Municipios Hoy

Municipios Gastrosaludables

● La UGR entrega a seis pueblos el distintivo de excelencia que ayuda a potenciar su desarrollo

DEPORTE

IV Triatlón. El circuito provincial, que arrancó la semana pasada en Guadix, celebra hoy su segunda prueba en la Ciudad de Baza

ESPACIOS DE LA DIPUTACIÓN

Cultura. El Centro José Guerrero es un museo en el que conviven las obras del artista granadino y exposiciones contemporáneas

▶ A FONDO

Distintivo de Excelencia. La Peza, Villanueva Mesía, Lobras, Víznar, El Pinar y Arenas del Rey reciben, tras un estudio científico, el sello que certifica que son Municipios Gastrosaludables

Cuando la **gastronomía** se somete a estudio

Tania Abril GRANADA

El proyecto Municipios Gastrosaludables, puesto en marcha por la Diputación de Granada y la Universidad en 2015, pone el acento en la gastronomía y enología de los pueblos, así como las costumbres asociadas a la tradición culinaria de las familias, como posible motor de desarrollo.

Recibir el distintivo de excelencia de Municipio Gastrosaludable es el final de un proceso de riguroso estudio e investigación realizado por el Seminario de Estudios Gastronómicos y Enológicos de la Universidad de Granada (SEGE), donde se valoran, a partir de cuestionarios, hasta "100 parámetros repartidos en cuatro áreas: agroecología y Medio Ambiente, salud, economía, sociedad y cultura, y gastronomía y nutrición", según indica Antonio Ríos, el consejero delegado del SEGE. Una vez analizados todos los datos requeridos por el equipo de investigación se realiza un diagnóstico real, que pretende "impulsar el desarrollo del municipio". Cuando se otorga el reconocimiento, es porque la localidad ha superado una serie de parámetros, y este distintivo "tiene como finalidad ayudar a recuperar, promocionar y difundir el patrimonio gastronómico cultural y tradicional y crear un movimiento socioeconómico que dinamice y promocione el pueblo en cuestión".

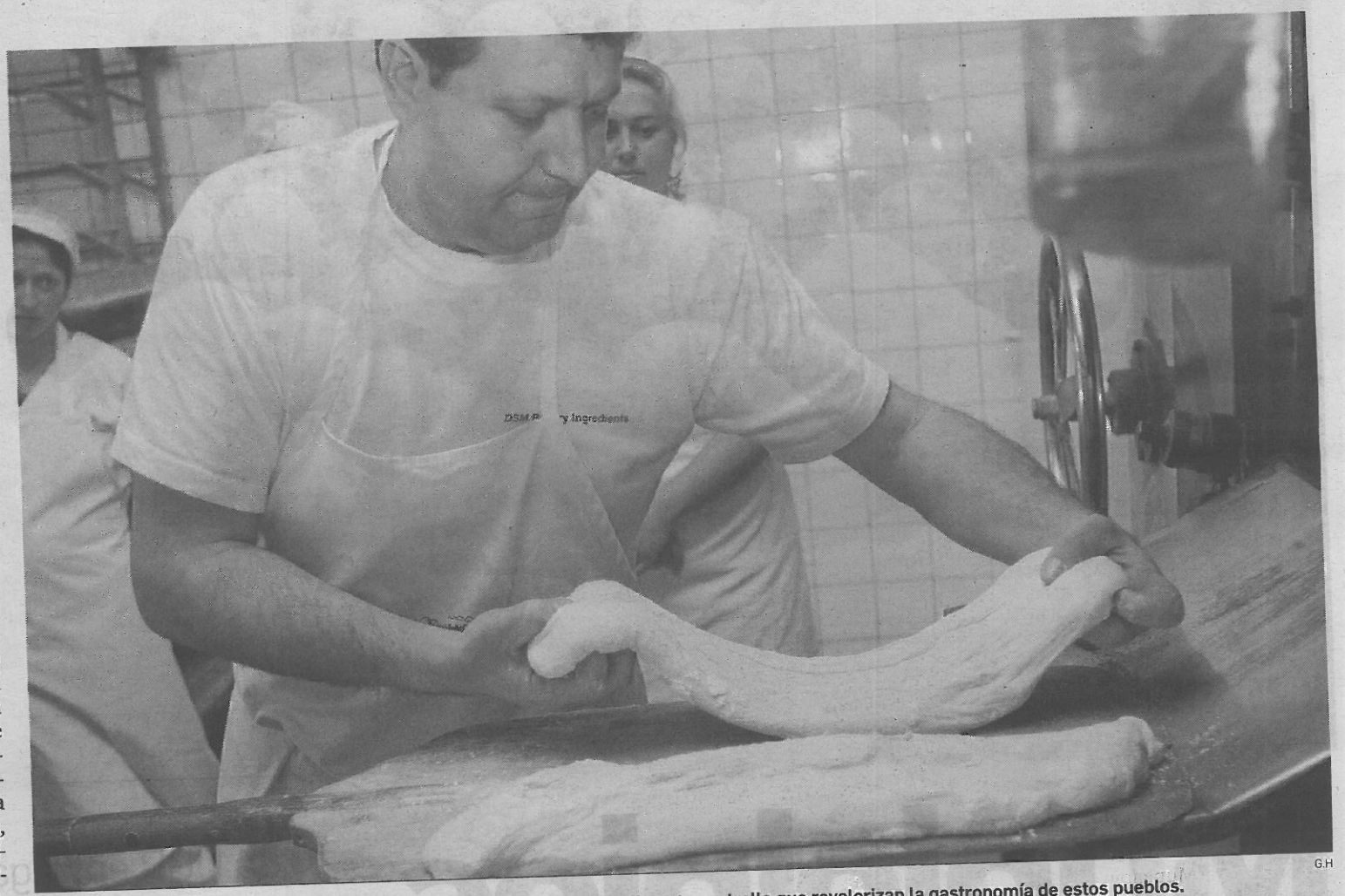
La diputada de Desarrollo Sostenible y Empleo, Ana Muñoz, subraya que este proyecto persigue el objetivo de "generar en Granada un distintivo de Excelencia Gastrosaludable tutorizado y visado por los investigadores de la Universidad, para que los municipios tengan un valor añadido de cara a la promoción económica y turística de sus territorios, "en muchos casos desconocidos pero que esconden una riqueza que tenemos que aprender a valorar y que tenemos que saber promocionar".

