largo plazo compartido y consensuado.
- ✓ Dar reconocimiento y promoción a los productos locales y la gastronomía tradicional, “retorno a

lo auténtico”.

- ✓ Aunar intereses de los distintos agentes en un proyecto conjunto para crear el producto.
- ✓ Posicionar el destino y potenciar la identidad culinaria



- ✓ Organizar eventos y actividades gastronómicas, que otorguen notoriedad y ayuden a desestacionalizar la actividad económica de una región.
- ✓ Oferta diversa y variada que combine tradición e innovación.
- ✓ Contar con masa crítica de actividades gastronómicas singulares y oferta de restauración.
- ✓ Crear productos turísticos sostenibles que contribuyan al desarrollo socioeconómico de todo el territorio, fomentando la distribución de flujos turísticos, la economía local y el equilibrio territorial.

El turismo gastronómico se ha desarrollado considerablemente en España, motivando a que muchos destinos y algunas Comunidades Autónomas se hayan planteado la creación de **planes estratégicos**.

## EXPERIENCIAS DE ÉXITO DE LAS DOP/IGP

Durante la sesión se compartieron experiencias exitosas de diferentes DOP/IGP con el objetivo de poderlas trasladar a otros territorios y crear vínculos entre las mismas que les permita el reforzar su posición.

## La Ruta del Jabugo

(compuesto por GDR Sierra de Aracena y Picos de Aroche, Asociación de



Empresas Turísticas, Ayuntamiento de Jabugo y DOP Jabugo) presentó su modelo de gestión y la exitosa implementación lograda después de más de un año de funcionamiento, posicionándose como un producto turístico innovador y con efectos demostrativos para otros territorios rurales dentro de los Clubs de producto turístico vinculado a un producto gastronómico con calidad diferenciada. Además, se puso de manifiesto la importancia de la ruta en los 31 municipios de la zona de elaboración de la DOP Jabugo. La cultura gastronómica local ofrece una conexión directa con la historia de los pueblos, con el alma de su gente y el ritmo de vida cotidiana. Además el territorio cuenta con una singularidad paisajística por estar en el entorno del Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche, cuyas dehesas están declaradas Reserva de la Biosfera por la UNESCO, que favorece la promoción de actividades y experiencias, que sirven de impulso a los productos, y son el motor de numerosas actividades que repercuten en el territorio.

Según la responsable de comunicación de la DOP Jabugo la clave del éxito es que cada destino debe mirar a su alrededor, identificar lo que le hace diferente del resto y comunicarlo alto y claro, articulando un relato auténtico y creíble

Finalmente se realizó una mesa redonda donde se dio a conocer tres territorios, tres estilos y tres momentos de desarrollo de un mismo producto gastronómico -el vino-, asociado a las Rutas de Jerez, Rioja Alta y Condado de Huelva. La Ruta de Jerez está consolidada y profesionalizada, una ruta pionera con un amplio conocimiento de sus productos y visitantes, desde el Condado de Huelva se contó con la experiencia de cómo ha nacido una ruta a partir de una iniciativa pública, como es el centro de interpretación y que tiene espíritu de

seguir creciendo en el sector turístico, y la Rioja Alta centró su exposición en la necesidad de crear prestigio conjunto de la imagen de España asociada a la calidad de los vinos.



*“Un pueblo que no bebe su vino y no come su queso, tiene un grave problema de identidad”*

## CONCLUSIONES

- Las figuras de calidad diferenciadas son herramientas de sostenimiento e impulso del medio rural.
- El binomio Gastronomía y Turismo es clave en la propuesta de valor y diferenciación de los destinos. Hay múltiples propuestas para posicionar los destinos y potenciar el crecimiento rural.
- Sería recomendable establecer vínculos entre las distintas rutas existentes en el territorio para aprender de los éxitos de sus propuestas.