



Mesa Redonda “La Gastronomía de Jaén”

La Económica organizó una Mesa redonda titulada “La Gastronomía en Jaén”, en la que fueron invitados diferentes sectores que se relación con ella, para tomar el pulso de la cultura gastronómica en Jaén, tanto en la ciudad de Jaén como en la provincia.

Intervinieron Luis Suárez de Lezo, como presidente de la Real Academia de Gastronomía; Pedro Sánchez, chef del Restaurante Bagá; Francisco Javier Perales, diputado de Agricultura y Ganadería de la Diputación Provincial de Jaén; Juan Carlos García, chef del Restaurante Vandelvira de la ciudad de Baeza; Carmina Martínez, divulgadora gastronómica; Marcos Reguera, asesor gastronómico y Francisco Vañó, director general de Castillo de Canena.

Todos ellos fueron dando su opinión sobre la gastronomía desde su vertiente personal y profesional, analizando los pros y éxitos, frente a los contras y retos que se plantean en Jaén y en su cultura gastronómica. Gracias a ella, Jaén se ha dado a conocer a nivel nacional e internacional, siendo referente para otras ciudades y localidades, aunque son necesarias las mejoras en el transporte urgentemente en esta provincia para que los éxitos den realmente sus frutos. Otro aspecto que se señaló fue la diversidad de administraciones o ministerios implicados, que ralentiza el desarrollo y la cobertura legal necesarios. Y también señalaron los cambios en los hábitos de la comida de las personas, con los restaurantes de comidas rápidas, que están haciendo desaparecer tesoros culinarios, así como numerosos locales de restauración frente a esta competencia de las marcas multinacionales.