PRIMERA FASE

La primera fase de este trabajo, que busca "poner en valor estilos de vida saludables, basados en las tradiciones culinarias, en relación directa con la cultura e historia", se ha desarrollado en once municipios –Arenas del Rey, Castril, Freila, La Peza, Lobras, Lújar, Pinos del Valle, Píñar, Valle del Zalabí, Villanueva Mesía y Víznar–. Todos ellos elegidos por su situación estratégica, dentro de parques naturales o próximos, con no más de 2.500 habitantes y en peligro de despoblación.

Hasta la fecha, La Peza, Arenas del Rey, El Pinar, Lobras, Villanueva Mesía y Víznar han conseguido hacerse con tal distintivo. Y probablemente para final de año, "estén el resto de estudios finalizados", indica Ríos, quién incide en la buena aceptación del proyecto, que ya ha despertado la curiosidad de otras poblaciones, que esperan poder participar en la segunda fase. Porque como indica Ana Muñoz, "la intención es seguir con el convenio, porque es un marchamo de calidad, que está despertando la curiosidad de muchas localidades".

El acto de entrega del Certificado viene acompañado con la celebración de una Feria Agroalimentaria, un concurso de vinos y recetas culinarias tradicionales y una ruta gastronómica, por los bares.



G.H

La calidad del agua o el pan en Víznar y en La Peza son algunos de los alimentos estrella que revalorizan la gastronomía de estos pueblos.

Una muestra de los productos de El Pinar.

Apoyo institucional y técnico

A iniciativa del Seminario de Estudios Gastronómicos y Enológicos, la Diputación de Granada fue invitada a participar en el Proyecto Municipios Gastrosaludables a través del Servicio de Fomento al Desarrollo Rural, que canaliza las actuaciones relacionadas con el sector agroalimentario granadino. La Diputación de Granada estimó conveniente participar en el mismo con la Universidad de Granada, por entender que es una actuación de gran interés para toda la provincia, por lo que se ha destinado un crédito de 12.000 euros para colaborar en su desarrollo, además de poner a su disposición el apoyo institucional, y acompañamiento técnico que se precise.

Impulso. Este sello autorizado y visado por los investigadores de la UGR ofrece un valor añadido de cara a la promoción económica y turística de las localidades

Un momento de la entrega del distintivo en Arenas del Rey

El alcalde de El Pinar sostiene el sello entregado por Antonio Ríos y Ana Muñoz.

MUNICIPIOS CON SELLO

No se trata de buscar fórmulas mágicas que den resultado. El distintivo pone en valor algo, que tan cotidiano como el buen comer. Los municipios estudiados son pueblos pequeños que en el mejor de los casos no han dejado de hacer lo que hacían hace más de 30 años. Donde las tecnologías, y las modas alimentarias han llegado pero no se han implantado como puede suceder en las grandes ciudades. En estas localidades muchas familias aún cocina con hornilla de gas, y en algunos de leña, aunque otros han introducido la vitrocerámica, pero lo que no han dejado atrás son las recetas de "siempre, aquí se sigue guisando como antiguamente" comenta Ana Rodríguez la alcaldesa de Lobras, uno de los pueblos que puede presumir de tener el distintivo de Municipio Gastrosaludable. Rodríguez afirma que su mejor referencia es "el agua tanto de consumo como de riego, el aire puro y el vino"; este último es uno de los descubrimientos del estudio de SEGE en este pueblo. "Aquí todas las casas tienen una bodeguilla, y unas viñas para hacer vinos", comenta la alcaldesa de Lobras e informa que en verano durante la celebración de unas jornadas técnicas se van a dar a probar los caldos artesanales.

