



## Saborea España rinde homenaje por cuarto año a la tapa

**Madrid, 29-09-15.-** El Aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas ha acogido en la mañana de hoy la presentación de la cuarta edición de El Día Mundial de la Tapa, un homenaje de Saborea España a uno de los símbolos más representativos de nuestra gastronomía y forma de socialización.

El acto ha contado con la presencia de la directora general de Turismo, Marta Blanco Quesada, el director general de Industria Agroalimentaria, Fernando Burgaz; el presidente de Saborea España, Pedro Larumbe; el presidente de la Federación Española de Hostelería, José María Rubio y la teniente de Alcalde del Ayuntamiento de Valladolid, Victoria Soto, en representación de la Asociación de Destinos para la Promoción del Turismo Gastronómico.

La T4 ha sido el marco elegido para la presentación en un año récord de turistas. Más de 47 millones de turistas han visitado nuestro país hasta agosto. La gastronomía es uno de los factores que influyen la visita de nuestro país; según datos de Turespaña, más de 9,5 millones de turistas vinieron a nuestro país motivados principalmente por la gastronomía en 2014, lo que supone un 28% más que el año anterior. En el mes de agosto el aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas recibió la visita de más de 4,5 millones de pasajeros, que encuentran servicios y prestaciones, que tiene como objetivo proporcionarles una estancia agradable, entretenida y relajada en las instalaciones. Los turistas tienen un primer contacto con nuestra gastronomía a través de los servicios del aeropuerto que cuentan con más de 50 puntos de restauración y conforman con una nueva oferta culinaria inaudita hasta el momento gestionada por Áreas. Entre los que destacan conceptos novedosos de grab&go como Deli&Cia; Eating Point, una suma de espacios tematizados de las mejores marcas en cada especialidad, uno de los Starbucks más grandes de Europa o un nuevo concepto de restauración healthy único en el mundo, Espace Evian. Además, los pasajeros pueden disfrutar de Kirei by Kabuki, el primer japonés en un aeropuerto español que lleva el sello del célebre chef Ricardo Sanz, merecedor de varias estrellas Michelin, y Gastrohub, cuya carta ha sido asesorada por el prestigioso cocinero Paco Roncero, también galardonado con la máxima distinción culinaria. Como muestra de la alta calidad de la gastronomía del aeropuerto, Áreas ha creado una sofisticada tapa para la ocasión, 'Yogurt de Morcilla y Crema de Patata con dados de Manzana y Maíz tostado. Una joya estética y una auténtica delicatessen que lleva el sello del chef Mario Ibáñez, capaz de conquistar a todos los paladares.

El presidente de Saborea España, Pedro Larumbe, ha destacado el liderazgo turístico de nuestro país y en este sentido ha afirmado que: "Todos somos conscientes, FEHR, FACYRE,



EUROTOQUES, del esfuerzo que supone mantener la imaginación, el conocimiento y la ilusión de seguir siendo un país de referencia en el mundo gastronómico, además la tapa es el símbolo de libertad en la cocina”.

**Tapa oficial: “Chipirón relleno de escalibada con emulsión de carabinero y mojo verde”, elaborada por Le Cordon Bleu**

La prestigiosa escuela internacional de alta cocina Le Cordon Bleu, ha sido este año la encargada de elaborar la tapa oficial, que podrá consultarse en la página web [www.diamundialdelatapa.es](http://www.diamundialdelatapa.es) y servir de ejemplo a todos los hosteleros que quieran sumarse a la celebración de este día.

Su programa de Cocina Española se ha convertido en una de las especialidades más demandadas de la escuela. “Los alumnos que vienen conquistados por el carácter de nuestra cocina son cada vez más. Hay un número importante de internacionales pero el crecimiento se ha notado también en los estudiantes del país, que cada vez son más conscientes de la responsabilidad que supone tener una de las cocinas más reconocidas del mundo”, apuntaba Rosario Barrios, Directora General de Le Cordon Bleu Madrid.

Natalia Vázquez y Carlos Collado, chefs profesores del programa de Cocina Española de Le Cordon Bleu Madrid han sido los encargados de elaborar la tapa oficial: “*chipirón relleno de escalibada con emulsión de carabinero y mojo verde* “. Su fuerte vocación docente y una trayectoria que recorre gran parte de las áreas de cocina (Restauración, hotelería, catering, etc.), les ha convertido en piezas clave del equipo docente de Le Cordon Bleu.

**Más de 40 rutas a nivel nacional y 17 a nivel internacional**

Por cuarto año consecutivo diferentes ciudades españolas se implican en la celebración de este Día organizando rutas de tapas. Destinos turísticos que forman parte de Saborea España, asociaciones de FEHR, Mahou San- Miguel y Campo Viejo, han organizado diferentes rutas de tapas. Desde mediados de septiembre hasta finales de octubre ciudades como A Coruña, Cambrils, Pamplona, Valladolid, Segovia, Granada, Madrid o Cáceres tendrán rutas en las que los establecimientos ofrecerán una tapa acompañada de bebida a un precio establecido.

Paradores de España se suma también a esta celebración ofreciendo durante todo el día de hoy una selección de sus tapas regionales en diferentes propuestas del menú, para que los clientes puedan sumarse a esta fiesta gastronómica.

El broche de oro vendrá con la parte internacional, el 22 de octubre, organizado por Turespaña, con actos en 17 destinos internacionales, entre las que están Bruselas, París, Nueva York, Londres, Buenos Aires, Tokio y Brasil.

