vinetur

Sigüenza reúne al sector que quiere convertir la gastronomía en motor del medio rural

Discover-Eat sitúa la hospitalidad, la cooperación local y la autenticidad en el centro del enoturismo y el agroturismo

jueves 2 de julio de 2026



Sigüenza acogió del 29 de junio al 1 de julio la segunda edición de Discover-Eat, Congreso Internacional de Turismo Gastronómico no Urbano, una cita organizada por Vocento Gastronomía con el patrocinio del Gobierno de Castilla-La Mancha. Durante

tres jornadas, expertos, cocineros, productores, comunicadores y gestores de destinos de Europa, Latinoamérica y Estados Unidos analizaron cómo la gastronomía puede impulsar el desarrollo rural y atraer visitantes a territorios alejados de los grandes circuitos turísticos.

La idea que atravesó el encuentro fue clara: el viajero ya no busca solo comer bien, sino entender el territorio y conocer a las personas que participan en todo el proceso. A partir de esa premisa, los participantes defendieron que la gastronomía puede ser una razón principal para viajar y no un simple complemento de la estancia.

La sesión inaugural se celebró en la iglesia de Santiago de Sigüenza y estuvo centrada en la capacidad de transformación del turismo gastronómico. Erik Wolf, director ejecutivo de la World Food Travel Association, sostuvo que la gastronomía puede hacer un territorio más habitable y atractivo, además de abrir oportunidades, siempre que se reconozca y se valore el patrimonio propio.

En esa primera jornada también se presentaron varios casos internacionales. Lindsey Gallagher expuso la experiencia de Napa Valley como ejemplo de construcción de una marca turística de alcance internacional. Hubert Gonera llevó al congreso la visión de los viñedos de Polonia desde una perspectiva regenerativa. También se abordó el caso de Manabí, en Ecuador, presentado como un territorio que ha utilizado la gastronomía para reconstruirse y proyectarse fuera de sus fronteras.

Uno de los debates con más peso fue el dedicado a los pueblos gastronómicos. Enrique Pérez, de El Doncel, en Sigüenza, y Vicent Guimerà, de L’Antic Molí, en Ulldecona, defendieron una cocina vinculada al entorno, apoyada en el producto local, los pequeños productores, la estacionalidad y la memoria culinaria. Ambos trasladaron la idea de que la alta cocina en pequeños municipios no debe verse como un lujo aislado, sino como una herramienta para fijar población mediante la creación de empleo y para convertir un pueblo en un destino atractivo.

La segunda jornada se trasladó a Bodegas Río Negro, en Cogolludo, y puso el foco en la autenticidad como ventaja frente a otros destinos. Allí se presentaron proyectos que, según sus impulsores, muestran que el medio rural puede ofrecer experiencias turísticas de alto valor sin perder su identidad.

Natasha Nedanoska explicó el modelo de su agroturismo en Macedonia del Norte, basado en la cocina tradicional y la hospitalidad familiar. Después, el chef Vítor Adão y la especialista en turismo rural y comunicación Teresa Vivas presentaron el proyecto de las Tabernas do Alto Tâmega, en Portugal, una red de casas de comida tradicionales que recupera antiguas tabernas de pueblos.

Según expusieron sus responsables, ese modelo se apoya en el uso de productos locales, razas autóctonas y en la colaboración entre vecinos propietarios de los establecimientos, productores de la zona y cocineros. La cooperación entre actores del territorio apareció así como una de las ideas más repetidas del congreso.

La jornada también abordó la capacidad de algunos productos para atraer visitantes por sí mismos. En la mesa redonda dedicada al whisky, el mar y la comunicación participaron Florence Grey, presidenta del comité organizador del Fèis Ìle, y el fotógrafo especializado Ben Shakespeare, ambos vinculados a la isla escocesa de Islay. Su intervención mostró cómo una industria agroalimentaria puede construir una identidad turística a partir de un producto estrechamente ligado al territorio.

El queso artesano tuvo igualmente un espacio propio. En la mesa sobre dinamización del turismo rural desde el mundo de los quesos participaron Jesús “Suso” Mazaira, socio y cofundador de Airas Moniz; Juan Ocaña Mateo, ganadero en Crestellina; José María Alonso Ruiz, presidente de QueRed y propietario de la Quesería Quesoba; y Luis de la Vega Yrisarry, director de ventas en Quesería Finca Valdivieso.

Los participantes defendieron que sin pastoreo y sin relevo generacional no puede haber un modelo sostenible en el medio rural. También plantearon la apertura de queserías y explotaciones al visitante como una vía para convertir el producto en una experiencia y no solo en un alimento.

Otro de los bloques con presencia propia fue el astroturismo. En esa mesa se analizó cómo la observación de estrellas puede ampliar la oferta de las bodegas mediante maridajes nocturnos y propuestas ligadas al cielo. Participaron Blanca Moreno, copropietaria y directora del hotel Molino de Alcuneza; Juan Jesús Valdelana, CEO de Bodegas Valdelana; y Susana Malón, física especializada en contaminación lumínica.

Los casos del Molino de Alcuneza y de Bodegas Valdelana sirvieron para plantear que el cielo nocturno también puede convertirse en patrimonio y en argumento de reserva para los visitantes. La combinación entre gastronomía, paisaje y observación astronómica se presentó como una fórmula para ampliar estancias y diversificar la oferta.

La tercera y última jornada se celebró en el Molino de Alcuneza, un espacio que, según la organización, reúne varios de los elementos defendidos durante el congreso: alojamiento, restauración de alta cocina, vínculo con el territorio, sostenibilidad y una propuesta diferenciada. La mañana comenzó con un taller de pan artesanal dirigido por Samuel Moreno, chef del establecimiento, con la idea de subrayar que el turismo gastronómico también se construye desde los oficios tradicionales.

El cierre profundizó en la construcción de territorios gastronómicos de alto nivel. La experiencia de Huesca se presentó como ejemplo de ecosistema culinario y de retención de talento a través de las intervenciones de Carmelo Bosque, chef y propietario de Lillas Pastia, y Alfredo Lachos, consultor y formador en hostelería.

También se abordaron las prácticas de enogastroturismo en Castilla-La Mancha. 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, coincidieron en la necesidad de diferenciar la oferta mediante experiencias inmersivas.

La última mesa reunió a responsables de restaurantes situados fuera de los grandes circuitos turísticos que han optado por integrar alojamiento y otros servicios en su propuesta. 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; y José Álvarez, chef de La Costa, en El Ejido.

Sus intervenciones apuntaron a un mismo planteamiento: el futuro del gastroturismo rural pasa por proyectos coherentes con el lugar en el que nacen, capaces de ofrecer una experiencia completa y de mantener una relación directa con el territorio.

El balance final del encuentro situó la hospitalidad como elemento diferencial, junto a la colaboración entre vecinos y la capacidad de adaptación. Discover-Eat defendió que proteger el patrimonio gastronómico rural es una condición necesaria para que la gastronomía actúe como vínculo entre personas y territorios y contribuya al futuro de los pueblos.