
Guía de diplomacia

**G A S
T R O
N Ó M
I C A**



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE ASUNTOS EXTERIORES, UNIÓN EUROPEA
Y COOPERACIÓN

Junio 2021

NIPO en línea: 108-21-057-2

Textos: Subdirección General de Coherencia de la Acción Exterior

Diseño y marca gráfica: Dirección General de Comunicación, Diplomacia Pública y Redes / www.nolsom.com

Imprime: Dirección General de Comunicación, Diplomacia Pública y Redes

Fotografías: Secretaría de Estado de España Global, cortesía de las empresas mencionadas, archivo www.nolsom.com y Agencia EFE

Catálogo de Publicaciones de la Administración General del Estado: <https://cpage.mpr.gob.es>

En esta publicación se ha utilizado papel libre de cloro reciclado y/o papel de fibra virgen de bosques gestionados de manera sostenible con el certificado "FSC", de acuerdo con los criterios medioambientales de la contratación pública.

A tenor de lo dispuesto en la Ley de Propiedad Intelectual, no está permitida la reproducción total o parcial de esta publicación, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, por fotocopia, por registro u otros métodos, ni su préstamo, alquiler o cualquier otra forma de cesión de su uso, sin el permiso previo y por escrito del autor, salvo aquellas copias que se realicen para su uso exclusivo del Ministerio de Asuntos Exteriores, Unión Europea y Cooperación.

Índice

Prólogo	5
1. Introducción	7
2. España potencia gastronómica	9
2.1. La gastronomía en España	9
2.2. Un gran activo de nuestra imagen exterior	11
2.3. Actores: ámbitos y coordinación	13
3. Líneas de acción	19
3.1. Actos protocolarios, culturales y gastronomía	19
3.2. Diplomacia multilateral	22
3.3. Prescriptores	23
3.4. Comunicación y diplomacia pública	24
Anejo 1: Discurso de la gastronomía española.....	27
Anejo 2: Asociaciones, consorcios y federaciones alimentarias	49

Prólogo



Las relaciones internacionales han evolucionado considerablemente en los últimos años, ampliando el ámbito y la acción de la diplomacia tradicional. Hoy hablamos con naturalidad de diplomacia pública, diplomacia digital, diplomacia tecnológica o de marca país.

Aunque el uso de la gastronomía en la proyección internacional de un país no es nuevo, el concepto de diplomacia gastronómica si es más reciente, ya que empezó a utilizarse a principios de este siglo. Poco a poco se va asentado, reconociendo así el potencial que tiene la gastronomía como herramienta de poder blando y de posicionamiento internacional.

Nuestra gastronomía es uno de nuestros mejores activos y fortalezas en la creación de nuestra imagen y nuestra reputación en el exterior. Tenemos una amplia y rica despensa de productos de calidad, algunos que incluso nos identifican como país. La cocina y el vino español son un reflejo de nuestra diversidad geográfica, de nuestra rica historia y una representación de los cambios que ha experimentado nuestro país. Es parte indisoluble de nuestra cultura. En las últimas décadas ha eclosionado, también, un talento sin precedentes, que ha situado a nuestros chefs entre los mejores del mundo según los rankings internacionales de mayor reconocimiento.

La gastronomía además de ser cultura e imagen país es también salud, tecnología e innovación. Que un país tenga un sector gastronómico como el español revela que nuestro campo y agricultura son excelentes, que existe un sistema logístico que distribuye materia prima con agilidad y seguridad, que España importa productos de todo el mundo, que hay grandes escuelas de formación en cocina, que se ha sabido unir el placer por la comida con la nutrición y la salud, y que se está combinando la innovación y la tecnología en pos de la creación culinaria. La gastronomía española se sustenta sobre un andamiaje amplio que, a su vez, genera empleo, turismo de calidad y exportaciones.

Presente en los mejores restaurantes del mundo y en nuestros hogares, la gastronomía española es una magnífica embajadora de nuestro país. Contamos con la materia prima, con los actores, con los valores y con los instrumentos necesarios para situarla en la vanguardia de las mejores del mundo.

Esta Guía de Diplomacia Gastronómica pretende seguir haciendo camino, conectando a todos los actores que participan en esta misión junto con nuestras Representaciones y sus oficinas en el exterior con el fin de impulsar definitivamente nuestra diplomacia gastronómica.

Valle-Inclán llegó a decir que los libros de Benito Pérez Galdós, del que el año pasado celebrábamos el centenario de su muerte, “olían mucho a cocido”. Yo no espero que esta guía huela a cocido, pero sí que rezume creatividad, calidad, profesionalidad y muchos deseos de trabajar todos juntos en esta visión compartida.

Arancha González Laya
 Ministra de Asuntos Exteriores, Unión Europea y Cooperación

la proyección de la imagen y la reputación de España en el exterior según el Real Decreto 644/2020, de 7 de julio, por el que se desarrolla la estructura orgánica básica del Ministerio de Asuntos Exteriores, Unión Europea y Cooperación, pretende establecer un cauce de coordinación y de acción para integrar la diplomacia gastronómica en la proyección exterior de España.

En particular, tiene el fin último de generar nuevas oportunidades de proyección internacional, poniendo en valor las estrategias sectoriales que ya se están desarrollando desde otros departamentos ministeriales y actores públicos y privados, y conectándolas con las actividades que en esta materia llevan a cabo nuestras Representaciones y sus oficinas sectoriales, Centros Culturales y centros del Instituto Cervantes. Con este objeto, se actualizará todos los años, para poder evaluar lo conseguido, analizar nuevas líneas de acción, así como reforzar las sinergias y la coordinación entre todos los actores públicos y privados.

Para ello esta guía tiene como objetivos, entre otros:

- Impulsar la gastronomía como elemento de nuestra proyección internacional.

- Hacer una radiografía y visibilizar las acciones llevadas a cabo por otras unidades de la Administración General del Estado y por otros actores de carácter público y privado.
- Coordinar esfuerzos y crear sinergias entre dichos actores, en particular en su acción en el exterior.
- Difundir una narrativa única a partir de nuestras fortalezas y oportunidades.
- Reforzar la acción diplomática derivada de la actividad protocolaria y cultural en nuestras Representaciones y oficinas en el exterior.
- Poner en valor el reconocimiento internacional a la gastronomía española a través de la diplomacia multilateral.

Espero que esta Guía y que los esfuerzos diplomáticos que exige nos ayuden a posicionar de forma aun mas clara a nuestro país en el escenario gastronómico global. Y que con ello potenciemos un sector clave de nuestra economía, además de una de las herramientas más importantes de nuestra proyección internacional.

Manuel Muñiz

Secretario de Estado de la España Global





2

España potencia gastronómica



España está considerada una potencia gastronómica de primerísimo orden a nivel internacional. Este reconocimiento proviene tanto por la calidad de nuestros productos, presentes en muchos mercados exteriores, como de nuestra cocina y de nuestros chefs, además de ser un factor de atracción y disfrute para los turistas que nos visitan cada año.

España es el séptimo exportador de productos agroalimentarios del mundo, el mayor exportador de aceite de oliva, el segundo mayor exportador de carne y productos de cerdo y el tercer mayor exportador de vino (primero en términos de volumen) y de frutas y hortalizas. Además, cuenta con la mayor flota pesquera de la Unión Europea y con una industria agroalimentaria caracterizada por el alto valor añadido de sus productos.

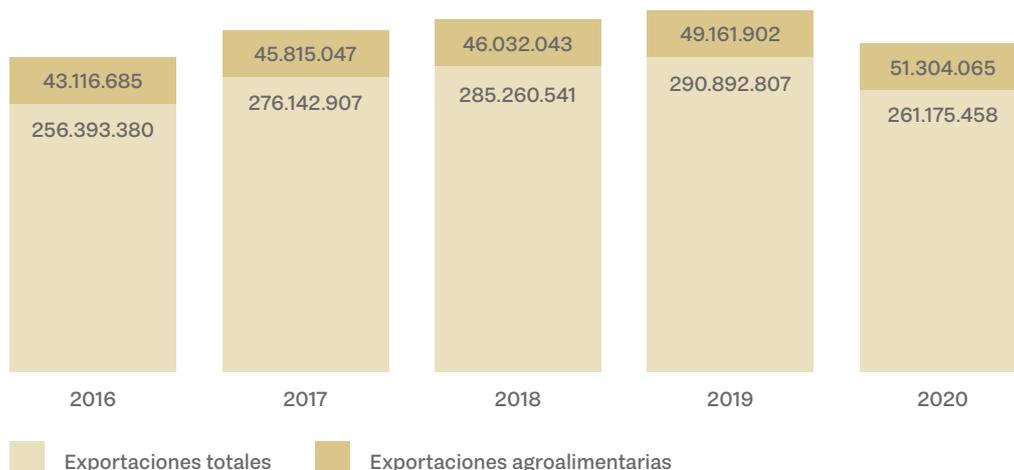
La gastronomía es un elemento fundamental de la cultura española. Nuestro patrimonio culinario es una manifestación de nuestras tradiciones, modos de vida y costumbres, además de un marco perfecto para que nuestros chefs puedan experimentar y despertar su creatividad gastronómica, en un perfecto maridaje entre tradición y modernidad.

2.1.

La gastronomía en España

El concepto de gastronomía ha evolucionado notablemente en las últimas décadas. La Real Academia Española de la Lengua la define como “la afición al buen comer”, “el arte de preparar una buena comida”, y “el conjunto de los platos y usos culinarios propios

EXPORTACIONES AGROALIMENTARIAS EN ESPAÑA



de un determinado lugar”. En la actualidad, la gastronomía se asimila a la cadena de valor de diferentes ramas de actividad, desde la producción agroalimentaria (agricultura, ganadería y pesca) y la industria alimentaria, comprendiendo la distribución y la restauración y, por supuesto, abarcando el turismo ligado con el atractivo de nuestra comida. Además, al ámbito de la gastronomía están también conectados aspectos de importancia creciente como la seguridad alimentaria o la industria fitosanitaria.

Según varios estudios, la suma de todas estas rúbricas económicas representa alrededor de un 33% de nuestro PIB y un 18% del total del empleo.

Las exportaciones del sector agroalimentario ascendieron en 2020 a 51.304 millones de euros, lo que supone el 19,5 % del total de bienes exportados por España. Este crecimiento ha sido continuado en la última década y en 2020, en un contexto de contracción de los flujos comerciales causado por la pandemia del COVID-19, las exportaciones del sector aumentaron un 4,29%, mientras que el total de las ventas españolas al exterior descendió un 10,2%. En valor total exportado, Cataluña ocupó el primer lugar con 11.435 millones, por delante de Andalucía, con 11.355 millones, y la Comunidad Valenciana, con 6.913 millones.

La gastronomía es también un activo y una fortaleza de nuestro sector turístico. Forma parte del estilo de vida de nuestra sociedad y es un elemento intrínseco e indisoluble de la experiencia turística. Constituye un producto prioritario y transversal dentro de nuestra estrategia de promoción internacional por la importancia de las actividades gastronómicas dentro del gasto turístico y, como atributo diferenciador de la marca España, goza de un gran prestigio y reconocimiento internacional. Estrechamente vinculada al territorio, la gastronomía muchas veces es además imagen o icono clave del posicionamiento de determinados destinos turísticos.

En 2019¹ realizaron alguna actividad gastronómica en España (alta gastronomía, visitas a bodegas, viñas, catas, entre otras) un total de 18.360.525 turistas, lo que supone un 21,94% del total. Los turistas que realizaron actividades gastronómicas tuvieron un gasto total de 22.564 millones de euros, con un gasto medio por persona/viaje de 1.229 euros, alrededor de un 10% más que el turista medio.

En España la gastronomía es cultura y una forma de comunicación social, lo que permite trasladar al comensal una serie de sensaciones y experiencias únicas.

¹El año de referencia es 2019 teniendo en cuenta que las cifras del 2020 no serían representativas a causa de la crisis de movilidad y sus consecuencias en el turismo derivadas de la pandemia del COVID-19.

Nuestra riqueza histórica y cultural nos ha legado un amplio espectro de variantes culinarias regionales, fuertemente marcadas por la dieta mediterránea. Estas se han beneficiado de los influjos gastronómicos de otras culturas que han ido dejando una marcada impronta en nuestro país, como la musulmana y judía en la Edad Media, la francesa en el siglo XVIII y, principalmente, con la introducción de ingredientes de tierras americanas en recetas hoy consideradas “ancestrales”, como ocurrió con la patata en la tortilla, con el tomate en el gazpacho o con el pimentón en el chorizo.

