

LA ENTREVISTAPOR **YOUNES NACHETT****Jaime Castro** — Director General de la Institución Ferial de Cádiz —

Los días 8, 9 y 10 del próximo mes de abril, el recinto ferial de Ifeca en Jerez acogerá Saborea Cádiz, o lo que es lo mismo, una feria para la promoción de los productos y servicios de los territorios rurales de la provincia de Cádiz a través de los GDR



“El recurso gastronómico es también un recurso turístico”

En abril, la provincia vivirá un nuevo evento destinado a su promoción turística pero desde una óptica gastronómica y de turismo activo. Hablamos de la primera Feria Saborea Cádiz, que se celebrará en Jerez y en la que participarán los grupos de desarrollo rural y pesqueros gaditanos. La organización correrá a cargo de la Institución Ferial de Cádiz, Ifeca, y con el presidente de la misma, Jaime Castro, hemos hablado esta semana.

— En primer lugar, ¿cuándo se va a celebrar este evento?

— Estamos preparando esta feria, Saborea Cádiz, para el próximo mes de abril con el objetivo de poner en valor todos los productos

locales de los municipios que conforman la provincia de Cádiz. Es una gran oportunidad para dar a conocer el trabajo diario de multitud de pequeñas empresas y de jóvenes emprendedores de nuestra provincia. Es necesario que la gente conozca el quehacer de estas empresas y sobre todo, el producto final de sus trabajos que luego se ponen en el mercado. El objetivo es contribuir a que esos productos, ligados a la restauración, ligados a la hostelería, terminen conduciéndonos a asentar en la provincia de Cádiz un turismo gastronómico, y también un turismo activo, desde el punto de vista de los servicios que se prestan en las distintas comarcas de nuestra provincia.

— ¿Hablamos, por lo tanto, de la primera edición de esta feria?

— Sí. Es una feria nueva que veníamos, junto a la Junta de Andalucía, pensando en ponerla en marcha mucho tiempo. Aquel proyecto quedó paralizado en un momento determinado, y ahora lo hemos rescatado desde la Diputación, Ifeca y la propia Delegación Provincial de Agricultura y Pesca, porque creemos que ofrece una oportunidad magnífica para mostrar el trabajo de estas empresas gaditanas.

— ¿Quién la organiza y quién colabora en esta nueva feria?

— La feria la organiza la Institución Ferial de Cádiz (Ifeca), dependiente de la Diputación Provincial, y está apoyada por los cinco grupos de Desarrollo Rural (GDR), y estamos trabajando para que se incorporen también los grupos de desarrollo pesquero de

nuestra provincia. Lógicamente, esto significa que la propia Delegación Provincial de Agricultura y Pesca va de la mano de la Diputación Provincial para que el evento obtenga el mayor éxito posible.

— ¿La feria está diseñada para profesionales o estará abierta a todo el público?

— La feria estará abierta al público en general, pero qué duda cabe que queremos contar con el mayor número de profesionales porque tiene un contenido bastante interesante desde el punto de vista de la gastronomía de nuestra provincia. Quiero decir que aparte de que todos estos pequeños empresarios y jóvenes emprendedores expongan sus productos para que los conozcan los visitantes a la feria, vamos a tener durante los tres días que dura este evento

OBJETIVO

“Es necesario que la gente conozca el quehacer de estas empresas”

SABOREA CÁDIZ

“Uno de los fines es asentar en la provincia un turismo gastronómico”

—Organización—

“LA FERIA LA ORGANIZA IFECA, DEPENDIENTE DE LA DIPUTACIÓN PROVINCIAL, APOYADA POR LOS CINCO GDR DE LA PROVINCIA”

—Planificación—

“LA FERIA ESTARÁ ABIERTA AL PÚBLICO EN GENERAL, PERO QUEREMOS CONTAR CON EL MAYOR NÚMERO DE PROFESIONALES”

—Turismo—

“EL RECURSO GASTRONÓMICO SE CONVIERTE TAMBIÉN EN UN RECURSO TURÍSTICO PARA LA PROVINCIA”

—Potencial—

“TODOS LOS ESFUERZOS QUE SE HAGAN POR LA PUESTA EN VALOR DE ESTOS PROFESIONALES, SON POCOS”

—Rural—

“LAS EMPRESAS DE TURISMO ACTIVO ESTÁN VALORIZANDO LAS POSIBILIDADES QUE TIENE LA PROVINCIA DE CÁDIZ”

diferentes actividades complementarias, como pueden ser cocina en vivo, maridajes, degustaciones, para que el visitante tenga ese atractivo, porque a parte de llevarse productos a casa, poder probar in situ, poder tener el placer de probar los alimentos y los vinos que allí se ofrecerán.

