



Prezydent Europejskiej Akademii Gastronomicznej z wizytą w Krakowie

2017-04-06

W miniony weekend przebywał w Krakowie Rafael Ansón Oliart - honorowy prezydent Międzynarodowej Akademii Gastronomicznej, prezydent Europejskiej Akademii Gastronomicznej oraz Królewskiej Hiszpańskiej Akademii Gastronomicznej. Jest on również twórcą prestiżowego rankingu The World's 50 Best Restaurants by San Pellegrino, prezentującego najlepsze restauracje świata.

Jego obecność w Polsce związana była z rozwojem Europejskiej Akademii Gastronomicznej, której sekretariat generalny zlokalizowany jest w Pałacu Kultury i Nauki w Warszawie. W Krakowie Oliart spotkał się z Andrzejem Kuligiem, Zastępcą Prezydenta Miasta Krakowa. Celem spotkania, w którym uczestniczył także Maciej Dobrzyniecki, prezydent Polskiej Akademii Gastronomicznej, było omówienie rosnącego znaczenia turystyki kulinarnej i ukształtowania pozycji Krakowa jako wiodącej destynacji w tej dziedzinie.

Jak twierdzi Rafael Ansón Oliart, jeszcze dwadzieścia lat temu żaden z turystów nie przyjeżdżał do Hiszpanii ze względu na kulinaria. Od tamtego czasu wiele się zmieniło. W minionym roku Hiszpanię odwiedziło ponad 75 milionów turystów, z czego aż 15 procent stanowiły osoby, które przyjechały do nas właśnie w celu poznania sztuki kulinarnej.

Oliart podkreślił, że istnieją trzy główne powody, które wpływają na rozwój turystyki kulinarnej, a zarazem zachęcają do odwiedzenia Hiszpanii. Należą do nich: wyjątkowe i oryginalne spożywcze produkty bazowe, tradycyjna kuchnia i przepisy oraz gościnność. Jego zdaniem również Polska, a przede wszystkim Kraków, ma wszystkie te atrybuty. Nasze miasto może więc śmiało walczyć o gości stawiających na turystykę kulinarną.

- Do promocji turystyki kulinarnej niezbędne są odpowiednie narzędzia. We współczesnym świecie jest to oczywiście internet. Planujemy stworzyć w sieci europejski portal kulinarny, w którym "polskie smaki" będą zajmować ważne miejsce - zapowiedział.