Desde la irrupción de la “Nueva Cocina Vasca” en los años setenta, que dio comienzo al reconocimiento en España de la figura del cocinero, y el “efecto elBulli”, elegido en 2002 el mejor restaurante del mundo según la reputada revista gastronómica *Restaurant*, los chefs y la cocina española cuentan con una posición privilegiada en la escena gastronómica mundial. Muchos chefs españoles se han expandido con éxito en el extranjero.

España dispone de 217 restaurantes con al menos una estrella Michelin en la edición de la [Guía 2021](#), lo que nos sitúa como el quinto país más galardonado por detrás de Alemania y por delante de Estados Unidos. En la última edición de la lista [The World`s 50 Best Restaurants](#), publicada por el grupo británico *William Reed Business Media*, España fue el país dominante con nueve restaurantes en el ranking, por delante de Estados Unidos con seis y de Francia con cinco.

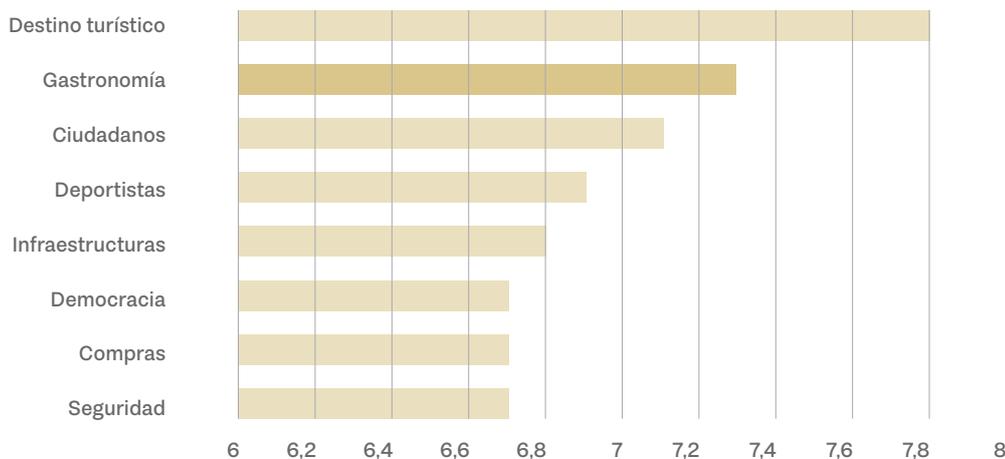
La [Guía Repsol](#) es un referente del turismo gastronómico en nuestro país que además de rutas, hoteles y restaurantes, incorpora contenido sobre productos, recetas o elaboraciones, al tiempo que rescata tradiciones culinarias. Desde 1979 otorga anualmente los Soles Guía Repsol, galardones que premian la excelencia gastronómica de restaurantes en España. En la edición 2021, la Guía Repsol ha reconocido con estos premios a más de 600 restaurantes.



2.2. **Un gran activo de nuestra imagen exterior**

En las últimas décadas la gastronomía se ha constituido en una herramienta de poder blando, un activo a la hora de promocionar la imagen y la reputación de nuestro país, capaz de transmitir un conjunto de valores propios de nuestra cultura y nuestro territorio. En su formación participa activamente la sociedad, combinando técnica e innovación con tradiciones y costumbres forjadas con el paso de los años. Además, comer es un acto universal y, en muchas ocasiones, un momento de convivencia y sociabilidad, lo que confiere a la gastronomía un valor inmenso a efectos de repercusión y alcance.

INFORME “BARÓMETRO DE LA IMAGEN DE ESPAÑA”. REAL INSTITUTO ELCANO



Según el estudio [“La reputación de España en el mundo. Country RepTrak®2020”](#) realizado por el Real Instituto Elcano, la gastronomía, junto al deporte y la cultura, es uno de los elementos más valorados de España en el exterior. El [“Barómetro de la Imagen de España”](#), del mismo *think tank*, sitúa asimismo a nuestra gastronomía como el segundo elemento más apreciado por la opinión pública extranjera.

Algo similar ocurre con el informe [“Global Soft Power Index”](#) de *Brand Finance*, que sitúa a la cocina española como la tercera mejor valorada del mundo detrás de Italia y Francia, y con la mejor puntuación en términos relativos.

Del mismo modo, el informe [“Las marcas españolas y el efecto país de origen”](#), elaborado por el Foro de Marcas Renombradas Españolas e ICEX, concluye que la alimentación es el sector que los consumidores extranjeros más valoran y asocian a España.

Junto a ello, numerosos estudios realizados por grandes empresas hosteleras sitúan a nuestro país y a varias de sus ciudades, como San Sebastián, Barcelona o Madrid, entre los mejores destinos para disfrutar de la comida.

Contando España con una fortaleza de esta importancia, la labor diplomática cobra es-

pecial transcendencia para que nuestro país pueda aprovechar al máximo su potencial como instrumento de diplomacia pública y de poder blando, para lo que es necesario una narrativa comprensiva que abarque la realidad actual de nuestra gastronomía.

Con este objetivo ICEX hizo público en 2019 un estudio sobre los valores de la gastronomía española y su imagen en el exterior², que ofrece conclusiones extrapolables y extensibles a la hora de homogeneizar y armonizar la narrativa de nuestra gastronomía en su promoción y proyección en el exterior.

El informe concluye que los aspectos más reconocidos de nuestra gastronomía son, por una parte, el carácter regional tanto de los alimentos como de las elaboraciones y, por otra, la convivialidad, la espontaneidad y el carácter abierto del concepto tapas. La simplicidad, honestidad y generosidad de nuestra gastronomía son otros de los elementos apreciados. La creatividad y la innovación se valoran no solo en la gastronomía de vanguardia española, sino también como base de la cocina tradicional y razón de su capacidad para adaptarse al medio.

Asimismo, el informe enumera una serie de valores emergentes a tener en cuenta, que sin duda han cobrado más relevancia tras la pandemia del COVID-19: la sostenibilidad

²Trabajo realizado por la Profesora Gloria Rodríguez de la Universidad de Nueva York de análisis comparado en varios mercados anglosajones.



Joan, Josep y Jordi Roca.
Chefs. Fundadores del Celler de Can Roca.
Best of the Best Restaurant in the World.

medioambiental y social, el bienestar, la socialización, la interdependencia, la diversidad, la igualdad, y el conocimiento compartido. Es a partir de estos valores reconocidos y reconocibles de nuestra gastronomía, que ICEX elaboró un discurso de identidad fundamentado en tres valores-pilar: bienestar, sociabilidad y sostenibilidad, cuyas versiones en inglés, castellano y francés se encuentran en el Anejo 1.

2.3. **Actores: ámbitos y coordinación**

España cuenta con un amplio entramado de actores públicos y privados ligados a la diplomacia gastronómica que confiere un rico ecosistema de visiones y acciones, muchas complementarias y que posibilitan la creación de multitud de sinergias.

Ministerio de Asuntos Exteriores, Unión Europea y Cooperación

El Ministerio de Asuntos Exteriores, Unión Europea y Cooperación ha reforzado en los últimos años su diplomacia gastronómica. Desde la creación de la SEEG, y como ya venía haciendo el extinto Alto Comisionado de la Marca España, la gastronomía ha sido un elemento central en el desarrollo de su mandato de proyección de la imagen y la re-

putación de España en el exterior. A modo de ejemplo, en su última campaña, [Spain for Sure](#), están presentes grandes cocineros españoles de la denominada “cocina de vanguardia” como los hermanos Roca, Ferran Adrià o José Andrés, donde España tiene un papel pionero y catalizador a nivel mundial en ese ámbito tras la “*nouvelle cuisine*”.

Por otro lado, la Dirección de Relaciones Culturales y Científicas de la Agencia Española de Cooperación Internacional (AECID) ha ido introduciendo contenidos de carácter gastronómico en la programación cultural de nuestras Representaciones en el exterior en los últimos años. Desde la extensa red de Embajadas, Consulados y Centros Culturales de España cada vez se desarrollan más actividades en las que la gastronomía es la protagonista.

A modo de ejemplo, la Embajada de España en Lisboa ha desarrollado contenido digital con batallas culinarias entre chefs españoles y portugueses, o videos con recetas españolas online. De igual manera, desde la Embajada en Washington se ha llevado a cabo una colaboración semejante con el *Basque Culinary Center*, institución académica española en el ámbito gastronómico reconocida a nivel internacional.

Igualmente, esta Dirección tiene entre sus competencias la coordinación, con el Mi-



nisterio de Cultura y Deporte, de la posición española en la UNESCO, una de cuyas convenciones, la de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, está abierta a la dimensión gastronómica.

El Instituto Cervantes, que cuenta con 88 centros repartidos en 45 países, tiene programas específicos en el ámbito de la gastronomía. Además de cursos de español para el sector de la restauración y el turismo, o la edición de libros que exploran la relación entre la gastronomía y la literatura, destaca la campaña “El sabor de la Ñ” de promoción de productos agroalimentarios como el aceite, el jamón o el vino, a través de catas, degustaciones o clases magistrales, en colaboración con asociaciones o federaciones de productos agroalimentarios. También ha editado un glosario de gastronomía y literatura.

Por su parte, Acción Cultural Española (AC/E) ha hecho de la gastronomía la protagonista de muchas de sus actividades, entre las que destaca la exposición “[Tapas. Spanish Design for Food](#)”. De igual forma, AC/E, responsable de los pabellones españoles en las Exposiciones Universales y otros grandes eventos culturales internacionales, reserva un espacio propio a la gastronomía en estos foros, como el programa “Grandes Chefs” que tuvo lugar en el pabellón español de la Expo Milán 2015. La Expo Dubái 2020, que se celebrará a partir de octubre de 2021, será una plataforma de proyección de nuestra gastronomía.

ICEX

El ICEX es la principal institución encargada de realizar labores de promoción de la gastronomía y los productos agroalimentarios españoles en el extranjero, principalmente

a través de la Dirección de Alimentos, Vinos y Gastronomía, dependiente de la Dirección General de Internacionalización de la Empresa. Para realizar esta labor, ICEX cuenta con el apoyo de 98 Oficinas Económicas y Comerciales que desempeñan sus funciones en 199 mercados internacionales. Entre sus actuaciones destacan la organización de ferias y exposiciones, misiones comerciales, viajes empresariales de prospección de mercados, campañas y otras actividades de promoción.

Su página web “[FoodsAndWineFromSpain](#)”, dedicada a la gastronomía española, contiene, entre otras cosas, información de mercados, noticias, recetarios, manuales de técnicas de cocina y un apartado dedicado a la innovación tecnológica. Cabe resaltar además su amplio abanico de material audiovisual que comparte en sus redes sociales.

Recientemente, ICEX ha lanzado el programa [Restaurants from Spain](#) de certificación de restaurantes y tiendas de productos españoles en el extranjero. En la otorgación de este sello participan varias instituciones especializadas y los establecimientos deben cumplir con una serie de requisitos, entre ellos, que los chefs cuenten con la formación necesaria para la preparación de platos españoles y que se utilicen productos españoles con Denominación de Origen Protegida (DOP) o con Indicación Geográfica Protegida (IGP).

ICEX realiza, además, desde hace varios años actividades centradas en la formación de prescriptores para elevar su capacidad de promoción. Así, en colaboración con escuelas de cocina españolas, ha organizado ya siete ediciones del Programa de Formación a Jóvenes Chefs Extranjeros y, con un



perfil más profesional, dos ediciones del Programa de Formación Gastronomía Española para cadenas hoteleras de prestigio. Estos programas tienen como objetivo que, aplicando el conocimiento y la experiencia de los chefs seleccionados, se combinen los productos españoles con los de cocinas extranjeras.

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) realiza una importante labor de apoyo a la comercialización de los productos agroalimentarios españoles en el exterior. Dispone de una red de 19 Consejerías y Agregadurías en el exterior acreditadas en 39 países³, que permiten representar a España ante organismos donde se discuten temas de su competencia tales como la Unión Europea, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE) y otras organizaciones internacionales de contenido más específico como la Organización Internacional para la Viña y el Vino, el Consejo Internacional del Cereal o la Organización Internacional del Azúcar. También se mantienen relaciones con el Consejo Oleícola Internacional, con sede en Madrid.

Bajo la marca [Alimentos de España](#) se realizan múltiples actividades de promoción,

entre las que sobresale la campaña [Spain-FoodNation](#), en convenio con el ICEX, de promoción de los productos más icónicos de la despensa española con prescriptores reconocidos internacionalmente como Ferrán Adrià, Carme Ruscalleda, Josep Roca o José Pizarro. Sobresale la más reciente campaña, [El país más rico del mundo](#). Otro proyecto destacado es la edición anual del [Premio Alimentos de España](#), que se viene celebrando de forma ininterrumpida desde 1987 y es un referente para todo el sector agroalimentario y pesquero español. Desde 2013 tiene en marcha la iniciativa [“Mas alimento, menos desperdicio”](#) de consumo responsable y reducción del desperdicio.