El cuidado de la tierra, a la que no se le "echa plaguicidas", también es parte de la calidad de los productos que en ella se cultivan. Entre los platos más representativos de la zona se encuentra la Olla gitana o el potaje de hinojos.

La Peza fue el primer pueblo granadino que consiguió el distintivo de Municipio Gastrosaludable, en abril del año pasado. Doce meses después, Celia Santiago, la alcaldesa, señala que "para nosotros ha sido muy importante esta calificación, de hecho, hemos notado una mayor afluencia de visitantes en este tiempo". Algo a lo que también ha contribuido la publicación de un reportaje en la revista Ronda Iberia, "todo un privilegio, donde nuestro municipio era recomendado" y donde estuvo un mes abordo de los aviones de la compañía aérea, "nos llamaban amigos y familiares de toda España encantados de ver a La Peza volando tan alto", enfatiza Santiago.

La Peza fue el primer municipio en recibir el certificado en abril de 2016, en un acto en el que estuvo presente la rectora de la UGR, el presidente de la Diputación y responsables del estudio.

La regidora lapeceña comenta que "si somos un Municipio Saludable, no solo es por cómo cocinamos, sino también por cómo cultivamos nuestros productos o con qué agua los regamos. Esto es determinante a la hora de que nuestros vecinos tengan menos enfermedades relacionadas con la alimentación que en otros lugares en los que se come comida rápida y no potajes y caldos de toda la vida".

Los productos estrella de La Peza son además "del agua tan sana que bebemos", el pan , elaborado con horno de leña, los vinos naturales, o el queso de cabra, "elaborado con leche de nuestro pueblo obtenida de las cabras que pastan en nuestros montes". Por eso, uno de los platos estrella de La Peza es el choto, los embutidos como el chorizo o la morcilla, "que se elaboran de una manera muy especial en La Peza, y son muy elogiados por nuestros visitantes".

Villanueva Mesía fue el segundo en conseguir el sello gastrosaludable, en julio de 2016. José Antonio Durán, el alcalde de la localidad comenta que "este distintivo ha supuesto un impulso a nuestros productos de la Vega y ha ayudado a proyectar nuevos cultivos y ampliar nuestra diversidad de producción, para no ser tan dependientes del espárrago y el olivar", productos asentados y muy conocidos por su calidad.

José Antonio Durán también expresa que gracias a este proyecto una familia de la localidad ha retomado la cría de caracoles, algo por lo que Villanueva ha sido conocida en otros tiempos. Pronto esta empresa podrá proveer a los bares del pueblo, "donde se oferta una carta típica de productos saludables y ecológicos" para el visitante, que deberá de probar la Porra Malena o los Caracoles de Bárbara, indica el alcalde, que también anuncia la intención de incorporar una Feria Agroalimentaria durante su tradicional Feria de Ganado de octubre.

Víznar es otro de los que tiene la calificación y garantía de Municipio Gastrosaludable. El alcalde, Joaquín Caballero, subraya que este distintivo "influye en el turismo y ha supuesto una gran implica del pueblo, a la hora de recuperar platos". En Víznar destaca su pan. Desde que fue calificado en febrero han participado en la Semana de la Vega y en concursos gastronómicos. Dos platos muy representativos de Víznar son la ensalada de verano y las gachas picantes.

Recientemente, El Pinar y Arenas del Rey han sido los últimos en ser nombrados con la insignia de Gastrosaludable. Tanto Francisca García, alcaldesa de Arenas del Rey y Carlos Delgado, alcalde de El Pinar, se mostraron muy satisfechos y apuntaron que "vamos a utilizar el distintivo para darnos a conocer y atraer más turismo".

Ana Muñoz, indica que "es un proyecto muy interesante, que pone de manifiesto la riqueza que gastronómica, saludable y tradicional de la provincia. Y debería de ser un atractivo más del que los propios granadinos tenemos que participar conociendo nuestra tierra y sus sabores".

Un proyecto con respaldo científico

Es evidente que los avances realizados en la alimentación han permitido mejorar la esperanza de vida y la salud de la población en general, pero es cada vez más importe avanzar, con una base científica, en los conocimientos que ya tenemos para mejorar en salud y calidad. Esta iniciativa cuenta con el respaldo del mundo científico, puesto que en su desarrollo participan Facultades de Ciencias, Farmacia y Medicina, y las Facultades de Ciencias de la Salud de Granada, Ceuta y Melilla, junto con las Asociaciones privadas AGRAS (Asociación Gastronómica de Restaurantes Andaluces y Sumilleres) y RAPE (Restaurantes Andaluces con Productos Ecológicos).