

jueves, 27 de junio de 2019

## El Jabugo y los Vinos del Condado de Huelva, en la presentación de la Estrategia Iberoamericana de Turismo y Desarrollo Sostenible en Madrid

Más de 150 personas participaron en un acto para presentar los avances de la Estrategia Iberoamericana de Turismo y Desarrollo Sostenible, una iniciativa que busca impulsar el turismo y la gastronomía como instrumentos clave del desarrollo económico, social y medioambiental de la región.

Durante el evento, que tuvo lugar en Madrid, se ofreció una muestra de la riqueza de la gastronomía iberoamericana sostenible. Los asistentes pudieron conocer productos de la Diputación de Huelva (España) y platos de los chefs Carles Flinch (Andorra), Charlie Otero Ruiz (Colombia), Eduardo García Chable (México) y JhosefCristopher Arias Salinas (Perú). Estos últimos recibieron la distinción de “Embajadores de la Gastronomía Iberoamericana”.

## Se presenta la Estrategia Iberoamericana de Turismo y Desarrollo Sostenible



La Estrategia Iberoamericana de Turismo y Desarrollo Sostenible está siendo elaborada por la Secretaría General Iberoamericana, la Organización Mundial de Turismo, la Academia Iberoamericana de Gastronomía y la Unión de Ciudades Capitales Iberoamericanas, junto con otros actores relevantes como la Secretaría de Estado de Turismo de España y representantes del gobierno de Andorra.

Más de 150 personas participaron en un acto para presentar los avances de la Estrategia Iberoamericana de Turismo y Desarrollo Sostenible, una iniciativa que busca impulsar el turismo y la gastronomía como instrumentos clave del desarrollo económico, social y medioambiental de la región.

Durante el evento, que tuvo lugar en Madrid, se ofreció una muestra de la riqueza de la gastronomía iberoamericana sostenible. Los asistentes pudieron conocer productos de la Diputación de Huelva (España) y platos de los chefs Carles Flinch (Andorra), Charlie Otero Ruiz (Colombia), Eduardo García Chable (México) y JhosefCristopher Arias Salinas (Perú). Estos últimos recibieron la distinción de “Embajadores de la Gastronomía Iberoamericana”.

El acto contó con la presencia de coordinadores nacionales y responsables de cooperación de los 22 países de Iberoamérica, que asistían a la primera reunión preparatoria para la XXVII Cumbre Iberoamericana de Jefes de Estado y de Gobierno de Andorra en 2020, además de diplomáticos, representantes de las instituciones organizadoras y empresas privadas socias de la estrategia iberoamericana.

En el encuentro hablaron la secretaria general iberoamericana, Rebeca Grynspan; la secretaria de Estado de Turismo de España, Isabel María Oliver Sagreras; el embajador de Andorra en España, Jaume Gaytán; el director general de la Unión de Ciudades Capitales Iberoamericanas

(UCCI), Pablo Martínez de Osés; el secretario general adjunto de la Organización Mundial de Turismo (OMT), Jaime Alberto Cabal Sanclemente, y el presidente de Academia Iberoamericana de Gastronomía (AIBG), Rafael Ansón.

“Esta apuesta por el turismo y la gastronomía sostenibles es muy importante para nuestro futuro. Pero para hacerlo bien necesitamos dos cosas: primero, políticas públicas que piensen en el largo plazo y, segundo, alianzas entre gobiernos, sociedad civil, sector privado y expertos que den valor a nuestro capital cultural y natural”, dijo Grynspan.

La Estrategia Iberoamericana de Turismo y Desarrollo Sostenible responde a uno de los mandatos aprobados en la XXVI Cumbre Iberoamericana celebrada en La Antigua (Guatemala) en noviembre de 2018, en cuya declaración final los 22 países de la región se comprometieron a priorizar el desarrollo del turismo sostenible como una política de Estado que contribuya alcanzar la Agenda 2030 de las Naciones Unidas.