El MAPA viene asistiendo desde hace años a diferentes ferias internacionales y es además el patrocinador oficial de Madrid Fusión (y de su edición en Bogotá) y de otros certámenes o acontecimientos gastronómicos.

Turespaña

[Turespaña](#) es la institución pública adscrita al Ministerio de Industria, Comercio y Turismo que tiene por misión la promoción y el desarrollo del sector turístico español. Dispone de una red de 33 Consejerías de Turismo en el exterior⁴.

La gastronomía es, como hemos visto, un aliciente importante de nuestro atractivo turístico, y juega un papel relevante en las

³ Estados Unidos, Reino Unido, Alemania, Bélgica, Francia, Italia, Rusia, México, Costa Rica, Argentina, Brasil, Singapur, China, India, Marruecos, Mauritania y ante diversas organizaciones internacionales (UE, OCDE, FAO y OMC).

⁴ Nueva York, Chicago, Toronto, Los Ángeles, Miami, Buenos Aires, Ciudad de México, Sao Paulo, Londres, Dublín, Copenhague, Helsinki, Estocolmo, Oslo, Frankfurt, Berlín, Múnich, Zúrich, Bruselas, Viena, La Haya, París, Lisboa, Milán, Roma, Moscú, Varsovia, Bombay, Abu Dhabi, Singapur, Tokio, Cantón, Pekín.

actividades de promoción de Turespaña, ganando peso en sus planes de promoción en los últimos años, tendencia que sin duda se acrecentará en el futuro al estar asociada a perfiles de demanda de mayor capacidad de gasto turístico y rentabilidad. Según datos de 2019, se realizaron más de 800 actividades dirigidas íntegra o parcialmente al turismo gastronómico, siendo uno de los productos más promocionados.

Por ello, la gastronomía es una temática fundamental en la nueva versión de su [portal oficial](#) de promoción turística, presentado en 2020, que cuenta además con un extenso recetario, un largo catálogo de planes gastronómicos, una sección dedicada a cocinas regionales españolas y un diccionario gastronómico.

En la esfera del enoturismo y la promoción de rutas del vino, ámbito cada vez más importante en la actividad de Turespaña, colabora con la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN).

Comunidades Autónomas

Las Comunidades Autónomas también desarrollan labores de promoción comercial en el extranjero. Cada Comunidad Autónoma cuenta con un [órgano especializado](#) en esta materia, de ámbito y estructura distinta: ACCIÓ (Cataluña), AREX (Aragón), ASTUREX (Asturias), SODERCAN (Cantabria), ICE (Castilla y León), ADER (La Rioja), EXTENDA (Andalucía), ASTUREX (Asturias), AVANTE (Extremadura), IDI (Islas Baleares), INFO (Murcia), IPEX (Castilla-La Mancha), IGAPE (Galicia), IVACE (Comunidad Valenciana), PROEXCA (Canarias), Plan de Internacionalización (Navarra), Ventanilla Única de Internacionalización (Comunidad de Madrid), y *Basque Trade and Investment* (País Vasco).

Asimismo, muchas Comunidades Autónomas han creado sellos de calidad para poder posicionar sus productos, muchos de ellos gastronómicos. El ejemplo más reconocido sería ["Galicia Calidade"](#) creado en los años noventa, pero existen otros muchos como ["Gusto del Sur"](#) de Andalucía, ["Tierra de Sabor"](#) de Castilla y León ["Alimentos de Cantabria"](#), ["Eusko Label"](#), ["Sabor a Extremadura"](#), ["Canarias Sabe"](#) o ["Aragón, Alimentos Nobles"](#).



Todas las Comunidades dedican recursos a la promoción turística, donde la gastronomía juega un papel importante. Por ejemplo, a través de campañas turísticas como el caso de “Andalucía, paisajes con sabor”, promocionando festivales gastronómicos, como el “Otoño Gastronómico” en Galicia o el “San Sebastián Gastronomika” en el País Vasco, o a través estrategias especializadas como el “Plan de Competitividad Turística de Turismo Gastronómico de Asturias”.

Real Academia de la Gastronomía

La [Real Academia de Gastronomía \(RAG\)](#) es una corporación de derecho público cuyo objetivo principal es difundir y proteger la cultura gastronómica española dentro y fuera de nuestras fronteras. Fue fundada como una asociación cultural sin ánimo de lucro en 1980 y el 19 de noviembre de 2008 la Casa de Su Majestad el Rey le concedió el título de Real.

En lo referente a sus proyectos, la RAG está inmersa en la preservación del legado gastronómico español, su historia y singularidad, mediante la recopilación de los principales platos de nuestro recetario. Ha desarrollado el espacio virtual internacional [España Cocina Abierta](#), donde descubrir los productos, nombres y lugares que conforman el pasado, presente y futuro de nuestra cultura gastronómica. Destaca asimismo la [Biblioteca Histórica Virtual](#), que da acceso a más de 1.300 textos fundamentales de la gastronomía española desde el siglo XV. Y a través de [Un país de Tapas](#) reivindica la tradición cultural de las tapas como parte esencial de nuestra forma de vivir.

Asimismo, otorga desde hace más de cuatro décadas los [Premios Nacionales de Gastronomía](#) que reconoce la labor de los mejores profesionales vinculados a nuestra cultura gastronómica.

Interprofesionales, federaciones y asociaciones

Los productores agroalimentarios españoles se han ido organizando desde hace varias décadas en torno a figuras asociativas



como federaciones, consorcios, asociaciones, o interprofesionales, algunas de cuyas acciones tienen proyección exterior.

Las organizaciones interprofesionales agroalimentarias son, según la Ley 38/1994, las organizaciones representativas de la producción, la transformación, la comercialización y la distribución de un sector o producto incluido dentro del sistema agroalimentario. La representatividad de una interprofesional agroalimentaria española se alcanza cuando la organización representa como mínimo al 51% de cada una de las ramas que la integran.

Actualmente, España cuenta con 26 organizaciones interprofesionales agroalimentarias inscritas en el registro público del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, cuyo listado se encuentra al final de este documento en el Anejo 2.

Estas interprofesionales desarrollan cada vez más actividades de promoción en el extranjero. Valga de ejemplo la Organización Interprofesional Agroalimentaria del Porcino

de Capa Blanca ([INTERPORC](#)), que dispone de representación en Vietnam y China, o la Organización interprofesional del Vino de España ([OIVE](#)), que cuenta con su propia estrategia de promoción exterior 2020-2024.

Con respecto al resto de figuras asociativas agroalimentarias, como asociaciones, consorcios y federaciones, están reguladas por la Ley Orgánica 1/2002, y, las más representativas, figuran asimismo en el Anejo 2 mencionado. Este tipo de agrupaciones también desarrollan acciones en materia de promoción internacional, como por ejemplo la campaña "[Cata la Lata](#)" de la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados (ANFACO) o la "Copa Jerez", un concurso gastronómico internacional impulsado por la Federación de Bodegas del Marco de Jerez (FEDEJEREZ), el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen de Jerez/Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda e ICEX. Cabe también mencionar las acciones sobre [enoturismo](#) de la Asociación Española de Enoturismo (AEE) o, en materia de denominaciones de origen, las realizadas por la Asociación Española de Denominaciones de Origen ([ORIGEN ESPAÑA](#)).

Además de las figuras asociativas de productos agroalimentarios, también tienen un rol relevante las asociaciones y federaciones del sector de la hostelería, como la Federación de asociaciones de cocineros y reposteros de España (FACYRE), la Organización Europea de Cocineros (Euro-Toques), y la Asociación Española de destinos para la promoción del turismo gastronómico, quienes, junto con Paradores de España y Turespaña, han creado "[Saborea España](#)", una plataforma con vocación internacional que potencia el turismo y la gastronomía de nuestro país. Entre otras actividades, organiza desde 2010 el Día Mundial de la Tapa en España.

Coordinación

La mayoría de los actores públicos y privados con competencias en el ámbito de la gastronomía se reúnen alrededor de la Mesa de la Gastronomía, foro de coordinación creado por ICEX en 2013 para la internacionalización del sector agroalimentario.

Con vistas a impulsar la proyección y armonización de la imagen de la gastronomía española en el exterior, se creó en 2019 un grupo de trabajo, actualmente coordinado por la SEEG con un amplio número de participantes, muchos de ellos mencionados en esta guía. Desde esta responsabilidad y en el marco de su mandato en materia de proyección de nuestra imagen y reputación en el exterior, la SEEG ejercerá de enlace con nuestras Representaciones en el exterior para la ejecución de esta guía.

Sería deseable que esta amplia coordinación en nuestro país se replicara también en nuestras unidades en el exterior, bajo el liderazgo del Jefe de Misión, con los consejeros sectoriales y responsables correspondientes del resto de oficinas en el exterior, lo que sin duda ayudaría al desarrollo de nuestra diplomacia gastronómica.





3

Líneas de acción



En la sección anterior se ha ido desgranando el rico y extenso ecosistema de la gastronomía en nuestro país: su importancia económica y social, su valor como una de nuestras señas de identidad y como palanca reputacional, además de los múltiples actores, enfoques, propuestas y acciones de promoción y proyección exterior. Esta radiografía es necesaria para que nuestras Representaciones en el exterior conozcan, visibilicen y hagan uso de muchos de los recursos disponibles.

Sin embargo, desarrollar una diplomacia gastronómica efectiva implica avanzar en lo ya realizado y proponer nuevas líneas de acción, para que la gastronomía sea verdaderamente un instrumento de la acción diplomática y de la proyección de nuestra imagen en el exterior.

Más allá del apoyo de nuestras Representaciones a las misiones comerciales, viajes empresariales, ferias y exposiciones de promoción de nuestra gastronomía y de interlocución con los actores locales, se han identificado cuatro ámbitos de trabajo específicos en los que nuestras Representaciones en el exterior pueden ser clave para el refuerzo de la diplomacia gastronómica, con acciones adaptables además a la realidad de cada país.

3.1. Actos protocolarios, culturales y gastronomía

El uso de la gastronomía como instrumento de persuasión y negociación no es nuevo. Se remonta al propio nacimiento de la diplomacia y se ha ido adaptando a la evolución de

nuestro país, del mundo que nos rodea y de la propia gastronomía.

Los eventos y actos protocolarios en las Representaciones de España en el exterior son un escaparate para dar a conocer la amplia oferta de nuestros productos agroalimentarios y nuestra cocina. Por ello en las cenas, cócteles o almuerzos de trabajo, así como en otros actos protocolarios, siempre se han utilizado, cuando ha sido posible, productos españoles, ya sea a través de recetas tradicionales españolas o con propuestas que integran a nuestros productos con la gastronomía local e internacional.

También la diplomacia gastronómica está presente en la actividad protocolaria al más alto nivel. Así, la iniciativa “Sabores de España”, desarrollada por el Ministerio de la Presidencia, incorpora platos típicos de una determinada Comunidad Autónoma en los menús de los almuerzos con ocasión

de visitas de líderes y otras personalidades internacionales. Para cada evento se invita a un chef español de reconocido prestigio. La primera vez que se puso en marcha este proyecto fue en febrero de 2019 durante la visita de Estado a España del Presidente de la República del Perú. La cocina de la Comunidad Valenciana protagonizó este primer almuerzo, con un menú preparado por la chef afincada en Alicante, María José San Román.

La gastronomía española ofrece una amplia oferta de calidad de productos, representativos de su riqueza fruto de nuestra diversidad de climas y territorios, susceptibles además de integrarse en cocinas de otros países y culturas. La rica despensa española va más allá de nuestros vinos, quesos, jamón y charcutería, o de nuestras carnes, pescados, frutas y verduras, con muchos productos novedosos y sofisticados y las líneas más variadas.



España cuenta una extensa lista de productos incorporados a los regímenes de calidad de productos agrícolas y alimenticios, según el Reglamento CE 1151/2012, entre los que se encuentran más de 100 productos agroalimentarios y 97 vinos con Denominación de Origen Protegida (DOP), y 90 alimentos y 42 vinos considerados de Indicación Geográfica Protegida (IGP).

Sin embargo, asegurar la adecuada presencia de nuestra gastronomía en las actividades protocolarias de nuestras Embajadas y Consulados no siempre es tarea fácil, teniendo en cuenta que España tiene presencia en más de 120 países, algunos en los que es difícil aprovisionarse con productos españoles, además de tener que adaptarse al gusto y a las tradiciones locales. Por otro lado, tampoco es posible asegurar siempre una adecuada formación y nivel a los cocineros o de los servicios de catering utilizados.

