vinetur

Discover-Eat sitúa la hospitalidad y el producto local en el centro del futuro rural

El congreso defiende experiencias más ligadas al territorio y un enoturismo inmersivo para atraer visitantes

miércoles 1 de julio de 2026



La segunda edición del Congreso Internacional de Turismo Gastronómico no Urbano Discover-Eat ha cerrado con una llamada a proteger y reconocer el patrimonio gastronómico de las zonas rurales, reforzar la vinculación del visitante con el territorio y diseñar nuevas propuestas de agroturismo apoyadas en el producto artesano y la

cultura tradicional. El encuentro, organizado por Vocento Gastronomía y promovido por el Gobierno de Castilla-La Mancha, ha reunido durante tres días a expertos y profesionales que han puesto el foco en la gastronomía como motor del turismo rural.

En la clausura, el director del congreso, Benjamín Lana, afirmó que “la gastronomía tiene la capacidad de conectar personas, y personas con territorios, y es el fermento sobre el que puede crecer el futuro de lo rural”. A lo largo del foro se repitieron varias ideas: la necesidad de cuidar la hospitalidad, la colaboración entre vecinos y productores y la adaptación constante de los negocios situados fuera de los grandes circuitos turísticos.

La última jornada se celebró en el Molino de Alcuneza, un hotel boutique Relais & Châteaux con restaurante Michelin que, por su ubicación y propuesta, reunía varios de los elementos citados durante el congreso como palancas de atracción para el turismo rural: autenticidad, cocina vinculada al territorio, oferta experiencial y un proyecto con enfoque sostenible. Allí, el chef Samuel Moreno abrió la mañana con un taller de pan artesanal en el que los asistentes elaboraron su propia pieza.

Ese modelo de experiencia práctica y cercana al producto sirvió de punto de partida para una mesa redonda sobre el nuevo agroturismo rural. En ella participaron Carlos Fernández, chef de Kàran Bistró, en Pozoblanco; Salvador Fernández, chef de Borrego, en Bullas; Amaranta Rodríguez, directora y jefa de sala de Culler de Pau, en O Grove; y José Álvarez, chef de La Costa, en El Ejido.

Los participantes expusieron las dificultades habituales de los restaurantes situados en zonas alejadas de los flujos turísticos masivos. El alojamiento aparece en muchos casos como una necesidad, tanto por la estacionalidad como por las comunicaciones. Salvador Fernández explicó que muchos negocios han optado por ofrecer “una buena mesa y también una buena cama”. En esa misma línea, Amaranta Rodríguez señaló que en Culler de Pau los apartamentos rurales son “una prolongación natural del restaurante”.

José Álvarez situó el principal problema en la necesidad permanente de renovar la propuesta para atraer al cliente. Aun así, los restauradores coincidieron en que esa evolución no puede desligarse del entorno. La relación con productores, artesanos y

vecinos apareció como una condición básica para construir una oferta con identidad propia. Álvarez defendió además la fuerza de los destinos rurales frente a la uniformidad del turismo urbano y sostuvo que, si se quiere vender territorio, hay que hacerlo de la mano de quienes lo habitan y lo producen.

El congreso también miró al pasado para repensar el presente del viaje. El doctor en Historia Felipe Vidales recordó que los diarios de los primeros viajeros del siglo XVIII, en su mayoría políticos y científicos de la élite, permiten revisar la forma en que se entiende el turismo actual. Según expuso, aquellos desplazamientos eran largos y el descubrimiento se producía durante el trayecto, cuando todavía no existía una idea cerrada de destino. A su juicio, esa mirada invita a alejarse de lugares repetidos y a abrir espacio a nuevos territorios. También planteó hasta qué punto la oferta debe adaptarse a la demanda del visitante, al recordar que en otras épocas se ofrecía al viajero lo que había en cada lugar.

Otra de las cuestiones centrales fue cómo construir territorios gastronómicos de alto valor en el medio rural. Carmelo Bosque, chef y propietario de Lillas Pastia, tomó como referencia el caso de Huesca, una provincia que, según explicó, reúne 8 estrellas Michelin con 250.000 habitantes y que acogerá la gala de la Guía Michelin el próximo año. Bosque quiso rebajar la lectura centrada solo en los reconocimientos y afirmó que “las estrellas son la consecuencia, no la causa” del éxito.

Para afianzar una región desde el punto de vista gastronómico, Bosque defendió que antes hay que “cocinar a fuego lento el territorio”, construir un relato, trabajar con un producto identitario de calidad y buscar la excelencia. También subrayó la importancia de retener talento, generar oportunidades y crear una red entre profesionales. En su opinión, los actores del territorio no deben verse como rivales, sino como parte de un ecosistema que se apoya mutuamente para avanzar.

A esa visión se sumó el consultor y formador de hostelería Alfredo Lachos, que puso el acento en el trato humano. “El paisaje atrae, la gastronomía emociona, pero no hay que perder de vista el factor humano. Son las personas las que hacen que el visitante quiera volver”, afirmó. La idea de que la población local forma parte del patrimonio del territorio fue una de las más repetidas durante la jornada.

La relación entre cocina y vino ocupó otro de los bloques del encuentro, con especial atención a Castilla-La Mancha. En la mesa dedicada al enoturismo participaron Sandra Luque, directora técnica del Grupo Pago del Vicario; María Cristina Barrero, directora de enoturismo de Bodegas Martúe; Víctor Fuentes, director comercial de Finca Río Negro; y Juan Miguel Tolosa, copropietario de Pagos de Familia Vega Tolosa y presidente de la Ruta del Vino de la Manchuela.

Los participantes coincidieron en que la amplitud de la zona vitivinícola obliga a diferenciarse. Sandra Luque sostuvo que esa diferenciación puede construirse a través del enoturismo, porque permite una cercanía que ayuda a explicar mejor el proyecto y el territorio. Víctor Fuentes añadió que estas actividades también sirven para romper barreras y rebajar el esnobismo que, a su juicio, persiste en parte del sector.

Los bodegueros defendieron además que el enoturismo no funciona de forma aislada y que su capacidad de atracción aumenta cuando se integra en una oferta más amplia de actividades en la zona. Desde las bodegas, esa apuesta se traduce en propuestas cada vez más inmersivas, como participar en la vendimia o en las pisadas a pie, con el objetivo de acercar al visitante a la experiencia directa del viñedo y del vino.

Durante las tres jornadas, el congreso reunió intervenciones de perfiles internacionales como Lindsey Gallagher, presidenta y consejera delegada de Visit Napa Valley, y Erik Wolf, director ejecutivo de la World Food Travel Association, además de ejemplos de proyectos como la recuperación de las Tabernas do Alto Tâmega, en Portugal. El hilo común de todas esas aportaciones fue la defensa de un modelo rural apoyado en la autenticidad, la cooperación local y la capacidad de ofrecer experiencias ligadas al lugar.

La tesis compartida por los participantes es que la gastronomía puede actuar como elemento dinamizador del turismo rural si se apoya en una identidad reconocible, en una red local activa y en propuestas que permitan al visitante entender dónde está, quién produce y qué hace distinto a cada territorio.