José María Rubio, presidente de FEHR, reivindica “este bocado como un producto genuinamente español, un elemento clave en la gastronomía y que promueve la imagen de



nuestro país y la socialización que, en torno a este producto, se produce en los locales de hostelería. Para los turistas, ir de tapas es sinónimo de nuestra forma de vida. Con esta celebración también se apoya a los cocineros que han puesto a la tapa en el lugar que se merece, con el apoyo de las asociaciones y las marcas proveedoras”.

ONCE por segundo año consecutivo se une a la celebración haciendo una edición especial de su cupón, que se puso a la venta el 27 de septiembre coincidiendo con el Día Mundial del Turismo. Más de 5,5 millones de cupones se pusieron a la venta en una iniciativa que une dos tradiciones: el cupón de la ONCE, con más de 75 años de historia en nuestro país y por otro lado la tapa.

Un año más se busca la participación de la gente en este evento, ya que la tapa es un claro ejemplo de la forma de socializarse de los españoles, de nuestra manera de entender el ocio y asociar nuestras visitas a los bares con la gastronomía. Por ello este año se vuelve a apostar por immortalizar estos momentos en el concurso de fotografía “Saborea tu tapa”.

Un jurado seleccionado por Saborea España será el encargado de valorar las tres fotos premiadas entre todas las recibidas antes del 2 de noviembre, atendiendo no sólo a criterios de calidad sino valorando también la foto que mejor refleje el momento tapeo y la originalidad.

### **Iberia acerca la tapa a sus pasajeros de la sala VIP**

Iberia ha querido acercar esta iniciativa a sus pasajeros y para ello han creado una tapa para la ocasión, que se ha servido en la salas VIP Velázquez y Dalí de la T4 en hora de máxima afluencia de pasajeros. La directora de Clientes de Iberia, Carolina Martinoli, afirma que “en Iberia, nos consideramos embajadores de la cultura y la gastronomía españolas, lo que se refleja en toda la experiencia de viaje de nuestros clientes. Las comidas que servimos a bordo y en nuestras salas VIP están basadas en la dieta mediterránea. Es un placer para nosotros participar en el Día Mundial de la Tapa y contribuir a que nuestros clientes conozcan uno de los productos más característicos de la cocina española”.

La tapa presentada para la ocasión ha sido elaborada por el chef de Gate Gourmet, Luis Bonastre, que ha elaborado una “*coca de sardinas ibéricas*”.

### **Makro fiel a su compromiso con la hostelería**

Un año más Makro ha optado por facilitar el día a día de los hosteleros y para ello ha elaborar una nueva edición de su catálogo de tapas. En esta ocasión han sido los propios establecimientos hosteleros que destacan por su maestría con la tapa quienes han elaborado las recetas que se facilitan. Los locales son: Perretxico, de Vitoria, Los Zagales, de Valladolid, Gastrocroquetería, de Madrid y Casa Pepe de la Judería, de Córdoba. Además, el Basque



Culinary Center también colabora mostrando una serie de video recetas paso a paso, a los que se suman las aportaciones de los chefs Íñigo Lavado y Mario Sandoval, que ya participaron en anteriores ediciones.

Para José María Cervera, director general de MAKRO España: “Las tapas, pinchos y raciones no son sólo una tradición muy arraigada en nuestra gastronomía, también se están convirtiendo en una tendencia cada vez más extendida en la Hostelería española. Por eso desde que conocimos la idea de Saborea España de celebrar el Día Mundial de la Tapa nos pusimos a su disposición para reforzar la iniciativa en lo que fuera necesario. Para MAKRO apoyar el Día de la Tapa es también ayudar a las pequeñas y medianas empresas de Hostelería a diferenciarse, a incentivar el consumo de sus clientes habituales y atraer otros nuevos, en definitiva, a aumentar la rentabilidad de sus negocios. En esta línea, nuestros chefs colaboradores han elaborado una nueva edición de nuestro Catálogo de Tapas, en el que encontrarán ideas innovadoras, consejos y recetas de tapas que harán las delicias de sus clientes”.

Como muestra de las creaciones Makro también ha aportado su receta a las que se pueden consultar en la web [www.diamundialdelatapa.es](http://www.diamundialdelatapa.es) . Se trata de un “*brazo de gitano de salmón ahumado, queso de philadelphia y eneldo fresco*”, elaborada por Íñigo Lavado.

Todo ello es posible gracias a la colaboración de diferentes empresas y entidades colaboradoras como: Aena, Le Cordon Bleu, Iberia, Gate Gourmet, Áreas, Bodegas Campo Viejo, Mahou San Miguel, Once, Paradores de España y las marcas con certificado de calidad Saborea España: La Criba de Valseca, Aceites Mirasol, Portomuiños, Elasun y El Charcutero y Makro como proveedor oficial.

### Qué es Saborea España

La Asociación Saborea España está compuesta por cinco entidades de ámbito nacional: FEHR (Federación Española de Hostelería), Asociación Española de Destinos para la Promoción del Turismo Gastronómico, Eurotoques (organización europea de cocineros compuesta por chefs de gran prestigio), Facyre (Federación de Cocineros y Reposteros de España) y Paradores de Turismo, y es presidida por el chef Pedro Larumbe. El trabajo en red de los socios ha permitido el nacimiento de Saborea España con un objetivo común: potenciar el papel de la gastronomía como atractivo turístico y la colaboración público-privada, transformando los productos gastronómicos en experiencias turísticas únicas y especializadas. Representa 19 destinos: A Coruña, Badajoz, Cambrils, Ciudad Real, Lanzarote, Logroño, Madrid, Murcia, Dénia, Pamplona, Sant Carles de la Ràpita, Segovia, Sevilla, Tenerife, Valencia, Valladolid, Vinaròs y Zaragoza.

Para más información:

**Saborea España**

María Durán- maria.comunicacion@fehr.es (91 352 91 56 ext.118)