Para ello sería necesario que nuestras Representaciones en el exterior cuenten con instrumentos y medios adecuados para poder ofrecer un nivel culinario a la altura del que goza nuestra gastronomía.

Muchas instituciones españolas, como se ha mencionado en los apartados anteriores, han realizado recetarios que ofrecen una amplia variedad de platos españoles, así como de alternativas adaptables a las necesidades del público con, entre otras, opciones halal, kosher, veganas, etc..., que pueden ser utilizadas por nuestras Embajadas y oficinas en el exterior. Algunas disponen de versiones en video y en distintos idiomas, lo que facilitaría el aprendizaje por parte del personal de las Representaciones.

Sin ánimo de ser exhaustivos, en los siguientes repositorios se puede acceder a algunos de ellos: [ICEX](#), [Real Academia de la Gastronomía](#), [Turespaña](#), [Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación](#), [Instituto Cervantes](#) o [INTERPORC](#), así como otros que se han ido mencionando en las páginas precedentes.

Acciones propuestas:

- Asegurar, reforzar y facilitar el uso de productos y recetas españolas en todos los actos protocolarios. Para asegurar que la presencia del producto no pase inadvertida, cuando sea posible, se pueden incluir carteles indicando el nombre de la receta y el ingrediente a destacar.
- Negociar acuerdos con escuelas de cocina españolas que permitan a estudiantes recién egresados realizar periodos de prácticas en las Representaciones en el extranjero. Una vez se hayan materializado los convenios, se les informará sobre las posibilidades que presentan.
- Profundizar en la formación de los cocineros que ya trabajan en Embajadas y Consulados con los numerosos recetarios y cursos on-line mencionados, que les permitirían además conocer nuevas tendencias de cocina, uso de nuevos productos o nuevas recetas.
- Analizar la posibilidad de crear una plataforma de adquisición centralizada de productos de la gastronomía española para el acceso de nuestras Representaciones en el exterior a una oferta suficiente y variada. Y en su caso, si fuera posible, asignar una zona de exhibición de productos emblemáticos de nuestra gastronomía.
- Coordinar acciones y campañas en materia de gastronomía para el Día Nacional entre todos los actores implicados mencionados en esta guía.
- Reforzar las sinergias entre actividades culturales y gastronomía, ligándola a aspectos culturales del patrimonio español relacionados con la música, la literatura, el arte, el cine o la ciencia y a valores como la diversidad, la solidaridad, la protección del medio ambiente o la salud.

3.2. **Diplomacia multilateral**

A partir de los años noventa la UNESCO comenzó a trabajar con los conceptos de Patrimonio Oral y Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, que culminaron en la aprobación en 2003 de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial y años más tarde, en 2008, de la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

El patrimonio cultural inmaterial incluye prácticas y expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes escénicas, usos sociales, rituales, y conocimientos y prácticas relativas a la naturaleza y el universo. Las nominaciones relacionadas con la gastronomía han ido ganando importancia en los últimos años, y la lista comprende cuestiones tan variadas como “el café árabe, un símbolo de generosidad”, “la palma datilera, sus conocimientos, habilidades, tradiciones y prácticas”, “la pizza napolitana”, “la práctica tradicional del cultivo de la viña en vaso” o “las practicas culinarias *Hawker* de Singapur”. Asimismo, cabe resaltar que tres grandes gastronomías tienen una representación genérica en la lista: “la comida gastronómica de los

franceses”, “*Washoku*: tradiciones culinarias de los japoneses” y “la cocina tradicional mexicana”.

España cuenta con 17 prácticas inscritas en la Lista de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, de las que solamente una está relacionada con la gastronomía, la “Dieta Mediterránea”, incluida en 2013 y compartida con Italia, Grecia, Croacia, Portugal, Marruecos y Chipre. “Los paisajes del olivar en Andalucía, historia milenaria de un mar de olivos” será la candidatura oficial que España presentará ante la UNESCO en febrero de 2022.

En lo referente a otras organizaciones internacionales, además de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), existen muchas organizaciones sectoriales en las que España participa y cuyas competencias incluyen cuestiones de sostenibilidad, de armonización internacional de prácticas y normas, de promoción o de intercambio tecnológico. Se encuadran dentro de este grupo organizaciones como el Consejo Oleícola Internacional, la Organización Internacional de la Viña y el Vino, la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico, el Consejo Internacional de Cereales o el programa conjunto FAO/OMS del Codex Alimentarius.



La Unión Europea, por su parte, es una institución esencial para la gastronomía española que tiene competencias compartidas con los Estados miembros en temas como agricultura y pesca, medio ambiente y protección de los consumidores. Destina una partida presupuestaria considerable a la promoción de los productos agroalimentarios europeos en el exterior, que en 2021 superará los 180 millones de euros, parte de los cuales se destinarán a cofinanciar a asociaciones profesionales o interprofesionales europeas.

En lo referente a las actividades culturales y de promoción que realizan las Delegaciones de la UE en el exterior, la gastronomía ocupa un lugar cada vez más relevante, siendo un tema recurrente en la celebración del Día de Europa u otros eventos de características similares. Valga de ejemplo la Delegación de la UE en México, que, en mayo de 2021, con motivo del Mes de Europa, compartió diariamente en sus redes sociales una receta de cada Estado miembro, o la Delegación de la UE en Ecuador, que organizó en el segundo semestre de 2021 el concurso de recetas de cocina [“De la Granja a la Mesa”](#), en el que se debía presentar una receta creada con al menos dos productos orgánicos y cinco ingredientes de una serie de países europeos, entre ellos España.

Acciones propuestas:

- Aprovechar y visibilizar las prácticas de tipo gastronómico incluidas en la Lista de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO, así como las candidaturas presentadas, como elemento de imagen y reputación.
- Reforzar la acción diplomática con las organizaciones internacionales relacionadas con la gastronomía y explorar nuevas vías de colaboración, en coordinación con todos los actores implicados.
- Buscar sinergias y asegurar que la gastronomía española esté suficientemente representada en todas las actividades relacionadas con la gastronomía que realizan las Delegaciones de la UE.



3.3. **Prescriptores**

Además de las instituciones analizadas, existen muchos otros actores individuales, españoles y extranjeros, que también participan, directa o indirectamente, en la promoción de la gastronomía española en el exterior, y cuyo alcance y penetración a menudo supera al de las campañas institucionales. Entre ellos, destacan los restauradores o chefs, los *youtubers* e *influencers*, los especialistas o críticos gastronómicos, los restaurantes españoles, la comunidad española expatriada, y las asociaciones culturales y gastronómicas ligadas a nuestro país. Y de manera más general, la comunidad local, que en muchos casos tienen un conocimiento directo de nuestra gastronomía por haber viajado a España.

Dentro de estos actores, destacan aquellos chefs extranjeros formados en España, tanto los que han participado en programas de formación, (por ejemplo en los progra-



mas del ICEX antes mencionados), como aquellos que han estudiado en escuelas de prestigio como el [Basque Culinary Center](#) de San Sebastián el [GASMA](#)-San Pablo CEU de Castellón, o la [Escuela de Hostelería](#) de Sevilla. Además de ser grandes difusores de los productos y la cocina española, contribuyen a fusionar nuestra gastronomía con ingredientes y gustos locales.

Conviene identificar y entablar relaciones estrechas con estos profesionales para aprovechar su capacidad de prescripción de los valores y activos de nuestra gastronomía. Si se consigue alinear sus prioridades con las nuestras, se multiplicará la repercusión de nuestras actividades de promoción.

Acciones propuestas:

- Identificar y mapear a profesionales y colectivos susceptibles de ser prescriptores de nuestra gastronomía e implicarlos en actividades de difusión de la gastronomía española.
- Colaborar más estrechamente con los restaurantes y chefs españoles certificados con el sello de calidad *Restaurants from Spain*, y, en su caso, incluirlos en actividades protocolarias o en jornadas gastronómicas.
- Coordinar acciones con chefs formados en España en programas de instituciones públicas como ICEX o escuelas de cocina españolas.
- Invitar a *youtubers* o *influencers* a eventos de las Embajadas, Consulados, Centros

Culturales o del Instituto Cervantes de contenido gastronómico.

- Impulsar y visibilizar el reconocimiento de los prescriptores internacionales de la gastronomía española de más prestigio mediante la concesión de premios y medallas, como por ejemplo las de la Orden del Mérito Agrario, Pesquero y Alimentario, otorgadas por el MAPA.

3.4. **Comunicación y diplomacia pública**

Conectado con los apartados anteriores, es necesario reforzar las acciones de comunicación y diplomacia pública con contenidos gastronómicos. Como hemos visto en la Sección 2, existen muchos organismos que producen material digital y audiovisual de promoción gastronómica que podría utilizarse. No obstante, muchas veces la utilización y difusión de éste se limita a la institución que lo ha creado.

La Mesa de la Gastronomía 2021 ha propuesto la creación de un repositorio colectivo con un protocolo de uso para dar más difusión a estos contenidos. Se trataría de un repositorio virtual, bien clasificado, donde cada organismo compartiría sus producciones y, que, bajo unas condiciones de uso concretas, fuera accesible para el resto de actores, incluidas las Representaciones diplomáticas de España y sus oficinas sectoriales, Centros Culturales y centros del Instituto Cervantes.

Acciones propuestas:

- Poner en funcionamiento el repositorio mencionado. Una vez esté en marcha, se remitirá un manual de uso a todas las Representaciones de España.
- Reforzar los contenidos en materia gastronómica en la web de España Global.
- Fomentar una mayor presencia de la gastronomía española en los medios de comunicación generalistas, así como en los especializados en el ámbito gastronómico.



- Impulsar la difusión de contenidos gastronómicos en las redes sociales de nuestras Representaciones en el exterior.
- Elaborar y difundir un calendario gastronómico para la coordinación de campañas de comunicación específicas.
- Participación de los propios Embajadores y Cónsules Generales en la elaboración de videos caseros de contenido gastronómico. A modo de ejemplo, el Embajador de Reino Unido en España elaboró recientemente un video preparando mermelada de naranjas amargas que regaló el Real Alcázar de Sevilla para SM la Reina Isabel II.
- Estudiar la inclusión de contenidos gastronómicos en la programación cultural de la Dirección de Relaciones Culturales y Científicas de la AECID.
- Difundir contenidos de ferias y eventos relacionados con la gastronomía en España (Salón Gourmets, Alimentaria, Madrid Fusión, FITUR, entre otros) así como en el exterior.



ANEJO 1

Discurso de la gastronomía española



Este discurso, como se ha mencionado en la Sección 2, elaborado por ICEX a partir de un estudio académico, se presenta en formato modular lo que permite que pueda utilizarse al completo o de forma parcial. Todos los apartados del texto son narrativamente independientes, lo que facilita su adaptación a mercados o audiencias concretas, en función de las necesidades de cada país o acto. Elaborado originalmente en inglés, se han añadido traducciones al español y al francés.

Sharing Spain's food bounty

Spanish food evolution

Spanish gastronomy is a living and constantly evolving expression of our culture.

Touched by the many peoples that have called this land their home, and by the trading flows of the Mediterranean and the exchange with the Americas, our foods, our cuisine and our traditions have been enriched with a wealth of knowledge from around the world. Phoenicians, Greeks and Romans brought their olive oil, their wine making and their fish salting to our shores. We owe techniques such as escabeche, or our rice industry to the Moorish influence. Recipes as iconic as boquerones en vinagre, our almond-based sweets, and many of our stews were developed by the Jewish community that shared this land for centuries, and the omnipresent pork became a staple during the long Christian rule that followed.

The New World brought to us a wealth of products that completely transformed our



cuisine. The potatoes that make our tortilla española, the tomatoes in gazpacho, and the pepper that we smoke to make our most iconic spice -pimentón- all arrived from the Americas but quickly became essential in the Spanish kitchen.

Preserving this rich culinary heritage and recognizing where it comes from is a way to celebrate the cultures that have passed, lived, or left their mark on our history and our plates. Cultural influences in our foods took different forms in each region. Depending on the climate, the landscape, and the exposure to the different cultures that penetrated the Iberian Peninsula, each region developed its own agriculture and its own culinary techniques to make the most of the available resources.

Centuries of exposure to foreign influences were followed by a period of relative isolation where local recipes and food production developed into the regional cuisines and food products that we know today. Spain maintained a mostly rural economy

until well into the 20th century, a late coming into industrialization that kept us closer to our food traditions and to some extent immune to the influence of globalization.

Regional traditions are still practised regularly at home, recreated at local restaurants, and shared across the country via cookbooks, travel, and other regional restaurants. Cookbooks, travel, and domestic migration are in fact the reasons we have a common culinary identity, a shared knowledge of our regional foods and recipes that celebrates their differences but opens them to being enjoyed or recreated across our country and beyond.

