

Los Mejores Alimentos y Bebidas no perecederos de España

Gastromarcaespana.es

RAFAEL ANSÓN

PRESIDENTE DE LA FUNDACIÓN DE ESTUDIOS SOCIOLÓGICOS (FUNDES)
PRESIDENTE DE LA REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA
PRESIDENTE DE HONOR DE LA ACADEMIA INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA

España ocupa en estos momentos un lugar muy destacado en la gastronomía a nivel internacional.

COCINA Y COCINEROS

Sin duda, por los restaurantes, la cocina y los cocineros. A partir de la aparición de la cocina de la libertad, de la cocina creativa, de la cocina de autor, España sitúa algunos de sus artistas de la cocina entre los mejores del mundo. No solo Ferrán Adrià, que inicia esa evolución de la cocina y que, en palabras de Joel Robuchon, “cambia el rumbo de la historia de la cocina” sino, también, a todos los que se movieron en su entorno y los que se siguen moviendo. Y a los que marcan las nuevas tendencias de la cocina y de la restauración en el siglo XXI.

ALIMENTOS Y BEBIDAS

Quizás ese esplendor de nuestra cocina y de nuestros cocineros ha dejado en segundo plano algo que es fundamental para comer saludable y disfrutar a la hora de comer. Hablo de la materia prima, de los alimentos y bebidas, cuya variedad y calidad son fundamentales para poder ofrecer una cocina de alta gama.

España dispone de una oferta de alimentos frescos quizá única en el mundo, especialmente, en lo que se refiere a los productos del agua, del mar. Tenemos, sin duda, más variedad y calidad en pescados y mariscos que cualquier otro país. Y frutas y verduras de regadío y de secano. Y carnes de gran calidad, especialmente, nuestro cerdo ibérico.

LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Pero, también, y es de lo que quiero escribir hoy, de productos no perecederos, de productos con marca y no solo con denominación de origen. Son marcas que garantizan la homogeneidad y calidad de los productos. Por supuesto, de nuestros vinos o nuestros aceites de oliva virgen extra pero, también, de nuestros quesos, de nuestras conservas, de los embutidos, de otras bebidas y de tantos y tantos productos.

En España, la industria de la alimentación es en estos momentos la número uno del país, por delante de los coches y del turismo. Una industria que ofrece alguno de los mejores alimentos y bebidas no perecederos del mundo.

Quiero aprovechar para defender la industria alimentaria y la Federación que las reúne (FIAB). Se exagera cuando se dice que la industria sitúa en el mercado algunos productos que no son totalmente saludables o recomendables. Las empresas colocan en el mercado productos, que tienen demanda.

Por eso, he escrito muchas veces que para que la oferta sea más saludable y más adecuada es fundamental cambiar la demanda, especialmente, en lo que se refiere a nuestros niños.

No tendría sentido que la industria produjera determinados alimentos y bebidas que luego nadie comprara.

Por tanto, es necesario que la evolución se produzca paralelamente, una mayor demanda de productos y alimentos adecuados y una industria que se adapte al ritmo de esa demanda.

En todo caso, esos alimentos más o menos discutibles representan una minoría en el conjunto de lo que ofrece la industria alimentaria de nuestro país, que factura por encima de 90 mil millones de euros. Y que, por supuesto, podría facturar más si se acreditaran las marcas españolas y no tuviéramos que situar en el mercado internacional, en muchas ocasiones, productos a granel a precios más o menos bajos.

GASTRO MARCA ESPAÑA

Con el fin de situar los alimentos y bebidas no perecederos al mismo nivel que nuestra cocina y nuestros cocineros, en el ámbito de **Marca España**, hace unos años, **la Asociación de Amigos de la Real Academia de Gastronomía** puso en marcha en internet **gastromarcaespana.es**, un espacio en el que se recoge la **oferta gastronómica global** de nuestro país. Por supuesto, restaurantes y recetas pero, sobre todo, alimentos y bebidas. Y en ese apartado de alimentos y bebidas, figuran los frescos, los que pasan directamente del origen al mercado. Pero, también y sobre todo, hay un apartado de **alimentos no perecederos**, donde figuran, sin duda, los mejores alimentos y bebidas de nuestro país.

ALIMENTOS NO PERECEDEROS

Ese apartado de alimentos no perecederos, se estructura **9 grandes sectores**.

En cada uno de ellos, un Jurado compuesto por especialistas y dirigido por una personalidad destacada, ha ido seleccionando, durante 3 años, los mejores alimentos o bebidas con sus marcas correspondientes. No se valoran las marcas, las empresas, en conjunto. No todo lo que produce una empresa tiene que tener la máxima calidad. La selección se hace sobre productos concretos que es lo que le interesa al consumidor, al cliente.

Gastromarcaespana.es, está pensada para los importadores de productos de calidad en los diferentes países del mundo. Y, también, para los turistas y para las empresas o entidades que organizan viajes de colectivos a nuestro país.

PUBLICIDAD O INFORMACION

Estoy convencido de que la gente pensará que hablar de marcas concretas representa una cierta publicidad. No es así. Constituye una información básica para el consumidor, para el destinatario final de esos alimentos y bebidas.

Es obvio que cuando una guía o un espacio en internet alaban, puntúan restaurantes están haciendo teóricamente publicidad del restaurante. No es verdad. Está dando información al consumidor, al cliente.

Exactamente lo mismo ocurre con el mundo de los alimentos y bebidas. Hasta ahora, esa selección y esas puntuaciones se dedicaban exclusivamente a los vinos. La gente, por supuesto, quiere conocer cuáles son los vinos de más calidad, pero, también, cuales son los aceites de oliva virgen extra, los quesos, los embutidos, las conservas de pescado y marisco, las conservas vegetales,...

Voy a terminar indicando cuales son esos 9 grandes sectores en los que se estructura la industria alimentaria de nuestro país y el nombre del director de cada uno de los productos cuyas últimas reuniones y selecciones se han producido a lo largo de este año.

- Aceites de Oliva Virgen Extra. (Paco Roncero)
- Conservas de Pescado y Marisco. (Miguel Vergara)
- Conservas vegetales. (Juanjo López)
- Jamones Ibéricos y otros embutidos. (Florencio Sanchidrián)
- Quesos y otro lácteos. (José Luis Martín)
- Otros alimentos. (Lourdes Plana)
- Vinos. (Isabel Mijares)
- Cervezas. (Isabel Mijares)
- Otras bebidas (Isabel Mijares)

En los próximos artículos, me referiré a cada uno de esos apartados.