—Imaginamos que este evento se convertirá en un punto de encuentro entre los productores y el sector de la restauración...

—Efectivamente. Es una cadena desde los productos primarios del campo, que sufren esa primera transformación, o segunda transformación, aquí en la provincia, hasta los profesionales de la restauración para poner en valor esos productos, y para demostrar sus cualidades profesionales. Y lo que he comentado con anterioridad, el recurso gastronómico se convierte también en un recurso turístico para la provincia.

—Hablando de este tema, la provincia está asentada dentro del turismo de sol y playa, por lo que la gastronomía, imaginamos, que aún necesita de este tipo de eventos para consolidarse como recurso turístico...

—Todos los esfuerzos que se hagan por ampliar los conocimientos y por la puesta en valor la capacidad de los profesionales, son pocos. En este sentido, creemos que en Cádiz hay suficientes productos, suficientes profesionales y suficientes empresas para que seamos referentes de la cocina durante estos tres días, no sólo en la provincia, sino en toda Andalucía. Creemos que contribuirá, y mucho, a que la provincia de Cádiz sea un referente turístico también en el apartado gastronómico. Si a ello le sumamos que la presencia de los grupos de desarrollo rural y pesquero, significa toda esa oferta turística tanto de alojamiento como de turismo activo, la verdad es que lo que pretendemos es que durante esos tres días Cádiz esté volcada en el conocimiento del mundo rural de la provincia.

—En este evento veremos tanto productos de la sierra, del campo, como de la costa, de la mar. Ciertamente, ¿la provincia parte con ventaja en este aspecto?

—Claro, efectivamente. Creo sinceramente que Cádiz tiene muchísimo que ofrecer. Tenemos unos magníficos aceites, unos magníficos quesos, pero también contamos con productos del mar inmejorables y de gran calidad. Toda esa mezcla de productos, a los que sumamos los vinos del marco de Jerez, por ejemplo, o los nuevos vinos tintos que se están realizando también en Jerez o en Arcos, todo ello nos ofrece la posibilidad de dar los maridajes perfectos para que esos productos cada vez se arraiguen más a nuestro territorio y nos den esa seña de identidad que marcan la identidad como lo hacen los aceites de La Sierra o la mojama de Barbate.

—¿Está nuestra provincia preparada para el turismo del futuro, que según los expertos, se basará en la sostenibilidad y en el turismo acti-

vo?

—Creo sinceramente que sí. Se están dando los pasos necesarios para ello. En este sentido, lo que queremos poner en valor en esta feria es el inmenso potencial que tiene los distintos territorios, sobre todo ahora, que hay cinco grupos de desarrollo rural que están dinamizando, que están apoyando firmemente para que ese turismo tenga una nota de excelencia en los servicios que prestan y para que la palabra ‘sostenible’ sea creíble, porque muchas veces no lo es. Creo que se tiene que ver la importante apuesta que se hace desde la propia Unión Europea, a través de la Consejería de Agricultura y Pesca, y a su vez a través de los grupos de desarrollo rural y pesquero, para marcar la diferencia en los productos que se

LA FERIA

Junto a stand con productos, el evento contará con actos de cocina en vivo

ofrecen desde el punto de vista turístico. Y creo que está cundiendo este ejemplo y sólo hace falta dar un paseo por cualquiera de nuestros territorios para ver que los hoteles y casas rurales cada vez son de mayor calidad, que las empresas de turismo activo están valorizando realmente las posibilidades que tiene la provincia de Cádiz. De hecho, llevamos muchos años trabajando en este aspecto y nadie duda que la provincia es ya un referente turístico de primer orden.