The end of the 20th century saw our political opening to the world, a regained democracy that gave way to an explosion of creativity. Music came first, and the 1980's saw a generation of musicians and composers from Spain take the rest of the Spanish-speaking world by storm. However, the culinary arts were just slow cooking their own global storm, one that would influence

kitchens around the world and propel cuisine into recognition as an artistic discipline in its own right.

The curiosity of a few Basque chefs, the geniality of Ferran Adrià, and the inspiration that their work brought to a whole generation of Spanish chefs, awakened the Spanish gastronomic revolution, a movement with such deep implications that it changed forever our perception of food and the culinary arts.

With a strong foothold on their own culinary traditions, a passion for innovation and a newfound freedom to create, chefs across Spain embarked on a journey to re-write the rules of the culinary profession - on a mission to incite, to surprise, to inspire. Tasting menus became the artistic expression of the 21st century and food the new, and most desirable, medium for human creativity.

The Spanish gastronomic revolution had a huge impact both inside and outside Spain, setting the foundations of a new culinary democracy where tradition could be contested, reinterpreted, or created anew, where fine dining could be produced with the humblest ingredients, and where every culinary culture could be expressed in its most artistic form.

Contrary to popular belief, our revolution did not replace the culinary traditions that we cherish; instead, it provided a new set of eyes with which to look into them, a new bag of tools to forge new ideas that may one day become tradition. In providing a new form for our cuisine, contemporary Spanish gastronomy generated a renewed respect for the traditional - an understanding that consolidated techniques and recipes are the best examples of past culinary creativity.

Modern Spanish gastronomy continues to evolve and flourish today, with chefs across

Spain creating new recipes, developing new products, and promoting research at multiple levels. From Angel León's marine resource research, to Rodrigo de la Calle's gastrobotanics, to the Roca brothers' initiatives in people-centered restaurant management, Andoni Aduriz's experiments on diner perceptions, or Ferran Adrià's interdisciplinary research on the creative process, Spanish chefs continue to advance the field of gastronomy and to inspire chefs around the world.

The coexistence of the "signature cuisine" that these chefs practice with the regional canon of Spain, and the results of the many interactions among them, including our own adaptable home cooking, makes for a rich culinary scene - one that is constantly evolving but also firmly rooted in its rich culinary heritage.

The ecosystem of Spanish Gastronomy

For the past couple of decades Spanish gastronomy and Spanish chefs have been at the forefront of the international culinary scene, garnering international recognition, sharing their knowledge with chefs across the globe, and training upcoming culinary students in their coveted kitchens. Meanwhile, a legion of traditional chefs have preserved our traditional cuisine by recreating it every day and making it accessible to Spaniards and foreigners alike.

Food writers, researchers, and creative professionals across different fields have further promoted knowledge of our gastronomy through cookbooks, essays and even films and exhibits.

Understanding the essence of Spanish gastronomy, however, requires a deeper look - a look past the professional kitchens and media spotlights, and into the combination of players that make up our food system.

Spain's food producers are the first link in this chain. Their role in preserving centuries old techniques while adapting them to new developments, and their commitment to quality and sustainability standards have enabled us to enjoy the fruits of this land in their best possible expression.

Many of these products still reach us through small-scale vendors at our local markets and shops, a personal shopping experience that is fundamental to our way of life and that provides an additional layer of knowledge about our products.

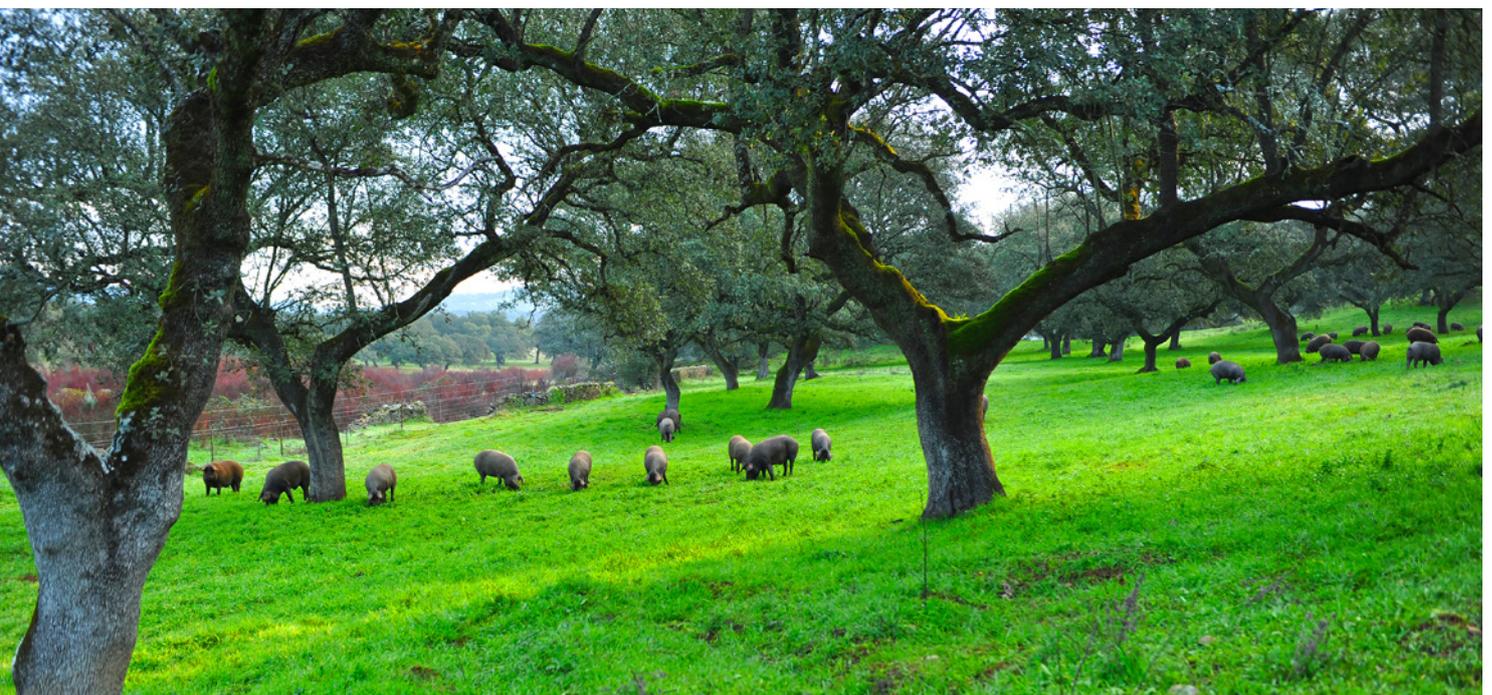
Transforming these products into the recipes we've come to love, or into new and exciting combinations, is performed by creative and traditional chefs across the country but also, and most importantly, by home cooks. Home cooking is the true bastion of our food system, the hearth where our gastronomy has cooked for generations, and the original seed of Spanish culinary creativity.

It is the resourcefulness and the creativity of generations of Spanish mothers that transformed scarcity or monotony of ingredients into culinary combinations that fed bodies and warmed souls, techniques and recipes that became the core of our cuisine and a

creative approach to cooking that remains our most precious ingredient.

However, of course, Spaniards don't just eat at home - we're famous for using food to socialize, and this is where the role of our restaurateurs becomes essential. Without our tapas bars, our cafes and our restaurants, life in Spain would be less lively, and the world a less interesting place to live. Food and drink outside the home take on a different role in Spain, feeding our social connections and providing a space to discuss, to share, to live.

Which brings us to the most important player of the Spanish food system: the 'enjoyer' - that unabashed Spaniard whose "gusto" for life, food and people radiates from a shared table, that incredible being capable of reaching food ecstasy in one transparent, bite-size slice of Iberico ham. It is this passion for food that feeds back to the producer, the restaurateur and the chef; this joy that has allowed techniques and products to be preserved and improved through the years, that keeps our restaurant industry booming, and that inspires chefs across the country. It is when your love for your foods makes it from the producer to the 'enjoyer', across the chain and back, that you know your food system is a treasure.



Guiding values of Spain's food culture

Spanish gastronomy is an expression of our culture and, as such, a reflection of the values that we share around food. How we produce, prepare, or enjoy our foods, and even how we speak about them and what we think about them, are all windows into who we are and how we engage with the world.

In spite of the diversity of products and recipes, of the local customs that each region celebrates, there is a common set of values that define Spain's food culture, a shared approach to food and life that we take with us wherever we go.

Joy Through Food

Spaniards have an unrivalled capacity to enjoy their food, a profound conviction that good food is a synonym for good life.

The classical Mediterranean diet, with its emphasis on fresh, seasonal fruits and vegetables and its use of healthy fat sources such as olive oil and fish, still forms the basis of our cuisine, and provides a sound foundation for a healthy approach to food.

Combining artisanal food production and a modern industry with European standards, Spain's food industry provides a diversity of fresh and highest quality preserved products from land and sea: a bounty of foods that are coveted across Spain and beyond.

The pleasure of quality and healthy food products extends to the joy of the Spanish table. The rich tradition of regional cuisines,



the cherished custom of home cooking, and a thrilling contemporary cuisine, are guarantee of culinary pleasure whether at home with the family, at a tapas bar with friends, or at one of the temples of Spanish modern cuisine to celebrate a special occasion.

Understanding food as a source of profound joy comes with an appreciation of the time and attention that it takes to produce and prepare, as well as the time we reserve to enjoy it.

When pushed for time, Spaniards will reach out to their amazing pantry of cured meats, cheeses, fish or vegetable preserves, venture to a local tapas bar to have a quick bite, or sit down for a Menu del Día. What you'll rarely find is a self-respecting Spaniard rushing through their meal.

In Spain, time for food is time for joy.



Sharing as a Way of Life

Tapas is not just a way of eating, it's a philosophy of life.

For anyone who's ever been to Spain, shared an evening out with a group of Spaniards, or visited a Tapas bar anywhere in the world, the first thing that becomes apparent is that food in Spain is meant to be shared. The Tapas way of life of the Spaniards is a reflection of our ingrained conviction that food -like life- is simply better in company.

A shared plate at the centre of the table, at the side of the bar, or at that tiny counter by the wall, is an invitation to be together, to share the moment ... to let life happen. Whether you're on a true tapas crawl in Spain, at a tapas restaurant abroad, or sharing a tapas inspired dinner with friends or family at home (what we would call a "pic-

oteo"), the guiding principle will always be the same: Eat, Share, Live.

The philosophy that inspires tapas, the idea of food as a social bridge, of sharing as a way of being in the world, is a guiding principle of Spanish gastronomy. It is because we share and celebrate our regional traditions that we have what we call Spanish cuisine. It is because generations of home cooks and chefs shared their expertise, with writers and researchers compiling it, that this knowledge has endured. It is because a whole new generation of Spanish chefs shared their revolutionary ideas, among themselves and with the rest of the world, that they were able to create a movement that transcended the country and inspired the world.

And it is by continuing to share this knowledge with future generations and with the rest of the world that we will keep the Tapas spirit alive.

Loving the Land. Making the Most of it.

Spaniards are so attached to their land and its products that we insist on adding the place of origin to the names of most of our foods. Morcilla de Burgos, queso manchego, cerezas del Jerte, alubias de Tolosa... you could write a book just listing examples of our obsession. Many of these regional foods now carry official geographical indications but still many more continue to exist beyond those lists as interiorized expressions of local food pride, celebrated all across Spain and loved beyond our borders.

Regional cuisines in Spain reflect the natural diversity of Spain's food landscapes and the enormous wealth of its waters. Because most of these recipes were developed at times of scarcity, limited transportation, and only basic preservation techniques, traditional Spanish recipes make the most of the local and seasonal resources that were readily available. Some of the most beloved Spanish dishes are in fact creative solutions for turning leftovers into new creations (such as croquetas), genius ideas for using up large quantities of over-ripe or seasonal fruits or vegetables (gazpacho), or magic tricks for turning small quantities of diverse ingredients into a full family meal (paella).

And because these recipes were developed by home cooks - mothers and wives who had better things to do than spend the day fussing over a pot- they follow simple strategies to deriving the most flavour, the most nutrition and the most pleasure, with minimal intervention. Perhaps it is for that reason that recipes in Spain are not really meant to be followed. The idea of using what is available means that you buy, collect, harvest or otherwise procure whatever is fresh and affordable, and then decide on the simplest way to transform it into a tasty and healthy meal.

More than cooking instructions, Spanish recipes act as inspirational guidelines and cookbooks as compendiums of time-tested, widely acclaimed tricks of making great food with quality ingredients and some creative ingenuity.



