



TALLER PARA COCINEROS Y RESTAURADORES

COMER CON GUSTO: El alimento local como soporte para vertebrar el territorio

*La cocina que ofreces, debe parecerse al futuro que deseas.
Formación teórica-práctica: ¿cómo atraer a clientes con la gastronomía
tradicional local?*

INFORMACIÓN DE LA FORMACIÓN DESTINADA A LA RESTAURACIÓN
Abril de 2019

Comarca de Somontano de Barbastro

Introducción

En el marco del proyecto “**Gusto a tradición**” promovido por la Comarca de Somontano de Barbastro, y de la formación “**Comer con gusto: el alimento local como soporte para vertebrar el territorio**”, ofrecemos a los cocineros/as y establecimientos participantes esta pequeña guía práctica y de reflexión en torno a la gastronomía tradicional y los ingredientes locales.

Con esta iniciativa se pretende orientar, dar ideas y aclarar conceptos de lo que representa el alimento y toda la cultura que gira en torno a la gastronomía tradicional. La sociedad está cada vez más sensibilizada con los modelos de producción de alimentos, con la pérdida de biodiversidad alimentaria, con la huella ecológica, con la pérdida de sabor y por consiguiente con la desaparición de productores locales y todo el acervo cultural que han mantenido durante generaciones.

Entendemos que las claves para afrontar este cambio necesario dentro del modelo de concebir la cocina y sus propuestas, pasa por un planteamiento nuevo que debe dar paso a un criterio donde lo económico no discrimine, y abandone a su suerte principios y valores como la sostenibilidad, las tradiciones, las variedades locales, la vertebración y el equilibrio de los territorios.

La cultura gastronomía local

Muchos visitantes y también un número cada vez mayor de residentes, cuando van a un restaurante buscan disfrutar de una experiencia auténtica que llene los sentidos. Saborear los platos típicos de la zona que forman parte de la cultura gastronómica local es una de estas experiencias.

La restauración y el turismo en general se suelen relacionar con el ocio, pero también son un acto cultural donde los profesionales de la hostelería y los visitantes crean un vínculo con el territorio. Disfrutar de un plato o de un menú tradicional es descubrir la cultura local. Dar a conocer la cultura, la tradición local y sus productos asociados es clave para ofrecer al visitante los conocimientos que le harán vivir una experiencia única de la que podrá hablar a su entorno próximo y que le hará querer volver. Porque cada territorio dispone de una cultura gastronómica propia y diferenciada, asociada a tradiciones locales. Servir un plato tradicional es contar la historia de un pueblo o de su comarca a través de la cocina, dando así un valor al servicio que ofrece el restaurante y que, en la actualidad, demandan los visitantes.

El turismo gastronómico

Durante estas últimas décadas donde el turismo se ha convertido en una de las principales economías de algunos pueblos o comarcas, como la del Somontano de Barbastro, estamos asistiendo a una realidad que confronta con total claridad la relación entre el turismo y la gastronomía.

Sin embargo, a mayor turismo, menor número de productores locales y más pérdida de estacionalidad en las mesas. Las huertas quedan huérfanas y los/las hortelanos/as y ganaderos/as tradicionales abandonan su medio de vida por que resulta imposible competir en precio con los alimentos que provienen de otros modelos de producción, más industrializados. Las consecuencias todos y todas las conocemos y la pregunta que nos debemos hacer es, ¿qué impacto quiero tener desde mi oferta gastronómica en el futuro de mi territorio?

Tradicición y creatividad

La cocina en el último medio siglo ha dado un giro enorme al concepto que se tenía sobre los profesionales y los lugares de trabajo. La técnica y la creatividad se han potenciado considerablemente, pero de manera proporcional, se han ido quedando en el camino las tradiciones culinarias de los territorios de las que estamos hablando.

