vinetur

El gasto turístico internacional en España supera los 105.000 millones impulsado por la gastronomía

El 35% de los visitantes extranjeros elige el país por su oferta culinaria y la búsqueda de experiencias auténticas

jueves 13 de noviembre de 2025



España se encuentra en un momento de gran actividad turística, según los datos publicados por el Ministerio de Industria y Turismo. El gasto de los turistas internacionales ha superado los 105.000 millones de euros hasta septiembre, lo que supone un aumento del 7% respecto al mismo periodo del año anterior. Este incremento se relaciona con el interés por la gastronomía, que se consolida como uno de los principales motivos para visitar el país.

El 35% de los visitantes extranjeros elige España principalmente por su oferta gastronómica. Además, el 89% de los viajeros busca experiencias culinarias tradicionales durante sus vacaciones. Estos datos se han dado a conocer en la séptima edición del HIC Summit, celebrada este miércoles en Ibiza. El evento ha reunido a chefs reconocidos y expertos del sector para analizar el papel de la gastronomía sostenible y el impacto de la Estrella Verde Michelin.

La cita ha puesto en valor la importancia del producto local y la autenticidad como elementos clave para atraer a un turismo más responsable y de calidad. Elisa Hernández, jefa de sala del restaurante Es Tragó (Ibiza), ha señalado que “el producto local necesita un escaparate” y que “el visitante viene buscando la autenticidad del lugar”. Su restaurante apuesta por ingredientes 100% locales y de kilómetro cero.

El programa del HIC Summit ha incluido una charla y un showcooking con cuatro chefs con Estrella Michelin: Xune Andrade (Asturias), Joan Capilla (Catalunya), Randy Siles (Costa Rica) y Nacho Solana (Cantabria). España cuenta actualmente con 377 Denominaciones de Origen, Indicaciones Geográficas Protegidas e Indicaciones Geográficas, así como 291 restaurantes reconocidos con Estrellas Michelin. Rafael Ansón, presidente de la Asociación Española de Gastronomía, ha afirmado que “nuestra marca es una tendencia culinaria excelsa” durante su intervención en el evento, donde también recibió el Premio HIC Talentum 2025.

Uno de los casos analizados ha sido el del chef Xune Andrade, que obtuvo una Estrella Michelin en noviembre de 2022 en su restaurante ubicado en San Feliz, una localidad asturiana con solo 23 habitantes. Andrade ha explicado que este reconocimiento ha permitido revitalizar una zona afectada por la despoblación y atraer visitantes a un entorno rural donde antes no llegaba el turismo gastronómico. Su cocina se basa en

productos tradicionales y de temporada.

Joan Capilla, desde el Delta de l’Ebre, centra su propuesta en especies autóctonas como la anguila, actualmente en situación delicada. Su plato principal es un suquet de anguila con encurtido de calabaza y cebolla. Capilla defiende que no se puede consumir el mismo producto en toda España y apuesta por dar valor a lo local. Nacho Solana, desde Cantabria, coincide en que la tradición puede mejorar con innovación, aunque señala las dificultades administrativas para llevar productos locales a la restauración profesional.

El HIC Summit ha servido para poner sobre la mesa las oportunidades y obstáculos que afronta la gastronomía española como motor turístico. La apuesta por productos locales, la sostenibilidad y la innovación aparecen como elementos clave para mantener el atractivo del país entre los viajeros internacionales.