Contemporary Spanish cuisine took this resourceful approach one-step further, providing a completely new set of ideas to approach regional ingredients. New cooking and preservation techniques, new ways of using previously discarded ingredients in our cuisine (such as algae), and even new products that tapped into previously underutilized resources (such as Angel León's plankton, or Mario Sandoval's polyphenol extracts from grape skins) expanded our culinary universe and provide additional tools to make the most of our natural resources.

Both traditional and contemporary Spanish gastronomy ultimately share the single most important culinary ingredient: creativity, and the same underlying philosophy: resourcefulness.

In Spanish "aprovechar" means to make the most of what you have. It is also the gastronomic greeting wished before starting a meal - "Que aproveche".

It is perhaps this one word that best encompasses the philosophy of Spanish gastronomy: the idea that making the most of what the land gives you, enjoying it to the fullest and sharing it with the world, is the best possible way of going about life.

|| Compartiendo la riqueza gastronómica de España

Evolución de la gastronomía española

La gastronomía española es una expresión viva, en constante evolución, de nuestra cultura. Tocados por los diversos pueblos que han llamado a esta tierra su hogar, por los flujos comerciales del Mediterráneo y por el intercambio con las Américas, nuestros alimentos, nuestra cocina y nuestras tradiciones se han enriquecido gracias a la profusión de conocimientos llegados de todo el mundo.

Fenicios, griegos y romanos trajeron a nuestras costas su aceite de oliva, sus procesos de elaboración de vinos y sus salazones de pescado. A la influencia árabe le debemos técnicas como el escabeche o nuestra industria arrocerá. La comunidad judía asentada en esta tierra durante siglos desarrolló recetas tan emblemáticas como los boquerones en vinagre, nuestros dulces a base de almendras o muchos de nuestros guisos, y el largo dominio cristiano que siguió hizo del cerdo un alimento básico.

El Nuevo Mundo nos trajo una gran cantidad de productos que transformaron por completo nuestra cocina. Llegaron de América las patatas con las que hacemos la tortilla española, los tomates para el gazpacho y el pimiento que ahumamos para elaborar nuestra especia más emblemática -el pimentón-, que rápidamente se hicieron imprescindibles en la cocina española.

Conservar este rico patrimonio culinario y reconocer su procedencia es una forma de celebrar las culturas que han pasado, se han desarrollado o han dejado su huella en nuestra historia y en nuestros platos.



Las influencias culturales en nuestra gastronomía adoptaron formas diferentes en cada región. Dependiendo del clima, el paisaje y la exposición a las diferentes culturas que penetraron en la península ibérica, cada región desarrolló su propia agricultura y sus propias técnicas culinarias para aprovechar al máximo los recursos disponibles.

A los siglos de exposición a tradiciones extranjeras siguió un periodo de relativo aislamiento, durante el cual las recetas y la producción de alimentos locales evolucionaron para dar lugar a las cocinas regionales y los alimentos que hoy en día conocemos. La economía española fue preeminentemente rural hasta bien entrado el siglo XX y su llegada a la industrialización fue tardía, lo que nos mantuvo fieles a nuestras tradiciones alimentarias y, hasta cierto punto, inmunes a la influencia de la globalización.

Las tradiciones regionales se ponen en práctica habitualmente en los hogares, se reproducen en los restaurantes locales y se comparten por todo el país a través de los libros de cocina, los viajes y los restaurantes de las distintas regiones. Los libros de cocina, los viajes y la migración interna son, de

hecho, las razones por las que tenemos una identidad culinaria común, un conocimiento compartido de nuestras tradiciones y recetas regionales que celebra sus diferencias, pero que las ofrece para su disfrute y recreación en todo nuestro país y fuera de él.

A finales del siglo XX se produjo nuestra apertura política al mundo, una democracia recuperada que dio paso a una explosión de creatividad, empezando por la música. En la década de 1980 una generación de músicos y compositores españoles irrumpió en el resto del mundo hispanohablante. Sin embargo, en las artes culinarias se estaba cocinando lentamente una tormenta propia que alcanzaría dimensiones globales, impactaría en las cocinas de todo el mundo e impulsaría el reconocimiento de la cocina como disciplina artística por sí misma.

La curiosidad de unos cuantos cocineros vascos, la genialidad de Ferran Adrià y la inspiración que su trabajo supuso para toda una generación de cocineros españoles despertaron la revolución gastronómica española, un movimiento con implicaciones tan profundas que cambió para siempre nuestra percepción de la comida y las artes culinarias.

Con un fuerte arraigo en sus propias tradiciones culinarias, una pasión por la innovación y una nueva libertad para crear, los jefes de cocina de toda España se embarcaron en un viaje para reescribir las reglas de la profesión culinaria, en una misión llamada a incitar, sorprender e inspirar. Los menús degustación se convirtieron en la expresión artística del siglo XXI y la comida en un nuevo y muy apetecible medio para la creatividad humana.

La revolución gastronómica española tuvo un gran impacto tanto dentro como fuera del país, sentando las bases de una nueva democracia culinaria en la que la tradición podía ser contestada o reinterpretada, o creada de nuevo, en la que podía elaborarse alta cocina con los ingredientes más humildes y en la que toda tradición culinaria podía expresarse en su forma más artística.

En contra de la creencia popular, nuestra revolución no sustituyó las tradiciones gastronómicas, que seguimos valorando; por el contrario, proporcionó unos nuevos ojos con los que mirarlas, un repertorio de utensilios para forjar nuevas ideas que puedan algún día convertirse en tradición. Al dar una nueva forma a nuestra cocina, la gastro-



nomía española contemporánea generó un renovado respeto por lo tradicional, una percepción de las técnicas y recetas consolidadas como mejor ejemplo de la creatividad culinaria del pasado.

La gastronomía española moderna sigue evolucionando y floreciendo en la actualidad; los chefs de toda España crean nuevas recetas, desarrollan nuevos productos y promueven la innovación a múltiples niveles. Desde la investigación de Ángel León sobre los recursos marinos, hasta la gastrobotánica de Rodrigo de la Calle, pasando por las iniciativas de los hermanos Roca de gestión de restaurantes centrada en las personas, los experimentos de Andoni Aduriz sobre la percepción de los comensales o la investigación interdisciplinar de Ferran Adrià sobre el proceso creativo, los chefs españoles siguen avanzando en el campo de la gastronomía e inspirando a cocineros de todo el mundo.

La coexistencia de la “cocina de autor” que practican estos cocineros con el canon regional de España, y el resultado de las múltiples interacciones entre ellos, incluida nuestra propia cocina casera abierta a adaptaciones, conforman un rico panorama gastronómico en constante evolución, pero también firmemente arraigado en su diverso patrimonio culinario.

El ecosistema de la gastronomía española

Durante las dos últimas décadas, la gastronomía y los chefs españoles han estado a la vanguardia de la escena culinaria internacional, obteniendo reconocimiento internacional, compartiendo sus conocimientos con chefs de todo el mundo y formando a los nuevos estudiantes de cocina en sus codiciados fogones. Mientras tanto, una legión de cocineros tradicionales ha preservado nuestra cocina tradicional recreándola cada día y haciéndola accesible a españoles y extranjeros. Escritores e investigadores del mundo de la cocina y otros profesionales creativos de distintos ámbitos han seguido potenciando el conocimiento de nuestra gastronomía a través de libros de cocina, ensayos e incluso películas y exposiciones.

Sin embargo, entender la esencia de la gastronomía española requiere una mirada más profunda, que vaya más allá de las cocinas profesionales y del foco de los medios de comunicación para adentrarse en el conjunto de actores que conforman nuestro sistema alimentario.

Los productores de alimentos españoles son el primer eslabón de esta cadena. Su papel a la hora de preservar técnicas centenarias adaptándose a las nuevas tendencias, y su compromiso con los estándares de calidad y sostenibilidad nos han permitido disfrutar de los productos de esta tierra en su mejor expresión.

Muchos de estos productos siguen llegando a nosotros a través de los pequeños vendedores de nuestros mercados y tiendas locales, una experiencia de compra personal que es fundamental para nuestra forma de vida y añade una nueva dimensión al conocimiento sobre nuestros productos.

La transformación de estos productos en las recetas que tanto nos gustan o en nuevas y emocionantes combinaciones corre a cargo de cocineros creativos y tradicionales de todo el país, pero también, y, sobre todo, de los cocineros en el ámbito del hogar. La cocina casera es el verdadero bastión de nuestro sistema alimentario, el hogar donde se ha cocinado nuestra gastronomía duran-





te generaciones y la semilla original de la creatividad culinaria española.

Es el ingenio y la creatividad de generaciones de madres españolas que transformaron la escasez o la monotonía de los ingredientes en combinaciones culinarias que alimentaban los cuerpos y calentaban las almas, técnicas y recetas que se convirtieron en el núcleo de nuestra cocina, con un enfoque creativo de la gastronomía que sigue siendo nuestro ingrediente máspreciado.

Pero, por supuesto, los españoles no solo comemos en casa: somos famosos por utilizar la comida para socializar y aquí es donde el papel de nuestros restauradores se vuelve esencial. Sin nuestros bares de tapas, nuestras cafeterías y nuestros restaurantes, la vida en España sería menos animada, y el mundo un lugar menos interesante para vivir. La comida y la bebida fuera del hogar adquieren un papel diferente en España, alimentando nuestras conexiones sociales y proporcionando un espacio para debatir, para compartir y para vivir.

Lo que nos lleva al actor más importante del sistema alimentario español: el “amante del disfrute”, ese español sin complejos cuyo

gusto por la vida, la comida y las personas irradia desde una mesa compartida, ese ser increíble capaz de alcanzar el éxtasis alimentario a través de una finísima lámina de jamón ibérico. Es esta pasión por la comida la que retroalimenta al productor, al restaurador y al cocinero; es esta alegría la que ha permitido que las técnicas y los productos se conserven y mejoren a lo largo de los años, la que mantiene el auge de nuestra restauración y la que inspira a los cocineros de todo el país.

Cuando el amor por los alimentos llega, a través de toda la cadena, desde el productor hasta el “amante del disfrute”, y da la vuelta, entonces eres consciente de que tu sistema alimentario es un tesoro.

Valores rectores de la cultura alimentaria española

La gastronomía española es una expresión de nuestra cultura y, como tal, un reflejo de los valores que compartimos en torno a la alimentación. La manera que tenemos de producir, preparar y disfrutar de nuestros alimentos, de hablar y de pensar sobre ellos son reflejo de quienes somos y cómo nos relacionamos con el mundo.

A pesar de la variedad de productos y recetas y de las costumbres locales que cada región celebra, existe un conjunto de valores comunes que definen la cultura culinaria de España, una aproximación compartida a la alimentación y a la vida que llevamos con nosotros dondequiera que vayamos.

La alegría a través de la comida

Los españoles tienen una capacidad inigualable para disfrutar de su comida, una profunda convicción de que la buena comida es sinónimo de buena vida.

La dieta mediterránea clásica, con su énfasis en las frutas y verduras frescas de temporada y su uso de fuentes de grasa saludables como el aceite de oliva y el pescado, sigue siendo la esencia de nuestra cocina y proporciona una base sólida para un enfoque más saludable de la alimentación.

Combinando la producción artesanal de alimentos y una industria moderna con estándares europeos, la industria alimentaria española ofrece una diversidad de productos frescos y en conserva de la más alta calidad procedentes de la tierra y el mar: una abundancia de alimentos que son codiciados en toda España y fuera del país.

El placer de los alimentos de calidad y saludables se hace patente en la alegría de la mesa española. La rica tradición de las cocinas regionales, la apreciada costumbre de cocinar en casa y una apasionante cocina contemporánea, son garantía de placer culinario, ya sea en casa con la familia, en un bar de tapas con los amigos o en uno de los templos de la cocina moderna española para celebrar una ocasión especial.

Entender la comida como una fuente de profundo gozo supone valorar el tiempo y la atención que requiere su producción y preparación, así como el que reservamos para disfrutarla. Cuando el tiempo apremia,

los españoles echan mano de su increíble despensa de embutidos, quesos, o conservas de pescados o vegetales, se aventuran a un bar de tapas local para tomar un bocanillo rápido o se sientan a comer el Menú del Día. Lo que rara vez encontrará es un español que se precie de serlo comiendo a toda prisa.

En España, el tiempo que se dedica a la comida es tiempo de alegría.

Compartir como forma de vida

El tapeo no es solo una forma de comer, es una filosofía de vida.

Para cualquiera que haya estado en España, que haya compartido una noche con un grupo de españoles o que haya visitado un bar de tapas en cualquier parte del mundo, lo primero que se hace evidente es que la comida en nuestro país está pensada para ser compartida. La costumbre del tapeo entre los españoles es un reflejo de nuestra arraigada convicción de que la comida -como la vida- es simplemente mejor en compañía.