Tradicición y creatividad pueden ir de la mano a través, por ejemplo de las tapas como formas de servir las elaboraciones tradicionales en pequeñas porciones, además de transmitir la convivencia que caracteriza nuestra cultura, o adaptando la receta tradicional a través de un toque de originalidad en la presentación.



El patrimonio alimentario local

El momento en el que vivimos es de una extrema debilidad para el producto local. Los productores tradicionales (agricultores, hortelanos, ganaderos, pequeños transformadores...) son muy escasos, y están luchando por mantener su producto en el mercado en competencia con multitud de alimentos procedentes de la agroindustria de este mundo globalizado. Su desaparición significa una terrible pérdida del patrimonio alimentario de nuestro territorio, y sus efectos son visibles en el paisaje. Otros nuevos pequeños productores tratan de salir adelante con productos de alta calidad que recogen las variedades, las elaboraciones y los sabores de siempre.

El turismo gastronómico del que hablamos, no sólo beneficia al restaurante sino que revierte en la economía local. Todos los actores que giran en torno a la gastronomía basada en patrimonio alimentario local se benefician de este tipo de turismo que busca generalmente un cierto grado de calidad.



Armonía entre alimentos y sostenibilidad

Más allá del origen de los productos y del criterio de proximidad entre el lugar de producción y de consumo de los alimentos, las prácticas agroecológicas se hacen vitales tanto para el medio ambiente como para las generaciones futuras. Pequeños y medianos agricultores/as y ganaderos/as, y a veces grandes, deciden implementarlas en sus fincas y granjas, preservando los recursos naturales como soportes de nuestra alimentación y garantizando la salud de los consumidores/as y de ellos mismos. Algunos/as optan por certificar estas buenas prácticas medioambientales a través de la marca ecológica europea, reconocida por los consumidores/as y acreditada en Aragón por el CAE (Comité Aragonés de Agricultura Ecológica) y otros organismos de certificación.

Ideas y propuestas para poner en valor los productos locales sostenibles

Los consumidores y consumidoras, en este caso tus comensales están cada vez más informadas y sensibilizadas a las cuestiones alimentarias, y se preguntan:

- ¿Cuál es el mejor alimento para mi **salud**?,
- ¿**De dónde** vienen los ingredientes que compro en las tiendas y que me sirven en los restaurantes?,
- ¿**Quién ha producido o elaborado** estos alimentos?
- ¿Estos alimentos han sido cultivados o criados respetando el **medio ambiente**?

Muchos de los turistas que visitan nuestro territorio buscan una **experiencia de inmersión a través de lo “auténtico”, que incluye la calidad y el origen del producto**; esto forma también parte de sus deseos por conocer el lugar que visitan.

Para responder a estas demandas crecientes de los consumidores/as, te proponemos algunas ideas para destacar las buenas prácticas que implementas en tu establecimiento y que favorecen el desarrollo local sostenible de tu territorio:

- Repensar el modelo de compra que realizas para poder ofrecer una oferta gastronómica más armonizada con el territorio, dando prioridad a aquellos/as productores/as y transformadores/as que implementan **buenas prácticas medioambientales y sociales**.
- Inclinarsse hacia un criterio de **renta más sostenible** en su conjunto, colaborando en la construcción de un modelo laboral en equilibrio, sentando las bases para las futuras generaciones.
- Aprovechar la singularidad como un elemento clave para vender un turismo gastronómico verdadero y con **identidad cultural**.

Para abastecerse de productos locales y sostenibles:

- Ponte en contacto con productores/as y transformadores/as de tu territorio que llevan buenas prácticas medioambientales, como por ejemplo el uso de variedades tradicionales locales, la no utilización de productos químicos de síntesis que contaminan nuestros suelos y aguas (que puede ser avalado por la certificación ecológica).
- Si estás interesado/a en conseguir productos locales y sostenibles pero te es difícil acceder a ellos por tema de logística y transporte, contacta con la Comarca de Somontano de Barbastro o con la Asociación local “Del Campo al Plato” para estudiar opciones de distribución y creación de redes entre

productores/as y establecimientos. Cuántos más establecimientos opten por estos productos, más viable será la logística, y más fácil te será acceder a ellos.

