

martes 5 de septiembre de 2023

La ciudad de Antequera emprende su particular camino para intentar convertirse en Capital Española de la Gastronomía

El pleno del presente mes de septiembre aprobará una propuesta de alcaldía-presidencia para presentar la candidatura de nuestra ciudad a este importante hito promocional y turístico. La Denominación de Origen Aceites de Antequera, la IGP Mollete de Antequera, los centenarios mantecados o recetas como la Porra Antequerana y el Bienmesabe, entre los principales reclamos.



El alcalde de Antequera, Manolo Barón, y la teniente de alcalde delegada de Turismo, Ana Cebrián, han confirmado que el Equipo de Gobierno elevará, en el pleno ordinario del mes de septiembre, la propuesta de alcaldía-presidencia para oficializar el inicio de la candidatura de Antequera como Capital Española de la Gastronomía.

Este hito es otorgado anualmente por la Federación Española de Periodistas y Escritores de Turismo (FEPET) y trata de reconocer a ciudades y comunidades que destaquen en la

promoción de su gastronomía y productos autóctonos como uno de los principales atractivos para el turismo. En este sentido se refería precisamente el Alcalde al confirmar que “la gastronomía ha pasado de ser un aspecto complementario al turismo a ser un objetivo prioritario del viajero”. De hecho, se considera que en la actualidad, el 10 por ciento de los 75 millones de turistas que visitan nuestro país buscan como objetivo la gastronomía a la hora de elegir los destinos de sus viajes.

En este sentido, el Equipo de Gobierno considera que el reconocimiento que supone ser la designación como Capital Española de la Gastronomía supone una oportunidad única para seguir promocionando uno de los puntales de las tradiciones de nuestra ciudad como es su propia gastronomía. La teniente de alcalde Ana Cebrián considera que son muchas las razones que podrían dar acceso a este hito tales como disponer de la Denominación de Origen Aceites de Antequera, la Indicación Geográfica Protegida Mollete de Antequera, las recetas centenarias de los mantecados artesanos o platos tan singulares y reconocidos como la Porra Antequerana o el Bienmesabe Antequerano.

Entre las localidades que han obtenido esta capitalidad gastronómica española en los últimos años, encontramos a Logroño, Burgos, Vitoria, Cáceres, Toledo, Huelva, León, Almería, Murcia, Sanlúcar de Barrameda y el actual, Cuenca. Es por ello por lo que tanto Manolo Barón como Ana Cebrián destacan la importancia de Antequera como referente gastronómico, entendiendo que “tenemos todo lo necesario y a la altura de capitales de provincia para poder conseguir esta denominación”.

Para ello, se ha confirmado que se está ultimando un dossier que aglutine tanto referentes y antecedentes históricos como las propias singularidades y ofertas que tiene nuestra ciudad. También se está preparando un video promocional, el diseño de una marca específica y un lema que sirva como referente de cara a la campaña que también se prepara para atraer la adhesión popular e institucional a la iniciativa.

A finales de año se dilucidará qué ciudad ostentará la condición de Capital Española de la Gastronomía entre el 1 de enero y el 31 de diciembre de 2024, algo ante lo que Antequera ya presenta oficialmente su candidatura.