—¿Por qué se ha elegido a Jerez como sede de esta primera edición de la Feria Saborea Cádiz?

—Creo que cae por su propio peso. Jerez es una de las ciudades mejor comunicadas de nuestra provincia, tiene una capacidad hotelera impresionante y tiene un nivel de infraestructuras para que converjan en Jerez todos los territorios para darse a conocer. Si a ello le sumamos que la sede de Ifeca está en Jerez, pues poco más podemos decir.

—¿Cuándo se conocerá el contenido y las actividades al completo?

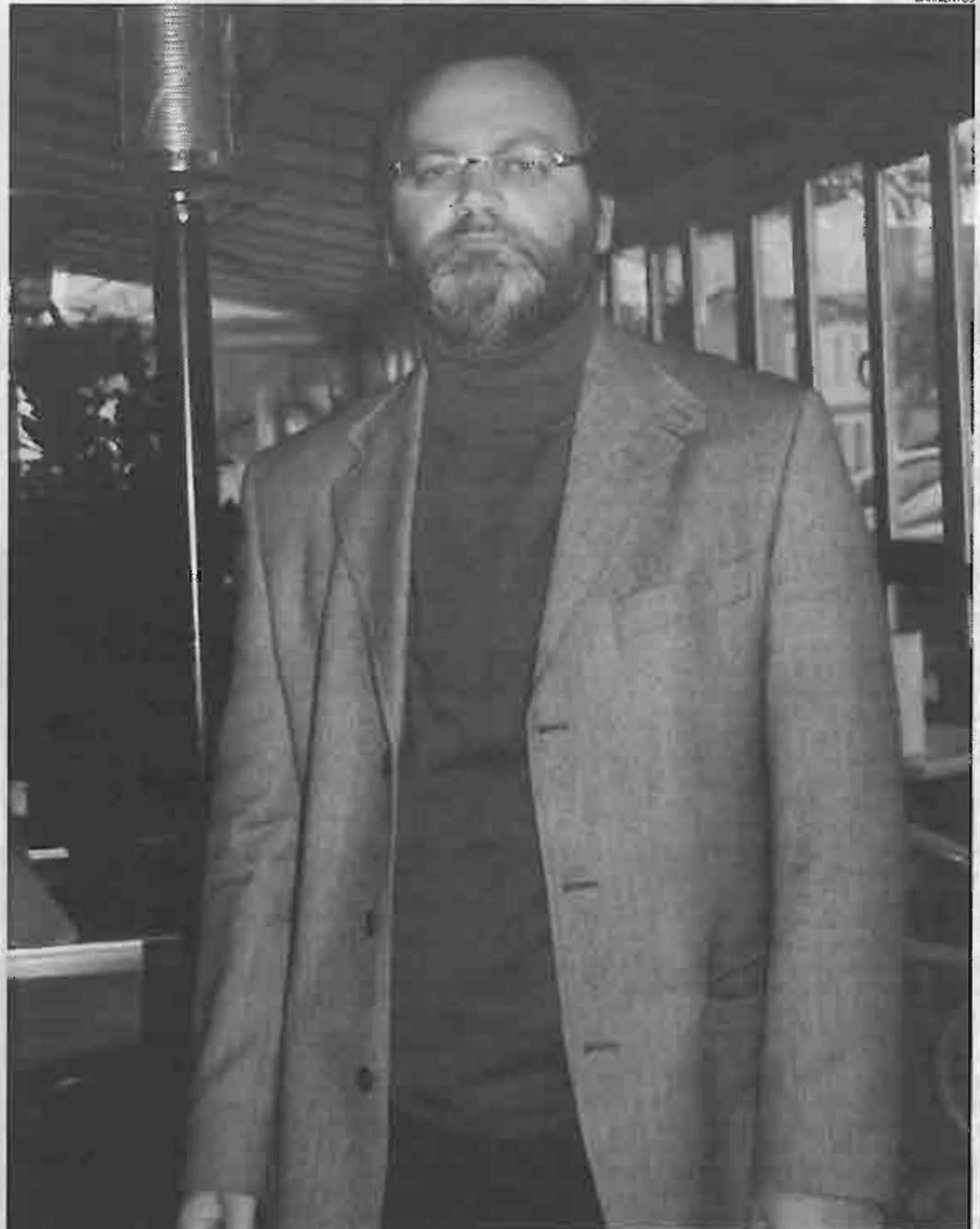
—Pronto conoceremos todo el contenido, que daremos la información con bastante tiempo de antelación al objeto de que los ciudadanos conozcan qué se pueden encontrar y qué actividades se van a realizar.

