

20.06.2013

CÓRDOBA ES ELEGIDA CAPITAL IBEROAMERICANA DE LA CULTURA GASTRONÓMICA EN 2014

La capital cordobesa ha sido seleccionada por la Academia Iberoamericana de Gastronomía para otorgarle la distinción 'Capitalidad Iberoamericana de la Cultura Gastronómica' durante el año 2014 en reconocimiento a su gastronomía singular, patrimonio milenario, historia y cultura.

El presidente de la Academia Iberoamericana de Gastronomía, Rafael Ansón, ha entregado hoy este galardón al alcalde de Córdoba, José Antonio Nieto, quien ha agradecido en nombre de la ciudad esta distinción, que, además, ha hecho extensiva a toda la provincia.

Nieto ha destacado que este reconocimiento supone "posicionar a Córdoba como punto de encuentro de la cultura y la gastronomía, siendo por todos conocido que la gastronomía forma parte de la cultura de cada pueblo y, en el caso de Córdoba, la gastronomía se convierte en una parte esencial de su identidad".

Asimismo, supondrá "incrementar las visitas y pernoctaciones de los turistas, difundir las propuestas culturales de Córdoba y la provincia, así como divulgar su gastronomía y aumentar el grado de conocimiento de la ciudad y oferta turística en el ámbito nacional e internacional".

Para ello, ha subrayado que “la colaboración de la Academia Iberoamericana de Gastronomía es clave”, al igual que se ha mostrado convencido de que el proyecto de Córdoba puede aportar un gran valor para el nuevo galardón.

En este momento, son numerosas las instituciones que han mostrado ya su apoyo a Córdoba como Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica en 2014, entre las que se encuentran la Diputación de Córdoba, el Consorcio de Turismo de Córdoba, la Asociación Provincial de de Empresarios de la Hostelería (Hostecor), Universidad de Córdoba, el Campus de Excelencia Internacional Agroalimentario (CEIA-3), la Cátedra de la Gastronomía, la Denominación de Origen Montilla-Moriles, la Denominación de Origen Vinagres de Montilla-Moriles, la Denominación de Origen Montoro-Adamuz, Fundación Agrópolis. la Cámara de Comercio de Córdoba, el Patronato Provincial de Turismo de Córdoba, la Denominación de Origen Los Pedroches, la denominación de Origen Aceite de Lucena, la Denominación de Origen Baena, la Denominación de Origen Priego de Córdoba, la Asociación Agraria de Jóvenes Agricultores (ASAJA), la Escuela de Hostelería y La Asociación de Sumilleres, así como un grupo de empresarios relacionados con la restauración.

Por su parte, Rafael Ansón ha informado que la designación de Córdoba se ha aprobado por unanimidad de todos los miembros del consejo de administración de la academia y ha felicitado al alcalde por ser la primera ciudad en obtener tal distinción.

Ansón ha puesto de manifiesto “la evolución de la cultura y la gastronomía cordobesa en el transcurso de la historia, que han diferenciado a Córdoba de otros destinos”. En este sentido, ha destacado los motivos por los que esta ciudad debe ser distinguida, teniendo en cuenta que se trata de una ciudad que reúne cuatro culturas y cuatro gastronomías (romana, árabe, judía y cristiana) y, además, la provincia cuenta con siete denominaciones de origen.

Junto a ello, ha valorado que se trata de “una ciudad milenaria, con atractivo turístico mundial, posee el segundo casco histórico más grande de Europa y

cuenta con el mayor espacio urbano del mundo declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco”.

La Academia Iberoamericana de Gastronomía

Institución presidida por Rafael Ansón, fue constituida el 21 de septiembre de 2009 en Sevilla con la representación de los presidentes de las Academias Gastronómicas de Andalucía, España, Portugal, México, Brasil, Argentina y Perú, además de los embajadores de Portugal y Perú, así como con la del secretario de Estado de Turismo del Gobierno de España. Su vocación internacional es la cooperación e integración de todos los países iberoamericanos.

La principal misión de la Academia Iberoamericana de Gastronomía consiste en fomentar la investigación, divulgación y protección de las cocinas y actividades gastronómicas propias de las distintas regiones y pueblos iberoamericanos, así como cuidar de la pureza de sus tradiciones, apoyar su modernización e impulsar actuaciones integrales en materia de cooperación internacional y solidaridad.

La Academia Iberoamericana de Gastronomía nació como una decidida apuesta por la calidad y la pureza de la cocina iberoamericana, pero al mismo tiempo, como un vínculo de unión entre todos sus pueblos. Tratando de cooperar en todo momento a través de sus aspectos gastronómicos, sociales, culturales y económicos para reforzar las relaciones entre ellos.

Para su presidente, Rafael Ansón, “la constitución de la Academia Iberoamericana de Gastronomía representa el reconocimiento de la importancia que los países sudamericanos han tenido en la evolución de la gastronomía a nivel internacional. Sin los productos que España trajo de América y los que España llevó a América, no podría entenderse la forma de comer en la actualidad”.

La Academia Iberoamericana ha sido impulsada desde la Fundación Dña. María de las Mercedes, cuya Presidencia de Honor ostenta Santiago Herrero y cuyo

director general y presidente adjunto es Nicolás Muela. Gracias al apoyo de ambos, al de los patrocinadores, al de la Junta de Andalucía y a la Confederación de Empresarios de Andalucía, esta institución ha adquirido el prestigio de que actualmente disfruta. Últimamente se ha incorporado Colombia y próximamente lo hará Chile. Su próxima Asamblea General será en México el 11 de noviembre de 2013