Para informar a tus comensales:

- Indica si has elaborado el plato según una “Receta tradicional local”.
- Indica cuando el plato está elaborado con productos locales: “Local” (especificando la procedencia de los productos).
- Indica cuando el plato está elaborado con productos ecológicos: “Ecológico” (no olvides pedir el certificado ecológico a tus proveedores, tus clientes u otros organismos de control te lo podrían solicitar).
- Promociona en algún lugar de tu establecimiento los productores/as y transformadores/as con los que trabajas, ofreciendo a tu clientela sus contactos en caso de que realicen venta directa o visitas.

No olvides que transmitir el valor del producto, más allá del precio:

- Vende el producto local sostenible como un producto de calidad, diferenciado de los de baja gama/calidad. Presenta el producto y aporta argumentos sobre su calidad y origen a través de la historia del productor/a o transformador/a que te abastece. A no ser que sea una demanda propia del consumidor, ¡un producto no se vende por sí mismo!
- Transmite el conocimiento que se tiene del producto al conjunto del equipo de cocina y sobre todo de sala, que son los que tienen el contacto directo con los comensales.

Y sobre todo recuerda: **un cliente bien informado es un cliente agradecido.**



“Cocinando para disfrutar el presente y crear un futuro mejor”, Ismael Ferrer

Menú 1

Cremoso de borraja y garbanzo de Sariñena con yogurt de Fonz. Lechal tensino confitado. Pasteras de centeno de Plan, mermeladas de Aguilar y queso de Sierra de Guara.

Menú 2

Judías de la Fuente de Estadilla.
Cochifrito de Cabrito raza Pirenaica.
Bizcocho de miel y helado de Bierge.

¿Dónde puedo encontrar recetas tradicionales locales?

Existen varias fuentes que te darán ideas para ofrecer platos y menús tradicionales del Somontano de Barbastro y del Alto Aragón. Entre ellas, se encuentran:

- Libro “Manjares del Somontano”, de Joaquín Coll Clavero (disponible en la Red de Bibliotecas del Somontano: <http://bibliotecas.somontano.org>).
- Blog “Alimentación del presente”, de Ismael Ferrer Pérez (<http://alimentaciondelpresente.com/>).
- Web del proyecto Gusto a tradición (apartado “Estado del arte”).

¿Cómo puedo encontrar a productores/as y transformadores/as de proximidad?

Si quieres ofrecer a tus comensales productos de cercanía y sostenibles para elaborar recetas tradicionales, pero no sabes dónde encontrarlos ni cómo contactar con ellos/as, aquí te indicamos dónde buscar.

- **“Mincha d'aquí”** (Come de aquí en aragonés), es el paraguas donde 116 entidades y empresas se han reunido para identificar y difundir los productos locales y sostenibles del Somontano de Barbastro, Sobrarbe, Alto Gállego y Jacetania. Allí encontrarás una relación de productores, unos certificados en ecológico y otros que implementan prácticas sostenibles en mayor o menor medida. Mapa online: <http://minchadaqui.net/mapa-de-iniciativas/>
- **Somontano Sabores Únicos.** Es un directorio donde se recogen todos los productores agroalimentarios del Somontano, ordenados por tipología de producto, con los datos de contacto. En la web: <https://turismosomontano.es/es/organiza-tu-viaje/saborea-somontano>

CONTACTOS

Comarca de Somontano de Barbastro
Avenida de Navarra, 1 22300 BARBASTRO
desarrollo@somontano.org turismo@somontano.org
Tel. 974 30 60 06

Directorio de productores agroalimentarios del Somontano

Realiza y coordina:



Colaboran:



Alimentación del Presente

Ayuntamiento de SANTA MARÍA DE BULLEIS



Promueven y Financian:



Impreso en papel reciclado