

Fecha 05.08.2016	Sección Nacional	Página 12
----------------------------	----------------------------	---------------------

“HORA 14”

Cancún, punta de lanza de promoción turística nacional

En ese estado de la Unión Americana, se asientan filiales de las empresas mexicanas más importantes como Bimbo, Grupo Gruma, Cemex, Arca Continental, De Acero, Grupo IUSA y Qualfon



**POR MAURICIO
CONDE OLIVARES**

La marca Cancún es una de las principales divisas turísticas de la estrategia de promoción que desarrolló el gobierno de México en el extranjero, por ello, en su principal mercado que es los Estados Unidos, el Secretario de Turismo, Enrique de la Madrid, subrayó la relevancia de la industria de la hospitalidad para ambas naciones.

Le recuerdo que Estados Unidos es el principal destino de origen en la captación de turistas para nuestro país.

De ahí que el titular de la Sectur señalara que la estrategia de promoción que realizó en Cleveland y Filadelfia, está dirigida a reforzar las características únicas en experiencias y servicios que ofrece México para los viajeros de la región.

Indicó que en cada una de las actividades de promoción de los destinos de nuestro país, se destacaron los elementos diferenciadores como la cultura, gastronomía, naturaleza, hospitalidad y atención personalizada.

En un comunicado, se detalló que en su visita a la ciudad de Cleveland, Ohio, De la Madrid se reunió con líderes empresariales que integran el sistema de desarrollo económico del noreste del estado de Ohio, con quienes abordó la importancia del turismo y los flujos económicos bilaterales.

Continúa en siguiente hoja



Página 1 de 3
\$ 699.00
Tam: 699 cm2

Fecha 05.08.2016	Sección Nacional	Página 12
----------------------------	----------------------------	---------------------

También sostuvo encuentros con los principales operadores turísticos en Cleveland.

En Filadelfia, Pensilvania, el secretario de Turismo, dialogó con los integrantes de la Cámara de Comercio de la ciudad, para implementar mecanismos que intensifiquen el intercambio comercial con México. Es el octavo socio comercial más importante de México.

Ocupa el cuarto lugar como comprador de México y el treceavo lugar como abastecedor de productos para diversas industrias. Actualmente 113 mil empleos en Pensilvania dependen directamente de la relación comercial del estado con México.

En ese estado de la Unión Americana, se asientan filiales de las empresas mexicanas más importantes como Bimbo, Grupo **Gruma**, Cemex, Arca Continental, De Acero, Grupo IUSA y Qualfon.

De la Madrid también sostuvo una reunión de trabajo con Meryl Levitz, CEO de Visit Philadelphia y Julie Coker Graham CEO de Philadelphia Visitor Bureau, para impulsar el flujo turístico entre esa ciudad estadounidense y México.

Ahora hablemos de gastronomía y he de decirles que la mexicana vive un momento especial, muy positivo, con grandes creaciones que la han reposicionado en el imaginario colectivo nacional e internacional, señaló el chef tapatío Paco Ruano,

invitado del programa RockStar Chefs de los hoteles Hard Rock Cancún y Riviera Maya.

En entrevista el chef del restaurante “El Alcalde del Sabor Tapatío”, explicó que ese momento especial consiste en que la gastronomía del país se está haciendo cada vez “más mediática que nunca” y sus protagonistas, es decir, los cocineros o chefs, están recibiendo también “más atención que nunca”.

Me parece, insistió el entrevistado, que la de ahora, la actual, es “la mejor comida mexicana de nunca” con un reconocimiento y valoración que no rebasaba las cocinas domésticas.

Paco Ruano advirtió que “pegadito a eso” también hay una gran contradicción porque existe una amenaza al patrimonio que la constituye y que le da identidad, por la pérdida de semillas y variedades de materia prima autóctona del país que se está yendo a otros lugares.

También, dijo, hay una nueva generación de cocineros mexicanos muy comprometidos a los que dice conocer y mucha gente que está intentando trabajar, haciendo las cosas bien, pero con el problema de afrontar una pésima cultura laboral y educativa.

Paco Ruano celebró que a diferencia de antes, la cocina mexicana está puesta en la cabeza de la gente como “nunca antes”.

La cocina mexicana era de tu casa y de la cenaduría o de la fonda, ahora esa per-

Continúa en siguiente hoja

Fecha 05.08.2016	Sección Nacional	Página 12
----------------------------	----------------------------	---------------------

cepción ha cambiado y ahora la gente sale a comer mexicano que es algo que no pasaba.

También dijo que la nueva generación de chefs perfila a la comida mexicana de una manera diferente, pero sin cambiar su esencia y confiriéndole otros sabores,

A manera de ejemplo, dijo que los guisos mexicanos

no necesariamente tienen que ser picosos, pues disminuyendo ese condimento puede “dársele” jugada a otros sabores.

Finalmente, resumió el especialista, si la comida no la haces picosa, no significa necesariamente que no sea mexicana; pero esto será motivo de posterior análisis en otra entrega de HORA 14.



El chef Paco Ruano celebró, que a diferencia de antes, la cocina mexicana está puesta en la cabeza de la gente, como “nunca antes”.