—¿Qué debe hacer un empresario interesado en participar en este evento?

—Se trata de que los empresarios de cada territorio vengan de la mano de sus grupos de desarrollo. Es decir, la intención es que a los empresarios la feria les salga a coste cero porque serán estos grupos los que encarguen de todo.

—¿Qué le falta a la provincia en el apartado turístico si es que falta algo?

—Desde la óptica que ofrece mi cargo, pienso que el turismo rural está siendo clave en la diversi-



Jaime Castro, presidente de Ifeca y gerente del Grupo de Desarrollo Rural del litoral de La Janda.

ficación del turismo de la provincia. Por otro parte tenemos toda la gran gama de impresionantes hoteles que ofrece y creo que la importancia del turismo es de primer orden. Lo que debemos hacer es cuidarlo y convertirlo en un referente internacional.

—¿El turismo rural ha ayudado al problema de la estacionalidad del turismo de sol y playa?

—Cada vez más. Sí es verdad que el turismo de sol y playa es muy estacional, comprende tres o cuatro meses. Por otro lado, el turismo rural consigue complementar esa oferta de sol y playa en cualquier época del año. Y es que tenemos playas, sol, parques naturales, calidad en los servicios, y poco a poco, fuera de los grandes números como los que ofrecen los grandes hoteles y los grandes ‘touroperadores’, creo que el turismo rural se está imponiendo como una de las bazas turísticas, sino tanto a nivel general, sí en cuanto a pueblo por pueblo y en las distintas comarcas. Ahí están los datos de las oficinas de turismo que dejan clara la influencia del turismo rural, que es cada vez mayor, especialmente en las zo-

nas del interior de la provincia. —Cambiando de tema, y como queda poco para las elecciones municipales ¿cómo ve usted el panorama político en nuestra provincia?

—A escasos meses de las elecciones municipales, intuyo que vamos a tener un panorama que no va a cambiar mucho respecto al actual. Estamos inmersos en una gran crisis que sobre todo puede perjudicar a los alcaldes que están gobernando en la actualidad, pero estoy convencido de que los ciudadanos son inteligentes y sabrán valorar los esfuerzos de sus regidores. En ese sentido, creo que el pueblo será generoso con los alcaldes de la provincia que lo han dado todo y han hecho un gran esfuerzo en estos últimos años en su gestión diaria. Por eso pienso que no habrá muchos cambios, no más de los que ya ha habido por distintas razones.

—El paro es el gran problema al que se enfrenta esta provincia, ¿qué aportan los distintos grupos de desarrollo en la lucha contra el desempleo?

—Creo que mucho. Quizás siempre ponemos el foco en los mismos problemas, en las grandes

empresas, en el asunto de Dele, que al final se llevan los grandes titulares todos los días en la prensa. Pero hay una realidad en la provincia como es toda esa gente que trabaja día a día, sacando pequeñas empresas para adelante, intentando innovar, presentar productos de máxima calidad, y ellos no se les reconoce su gran labor. Le podía dar cifras de los grupos, tanto de forma individual como de forma colectiva, pero sería bastante aburrido. Cada acción de cada GDR, durante estos últimos años, han salido miles y miles de puestos de trabajo, decenas y decenas de empresas que sobreviven incluso a esta crisis. Creo que estas acciones también tendrían que salir en las fotos, y este es uno de los objetivos de esta feria gastronómica. Todo no se acaba con el problema laboral de una gran empresa, hay que ser más optimista porque hay mucha gente que trabaja día a día para ello. Ya través de los grupos de desarrollo colaboramos con esta gente, con estas empresas, que a pesar de la situación de crisis, siguen apostando por crear, por innovar, por generar riqueza y empleo.