Un plato compartido en el centro de la mesa, al lado de la barra, o en ese pequeño mostrador junto a la pared, es una invitación a estar juntos, a compartir el momento, a dejar que la vida suceda. Ya sea en una auténtica ruta de tapas en España, en un restaurante de tapas en el extranjero o compartiendo una cena a base de tapas con amigos o familiares en casa (lo que llamaríamos un "picoteo"), el principio rector siempre será el mismo: comer, compartir, vivir.

La filosofía que inspira las tapas, la idea de la comida como puente social, de compartir como forma de estar en el mundo, es un principio rector de la gastronomía española. Porque compartimos y celebramos nuestras tradiciones regionales, tenemos lo que llamamos cocina española. Porque generaciones de cocineros caseros y chefs com-



partieron sus conocimientos con escritores e investigadores que los recopilaron y compartieron, este conocimiento ha perdurado. Porque toda una nueva generación de cocineros españoles compartió sus ideas revolucionarias, entre sí y con el resto del mundo, fueron capaces de crear un movimiento que trascendió el país e inspiró al mundo.

Y porque seguimos compartiendo este conocimiento con las generaciones futuras y con el resto del mundo, mantendremos vivo el espíritu de las tapas.

Amar la tierra. Aprovecharla al máximo.

Los españoles estamos tan apegados a nuestra tierra y a sus productos que insistimos en añadir el lugar de origen a los nombres de la mayoría de nuestros alimentos. Morcilla de Burgos, queso manchego, cerezas del Jerte, alubias de Tolosa... se podría escribir un libro solo enumerando ejemplos de nuestra obsesión. Muchos de estos alimentos regionales cuentan ahora con denominaciones de origen oficiales, pero otros muchos siguen existiendo más allá de esas listas como expresiones interiorizadas de orgullo alimentario local, celebradas en toda España y amadas más allá de nuestras fronteras.

Las cocinas regionales españolas reflejan la diversidad natural de los paisajes alimentarios de España y la enorme riqueza de sus mares. Debido a que la mayoría de estas recetas se desarrollaron en épocas de escasez, limitaciones del transporte y con unas técnicas de conservación básicas, las recetas tradicionales españolas aprovechan al máximo los recursos locales y de temporada disponibles. Algunos de los platos españoles más apreciados son, de hecho, soluciones imaginativas para convertir las sobras en nuevas creaciones (como las croquetas), ideas geniales para aprovechar grandes cantidades de frutas o verduras demasiado maduras o de temporada (gazpacho), o trucos mágicos para convertir pequeñas cantidades de diversos ingredientes en una comida familiar completa (paella).

Y como estas recetas fueron desarrolladas por cocineras domésticas -madres y esposas que tenían mejores cosas que hacer que pasarse el día trasteando con una olla-, siguen estrategias sencillas para obtener el mayor sabor, el mayor potencial nutritivo y el mayor placer, con una intervención mínima. Tal vez por eso, las recetas en España no están pensadas para seguirlas al detalle. La idea de utilizar lo que está disponible significa que se compra, se recoge, se cosecha o se obtiene lo que es fresco y asequible, y luego se decide la forma más sencilla de transformarlo en una comida sabrosa y saludable.

Más que instrucciones de cocina, las recetas españolas sirven de guías de inspiración y los libros de cocina de compendios de trucos que han superado la prueba del tiempo y han obtenido la aclamación general para hacer una buena comida con ingredientes de calidad y con algo de ingenio creativo.

La cocina española contemporánea dio un paso más allá en este ingenioso enfoque, proporcionando un conjunto de nuevas ideas para abordar los ingredientes regionales. Nuevas técnicas de cocción y conservación, nuevas formas de utilizar en nuestra gastronomía ingredientes que antes se desechaban (como las algas), e incluso nuevos productos que aprovechan recursos anteriormente infrautilizados (como el plancton de Ángel León, o los extractos de polifenoles



de los hollejos de la uva de Mario Sandoval), que amplían nuestro universo culinario y proporcionan nuevas herramientas para aprovechar al máximo nuestros recursos naturales.

Tanto la gastronomía tradicional española como la contemporánea comparten, en definitiva, el ingrediente culinario más importante: la creatividad, y la misma filosofía subyacente: el ingenio.

En español, "aprovechar" significa sacar el máximo partido a lo que se tiene. También es el saludo gastronómico que se desea antes de comenzar una comida: "Que aproveche".

Quizá sea esta palabra la que mejor engloba la filosofía de la gastronomía española: la idea de que aprovechar lo que te da la tierra, disfrutarlo al máximo y compartirlo con el mundo, es la mejor manera posible de vivir.



La gastronomie espagnole: une richesse à partager

Évolution de la gastronomie espagnole

La gastronomie espagnole est une expression vivante et en constante évolution de notre culture. Influencés par les divers peuples qui ont élu domicile sur ces terres, par les flux commerciaux de la Méditerranée et par les échanges avec les Amériques, nos aliments, notre cuisine et nos traditions se sont enrichies grâce au foisonnement de connaissances venues du monde entier.

Les Phéniciens, les Grecs et les Romains ont amené sur nos rivages l'huile d'olive, les procédés de vinification et le salage du poisson. C'est à l'influence arabe que nous devons des techniques telles que l'escabèche ou la riziculture. La communauté juive installée sur nos terres depuis des siècles nous a légué des recettes emblématiques comme les anchois au vinaigre, les petits gâteaux à base d'amandes et nombre de nos ragoûts. La longue domination chrétienne qui a sui-

vi, quant à elle, a fait du porc un produit de base de notre alimentation.

La découverte du Nouveau Monde est allée de pair avec l'introduction d'un grand nombre de produits qui ont complètement transformé notre cuisine. Les pommes de terre avec lesquelles nous faisons l'omelette espagnole, les tomates du gazpacho, les poivrons fumés utilisés dans la fabrication notre épice la plus emblématique – le paprika : toutes ces plantes originaires d'Amérique sont rapidement devenues des incontournables de la cuisine espagnole.

Préserver ce riche patrimoine culinaire et reconnaître ses origines est une façon de célébrer les cultures des peuples de passage, des peuples qui se sont établis sur notre territoire ou qui ont tout simplement laissé une trace dans l'histoire et les plats de notre pays.

Dans chaque région, ces influences culturelles ont donné des résultats différents en termes gastronomiques. En fonction du climat, du paysage et de l'exposition aux différentes cultures qui ont pénétré la péninsule ibérique, chaque région a développé une agriculture et des techniques culinaires propres pour tirer le meilleur parti possible des ressources disponibles.

Ces longs siècles d'exposition à des traditions étrangères ont été suivis d'une période d'isolement relatif, au cours de laquelle les recettes et la production alimentaire locales ont évolué jusqu'à la cuisine et les aliments régionaux que nous connaissons aujourd'hui. L'économie espagnole, essentiellement rurale pendant encore une grande partie du XXe siècle, et l'industrialisation tardive du pays, nous a permis de rester fidèles à nos traditions alimentaires et, dans une certaine mesure, d'échapper à l'influence de la mondialisation.

Les traditions régionales sont perpétuées au quotidien au sein des foyers, reproduites

dans les restaurants locaux et partagées à travers le pays grâce aux livres de cuisine, aux voyages et aux restaurants des différentes régions. Les livres de cuisine, les voyages et les migrations internes expliquent d'ailleurs notre identité culinaire commune. À travers cette connaissance commune, nous célébrons la multiplicité de nos traditions et de nos recettes régionales tout en les offrant au plaisir et à la récréation dans tout le pays et au-delà de nos frontières.

La fin du XXe siècle a été synonyme d'ouverture politique au monde : le retour de la démocratie a donné lieu à une explosion de créativité, tout d'abord dans le domaine musical. Dans les années 1980, une génération de musiciens et de compositeurs espagnols a fait irruption sur les scènes du monde hispanophone. Dans le domaine de l'art culinaire, cependant, une révolution mijotait à petit feu : elle allait atteindre une dimension planétaire, influencer les cuisines du monde entier et donner un nouvel élan à la reconnaissance de la cuisine en tant que discipline artistique à part entière.



La curiosité de quelques chefs basques et le génie de Ferran Adrià, une source d'inspiration pour toute une génération de chefs espagnols, sont à l'origine de la révolution gastronomique espagnole, un mouvement aux implications si profondes qu'il a changé à jamais notre perception de la nourriture et de l'art culinaire.

Solidement enracinés dans leurs traditions culinaires, passionnés par l'innovation et forts d'une nouvelle liberté créative, les chefs ont entrepris de réécrire les règles de la profession culinaire, avec pour mission d'inciter, de surprendre et d'inspirer. Le « menu dégustation » est ainsi devenu l'expression artistique du XXI^e siècle et la cuisine représente désormais un nouvel et alléchant espace de créativité.

La révolution gastronomique espagnole a eu un impact considérable aussi bien en Espagne qu'à l'étranger. Elle a jeté les bases d'une nouvelle démocratie culinaire dans laquelle la tradition pouvait être contestée, réinterprétée ou renouvelée, dans laquelle la haute cuisine pouvait être élaborée à partir



des ingrédients les plus modestes et dans laquelle les traditions culinaires pouvaient développer tout leur potentiel artistique.

Contrairement à une opinion largement répandue, cette révolution n'a pas évincé de nos cuisines la gastronomie traditionnelle, si chère encore à nos cœurs ; elle nous a plutôt permis de poser un regard neuf sur la tradition, et mis à notre disposition un éventail d'outils pour façonner de nouvelles idées qui pourront un jour entrer dans la tradition, elles aussi. En redessinant les contours de notre cuisine, la gastronomie espagnole contemporaine a ravivé le respect de la tradition. Elle a redonné leurs couleurs aux techniques et aux recettes d'antan qui sont le meilleur exemple de la créativité culinaire dont nous sommes les héritiers.

Aujourd'hui, la gastronomie espagnole moderne continue d'évoluer et de s'épanouir : partout en Espagne, les chefs créent de nouvelles recettes, développent de nouveaux produits et encouragent l'innovation à de multiples niveaux. Qu'il s'agisse des recherches d'Ángel León sur les ressources marines, de la « gastro-botanique » de Rodrigo de la Calle, des initiatives des frères Roca en matière de gestion de la restauration axée sur les personnes, des expériences d'Andoni Aduriz sur la perception des convives ou des recherches interdisciplinaires de Ferran Adrià sur le processus créatif, les chefs espagnols continuent de faire progresser la gastronomie et d'inspirer les cuisiniers du monde entier.

La coexistence de cette « cuisine d'auteur » et de la gastronomie traditionnelle régionale, et les nombreuses interactions qui s'ensuivent au sein même de la cuisine familiale, qui joue, elle-aussi, le jeu de l'adaptation, compose un paysage gastronomique d'une grande richesse. Notre gastronomie est en constante évolution, certes, mais elle est aussi fermement ancrée dans un patrimoine culinaire aux multiples facettes.



L'écosystème de la gastronomie espagnole

Depuis vingt ans, la gastronomie et les chefs espagnols occupent le devant de la scène culinaire internationale : ils ont obtenu une reconnaissance internationale, partagé leurs connaissances avec des chefs du monde entier et formé des étudiants dans leurs cuisines dont le prestige est sans pareil. Entre-temps, une légion de cuisiniers a préservé notre cuisine traditionnelle en la renouvelant au quotidien et en la rendant accessible aux Espagnols et aux étrangers. Des écrivains, des chercheurs spécialisés et des créatifs de différents secteurs ont contribué à améliorer la connaissance de notre gastronomie à travers des livres de cuisine, des essais et même des films et des expositions.

Cependant, pour véritablement comprendre l'essence de la gastronomie espagnole, il faut aller plus loin et sortir des cuisines professionnelles qui attire l'attention des médias. Il faut s'intéresser à l'ensemble des acteurs qui composent notre paysage alimentaire.

Les producteurs alimentaires espagnols sont le premier maillon de cette chaîne. Leur rôle dans la préservation de techniques ancestrales et leur capacité à s'adapter aux nouvelles tendances, d'une part, et leur engagement à respecter les normes de qualité

et de durabilité, d'autre part, sont des facteurs essentiels qui nous permettent aujourd'hui de savourer des produits du terroir dans toute leur authenticité.

Nombre de ces produits continuent de nous parvenir par l'intermédiaire des petits commerçants qui vendent sur les marchés et fournissent les magasins de proximité : il s'agit là d'une expérience d'achat personnalisée qui est fondamentale pour notre mode de vie et qui apporte une nouvelle dimension à la connaissance de nos produits.

Les cuisiniers créatifs et traditionnels mais aussi, et surtout, les personnes qui cuisinent chez elles au quotidien, transforment ces produits en bons petits plats ou créent des combinaisons nouvelles et passionnantes. La cuisine familiale est le véritable bastion de notre système alimentaire, le lieu où notre gastronomie est vivante depuis des générations et le germe de la créativité culinaire espagnole.

