

Gastronomía y nueva cocina, la gallina de los huevos de oro

PILAR SALAS
MADRID

■ Nuevos programas televisivos, revistas, libros, cursos de cocina, puntal de la Marca España y un número creciente de personas que aspiran a ser cocineros, que llegan a levantar tantas pasiones como los futbolistas. La gastronomía se ha convertido en la nueva gallina de los huevos de oro.

Aunque el reconocimiento internacional de la cocina española tiene ya un amplio recorrido, la televisión se ha encargado de popularizarla y con ella a algunos de sus protagonistas, los chefs mediáticos, convertidos en las nuevas estrellas del rock&roll con las que fotografiarse. Igual que series como "Hospital Central" y "Periodistas" aumentaron las matriculaciones en Medicina y Ciencias de la Información, la profusión de programas que giran en torno a los fogones es

"HAY MUCHA GENTE JOVEN QUE QUIERE SER COCINERO PORQUE SON FAMOSOS, TIENEN GLAMOUR, SALEN EN LA TELEVISIÓN..."

uno de los factores por los que crece la demanda de formación hostelera.

Que el sector mantenga el tipo pese a la crisis -según datos de Turespaña en 2013 la gastronomía española atrajo a 7,4 millones de turistas internacionales, un 32 % más que en 2012- también influye. "Tenemos una demanda altísima", aseguró ayer Miguel Ferrer, director de la Escuela de Hostelería La Cónsula (Málaga), donde se han formado prestigiosos chefs como Dani García.

Coincide en datos y análisis el director de la Escuela de Hostelería de Sevilla, Pedro Oliver: "Hay mucha gente joven que quiere ser cocinero porque son famosos, tienen glamour, salen en la tele... aunque desconocen lo dura que es la profesión".

Y las posibilidades de negocio. En el recientemente clausurado Foro Exceltur se puso de manifiesto que "en China se han multiplicado por seis los restaurantes españoles en diez años y allí trabajan varios de nuestros diplomados", señala el experto en cocina. ■