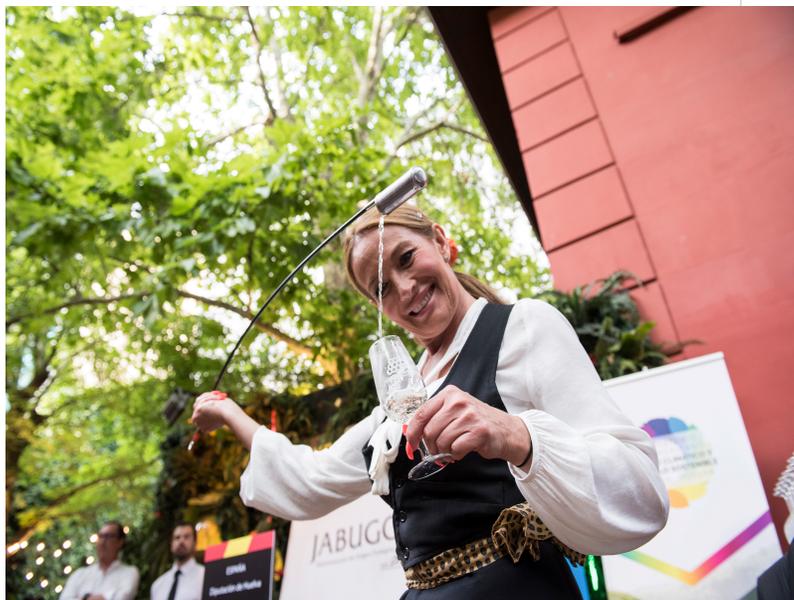
La meta de la estrategia es promover, a nivel nacional y regional, políticas públicas y herramientas que impulsen no sólo el turismo como factor clave del desarrollo sostenible, sino también la gastronomía, que es uno de los sectores productivos de mayor impacto económico y ambiental en Iberoamérica. Gracias a la gran riqueza y variedad de su comida, la región es una incipiente potencia culinaria. Países como Brasil, España, México, Portugal y Perú ya son importantes destinos del turismo gastronómico.

Estos temas serán uno de los ejes de la Cumbre Iberoamericana del próximo año en Andorra, cuyo lema será “Innovación para el desarrollo sostenible – Objetivo 2030”.

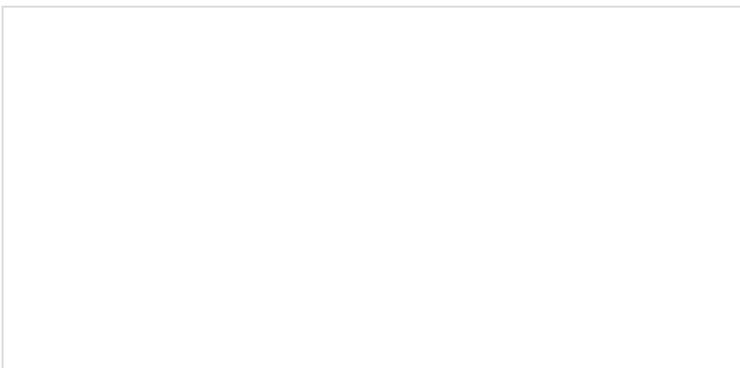




(  
<http://www.huelvaamerica.es/export/sites/huelvaamerica2/es/.galleries/Galeria-de-Imagenes/Fotos/imagenes-noticias/Noticias-2019/entrega.jpg>  
)



(  
<http://www.huelvaamerica.es/export/sites/huelvaamerica2/es/.galleries/Galeria-de-Imagenes/Fotos/imagenes-noticias/Noticias-2019/venencia-1.j>  
)





(  
<http://www.huelvaamerica.es/export/sites/huelvaamerica2/es/.galleries/Galeria-de-Imagenes/Fotos/imagenes-noticias/Noticias-2019/ambiente-1>.  
)



(  
<http://www.huelvaamerica.es/export/sites/huelvaamerica2/es/.galleries/Galeria-de-Imagenes/Fotos/imagenes-noticias/Noticias-2019/ruta-del-vino>  
)



(  
<http://www.huelvaamerica.es/export/sites/huelvaamerica2/es/.galleries/Galeria-de-Imagenes/Fotos/imagenes-noticias/Noticias-2019/cocinando.jpg>  
)



(  
<http://www.huelvaamerica.es/export/sites/huelvaamerica2/es/.galleries/Galeria-de-Imagenes/Fotos/imagenes-noticias/Noticias-2019/rebeca.jpg>  
)