C'est l'ingéniosité et la créativité de générations entières de mères de familles qui ont transformé la rareté ou la monotonie des ingrédients en combinaisons culinaires qui nourrissent les corps et réchauffent les âmes. Ces techniques et ces recettes sont au cœur de notre cuisine et cette approche créative de la gastronomie reste notre ingrédient le plus précieux.



Les valeurs essentielles de la culture gastronomique en Espagne

La gastronomie espagnole est l'expression de notre culture et, à ce titre, le reflet des valeurs que nous partageons autour de la table. Notre façon de produire, de préparer et d'apprécier la nourriture, nos réflexions et nos commentaires sur ce que nous mangeons sont révélateurs de notre identité et de notre relation au monde.

Malgré la variété de produits et de recettes, malgré la diversité des coutumes locales qu'offre chaque région, il existe un ensemble de valeurs communes qui définissent la culture culinaire de l'Espagne, une même idée de la cuisine et de la vie, que nous emportons dans nos bagages où que nous allions.

Le plaisir de manger

Les Espagnols ont une capacité inégalée à prendre plaisir à manger et une profonde conviction que la bonne chère est synonyme de bien-vivre.

Le régime méditerranéen classique, qui privilégie les fruits et les légumes frais de saison, et l'utilisation de sources de matières grasses saines, telles que l'huile d'olive et le poisson, demeure l'essence de notre cuisine et constitue le fondement d'une approche plus saine de l'alimentation.

L'industrie alimentaire espagnole, qui a réussi à conjuguer une production artisanale et une industrie moderne avec le respect des normes européennes, offre une variété de produits de la terre et de la mer, frais ou en conserve, d'une qualité exceptionnelle : une richesse infinie enviée dans toute l'Espagne et au-delà de nos frontières.

En Espagne, le plaisir des produits sains et de qualité est indissociable du plaisir de la table. La riche tradition des cuisines régio-

Mais, bien sûr, les Espagnols ne se contentent pas de manger chez eux, on le sait bien : partager un repas est un moment de socialisation et, dans ce contexte, le rôle de nos restaurateurs est essentiel. Sans nos bars à tapas, nos cafés et nos restaurants, la vie en Espagne serait moins animée et beaucoup plus ennuyeuse. Pour nous les Espagnols, manger ou prendre un verre en dehors de la maison est un moyen de nourrir nos relations sociales en nous retrouvant dans un espace de discussion, de partage et de vie.

Ce qui nous amène à l'acteur le plus important du panorama alimentaire espagnol : le « bon vivant », cet être décomplexé qui aime profiter de la vie, de la bonne chère et de la bonne compagnie autour de la table, cet être incroyable pour qui une fine tranche de jambon ibérique est le summum du bonheur. Cette relation passionnelle à la nourriture rejaille sur le producteur, le restaurateur et le cuisinier. Cet enthousiasme a permis de préserver et d'améliorer les techniques et les produits au fil des années, de maintenir notre industrie de la restauration en plein essor ; elle est une source d'inspiration pour les chefs de tout le pays. Quand l'amour des bonnes choses se transmet, à travers les différents maillons de la chaîne, du producteur au « bon vivant », et du « bon vivant » au producteur, alors votre système alimentaire est à l'évidence un véritable trésor.

nales, l'habitude très prisée de cuisiner à la maison et l'existence d'une cuisine contemporaine exaltante, garantissent le plaisir culinaire, que ce soit à la maison avec la famille, dans un bar à tapas avec des amis ou dans l'un des temples de la cuisine espagnole moderne pour une célébration spéciale.

Comprendre la nourriture comme source de plaisir intense c'est apprécier le temps et l'attention consacrés à la production et à la préparation des aliments, c'est apprécier le temps que nous nous réservons pour les savourer.

Lorsqu'ils n'ont pas le temps de cuisiner, les Espagnols ont le choix entre se préparer une assiette de charcuterie, fromages et autres conserves de poissons ou de légumes dont regorgent leurs placards, s'aventurer dans un bar à tapas du quartier pour un repas sur le pouce ou s'asseoir à la table d'un restaurant et commander le plat du jour. Il est rare de voir un Espagnol qui se respecte manger à la hâte.

En Espagne, le temps du repas est un temps de plaisir.

Le partage comme mode de vie

Les tapas ne sont pas seulement une manière de manger, elles sont aussi une philosophie de vie.

Tous ceux qui ont visité l'Espagne, partagé une soirée avec un groupe d'Espagnols ou découvert un bar à tapas n'importe où dans le monde, savent que la nourriture dans notre pays est avant tout destinée à être partagée. La popularité des tapas parmi les Espagnols témoigne de leur sentiment profond que la nourriture – comme la vie – est tout simplement meilleure en bonne compagnie.

Un plat que l'on partage à table, au comptoir, ou sur ces bars étroits alignés contre les murs, est une invitation à être ensemble, à partager un moment, à laisser la vie s'écouler. Que ce soit en dégustant les tapas de bar en bar, comme il est coutume de faire



en Espagne, dans un restaurant à tapas à l'étranger ou lors d'un dîner à base de tapas (appelé « picoteo ») à la maison, entre amis ou en famille, les maîtres-mots restent les mêmes : manger, partager, vivre.

La philosophie qui est à l'origine des tapas – l'idée du repas comme liant social et du partage comme manière d'être au monde – est le principe qui régit la gastronomie espagnole. C'est parce que nous partageons et que nous célébrons nos traditions régionales que nous pouvons parler d'une cuisine espagnole. C'est parce que des générations d'amateurs et de grands chefs ont partagé leurs connaissances avec des auteurs et des chercheurs, qui les ont recueillies et partagées, que tout ce savoir-faire a pu perdurer. C'est parce que les chefs espagnols d'une nouvelle génération ont partagé leurs idées révolutionnaires, entre eux et avec d'autres, qu'ils ont pu créer un mouvement qui a débordé nos frontières pour inspirer le monde entier.

Et c'est en continuant de partager ce savoir-faire avec les générations à venir et avec tous les pays du monde que nous garderons vivant l'esprit des tapas.

Aimer la terre et en tirer le plus grand profit

En Espagne, nous sommes tellement attachés à notre terre et à ses produits que nous ne pouvons nous empêcher d'ajouter le lieu d'origine aux noms de la plupart de nos aliments : boudin noir de Burgos, fromage de la Manche, cerises de la vallée du Jerte, haricots de Tolosa, etc. On pourrait écrire un livre entier avec des exemples de ce be-

soin que nous éprouvons et qui confine à l'obsession. Bon nombre de nos spécialités régionales ont maintenant des appellations d'origine officielles, mais beaucoup d'autres existent encore en marge de ces listes et sont l'expression de la fierté profonde qu'inspirent les produits du terroir, célébrés dans toute l'Espagne et appréciés par-delà nos frontières.

Les cuisines régionales espagnoles reflètent la diversité naturelle du paysage alimentaire de l'Espagne et l'énorme richesse de ses mers. Comme la plupart des recettes remontent à une époque de pénurie généralisée, de moyens de transports limités et de techniques de conservation rudimentaires, les auteurs des recettes traditionnelles espagnoles se sont efforcés de tirer le meilleur parti des produits locaux et des produits de saison qu'ils avaient à leur portée. Certains des plats espagnols les plus appréciés sont, en fait, des solutions inventives pour transformer les restes en nouvelles créations (comme les croquettes), des idées de génie pour utiliser la surabondance de fruits ou de légumes trop mûrs ou saisonniers (gazpacho), ou de véritables tours de passe-passe pour transformer des quantités minimales d'ingrédients divers en un repas familial complet (paella).

Et comme ces recettes ont été élaborées par des mères et des épouses dans leurs cuisines, ces femmes, qui avaient mieux à faire que de passer la journée à s'affairer autour d'une marmite, ont eu recours à une stratégie très simple : obtenir le meilleur goût, le plus grand apport nutritionnel et le plus grand plaisir en intervenant le moins possible. C'est sans doute pour cela que les





recettes espagnoles ne sont pas censées être suivies à la lettre. L'idée d'utiliser ce qui est disponible, cela signifie acheter, cueillir, récolter, se procurer, en somme, des produits frais et abordables. Après quoi on décide de la façon la plus simple d'en faire un repas sain et savoureux.

Bien plus que des instructions sur la manière de préparer un plat, les recettes espagnoles sont des sources d'inspiration, et les livres de cuisine des recueils d'astuces ancestrales et largement acclamées pour faire un bon repas avec des ingrédients de qualité et une pointe de créativité.

La cuisine contemporaine espagnole est allée plus loin dans cette approche ingénieuse, avec des idées nouvelles pour utiliser les ingrédients régionaux. De nouvelles techniques de cuisson et de conservation, de nouveaux procédés pour incorporer à notre gastronomie des ingrédients jadis ignorés (comme les algues), voire de nouveaux produits élaborés avec des ingrédients traditionnellement sous-utilisés (comme le

plancton d'Ángel León, ou les extraits de polyphénol provenant des peaux de raisin de Mario Sandoval), qui élargissent notre univers culinaire et constituent de nouveaux outils pour tirer le meilleur parti de nos ressources naturelles.

En définitive, la gastronomie traditionnelle et la gastronomie contemporaine ont en commun un ingrédient essentiel - la créativité - et elles reposent sur la même philosophie - l'ingéniosité.

En espagnol, le verbe « aprovechar » signifie tirer le meilleur parti de ce que l'on a. C'est aussi l'expression consacrée avant de commencer un repas : « Que aproveche ».

Ce terme est peut-être celui qui résume le mieux la philosophie de la gastronomie espagnole : l'idée que tirer le meilleur parti de ce que la terre nous donne, en profiter pleinement et le partager avec les autres, c'est la meilleure façon d'aborder la vie.



ANEJO 2

Interprofesionales, Asociaciones, Consorticios y Federaciones alimentarias



Interprofesionales

- Asociación interprofesional de forrajes españoles (AIFE)
- Organización interprofesional de la carne de vacuno autóctono de calidad (INVAC)
- Organización interprofesional del huevo y sus productos (INPROVO)
- Asociación interprofesional del limón (ALIMPO)
- Interprofesional cítrica española (INTERCITRUS)
- Organización interprofesional de la avicultura de carne de pollo del Reino de España (PROPOLLO)
- Asociación interprofesional del cerdo ibérico (ASICI)
- Organización interprofesional agroalimentaria de cereales panificables y derivados (INCERHPAN)

- Organización interprofesional láctea (INLAC)
- Organización interprofesional para impulsar el sector cunícola (INTERCUN)
- Organización interprofesional pesquera (INTERFISH)
- Organización interprofesional del ovino y caprino de carne (INTEROVIC)
- Organización interprofesional de la acuicultura continental española (AQUAPISCIS)
- Organización interprofesional del aceite de oliva español (ACEITE DE OLIVA ESPAÑOL)
- Organización interprofesional del vino de Rioja (OIPVR)
- Organización interprofesional de la aceituna de mesa (ACEITUNA DE MESA)
- Organización interprofesional del tabaco de España (OITAB)
- Interprofesional española de la alimentación animal (INTERAL)
- Organización interprofesional del caracol de crianza (CARACOL DE CRIANZA)
- Organización interprofesional agroalimentaria del porcino de capa blanca (INTERPORC)
- Asociación interprofesional de las palmípedas grasas (INTERPALM)
- Asociación interprofesional de la carne de caza silvestre (ASICCAZA)
- Organización interprofesional del vino de España (OIVE)
- Organización interprofesional de la carne de vacuno (PROVACUNO)
- Organización interprofesional del aceite de orujo de oliva (ACEITE DE ORUJO DE OLIVA)
- Organización interprofesional española de frutas y hortalizas (HORTIESPA)

Asociaciones, Consorcios y Federaciones

- Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos – Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca (ANFACO-CECOPESCA)
- Asociación Nacional de empresas para el Fomento de las Oleaginosas y su Extracción (AFOEX)
- Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España (ANICE)
- Consorcio del Jamón Serrano Español
- Federación Española del Vino (FEV)
- Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB)
- Federación Española de Asociaciones de Productores Exportadores de Frutas y Hortalizas (FEPEX)
- Federación de Bodegas de Marco de Jerez (FEDEJEREZ)
- Agrupación Española de Fabricantes de Conservas Vegetales (AGRUCON)
- Asociación de Fabricantes de Harinas y Sémolas de España (AFHSE)
- Asociación Española del Dulce (PRODULCE)
- Federación Nacional de Industrias Lácteas (FENIL)

Guía de diplomacia

GASTRONOMÍA



AGRADECIMIENTOS

