

Lunes 22 de enero de 2024

Lobato propone que la Comunidad de Madrid mire el modelo del Basque Culinary Center para poder liderar un salto de calidad y diferenciador en el turismo internacional que viene a Madrid

- Lobato ha pedido que se haga un esfuerzo importante para tener un turismo de calidad de alto valor añadido que pasa por incorporar a la ecuación de buen clima, patrimonio cultural y ocio, la gastronomía de alta calidad como un elemento diferenciador
- Lobato: “Madrid debe tener un Plan Estratégico que ponga como prioritario impulsar y apoyar la gastronomía como seña de identidad y polo de atracción de un turismo que aumente su gasto diario en la región como palanca de creación de empleo de calidad y de crecimiento económico”
- En 2024 hay 29 estrellas Michelin en Madrid con 14 millones de turistas internacionales, en Euskadi hay 33 estrellas Michelin con apenas 4 millones de turistas. Por cada turista extranjero que va a Euskadi al menos 4 lo hacen a Madrid

Madrid, 22 de enero. Lobato propone que la Comunidad de Madrid mire el modelo del Basque Culinary Center para poder liderar un salto de calidad y diferenciador en el turismo madrileño. Así lo ha explicado delante de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de la Comunidad de Madrid junto a Reyes Maroto. Juan Lobato ha presentado esta propuesta en materia de turismo de cara al inicio de FITUR esta semana en Madrid.

Lobato ha recordado las magníficas cifras del número de turistas que ha recibido España en 2023 superando los 84 millones, por encima de las cifras récord de 2019, según las previsiones del Ministerio de Industria y Turismo.

Del mismo modo, Lobato ha celebrado también que en el mismo período **“la Comunidad de Madrid, haya alcanzado los 14 millones de turistas, superando las cifras de 2019. Es una señal inequívoca del excelente momento del turismo que se vive en España y en la Comunidad de Madrid.”** En este sentido ha destacado que el 10% del turismo internacional que viene a España lo hace por la gastronomía, y que el turismo representa en torno a un 8% del PIB y un 11% del empleo.

CONTACTO DE PRENSA PSOE-MADRID

María Revilla

677 10 51 28



Además ha recordado que **el sector gastronómico representa un 33% del total del PIB. Con una producción valorada en 338.00 millones de euros, da empleo a 3,73 millones de personas, lo que supone un 18% del total del empleo nacional.**

Por ello **Lobato ha pedido que se haga un esfuerzo importante para tener un turismo de calidad de alto valor añadido que pasa por incorporar a la ecuación de buen clima, patrimonio histórico y cultural, la gastronomía de alta calidad como un elemento diferenciador.** “Necesitamos una visión y un Plan Estratégico hasta 2027 que oriente, impulse y aproveche el buen momento del turismo en España y Madrid,” añadía.

“Es importante que miremos en este sentido al País Vasco como referencia mundial del buen comer pero también lo es por la alta cocina que hay en la región. También desde hace muchos años es una de las canteras de los mejores profesionales y talento del mundo en gastronomía. Ahora además lo son en innovación, investigación y generación de talento gracias al Basque Culinary Center” ha señalado Lobato.

Si en 2024 hay 29 estrellas Michelin para 23 restaurantes en Madrid con 14 millones de turistas internacionales, en el País Vasco hay 33 estrellas Michelin con apenas 4 millones de turistas. Por cada turista extranjero que va al País Vasco al menos 4 lo hacen a Madrid.

Madrid debe tener un **Plan Estratégico que ponga como prioritario impulsar y apoyar la gastronomía como seña de identidad y polo de atracción de un turismo** que aumente su gasto diario en la región como palanca de creación de empleo y crecimiento económico.

Para ello la propuesta del PSOE es que Madrid aprenda y mire al Basque Culinary Center como palanca del cambio del turismo que recibe la región. Al clima, la cultura y el ocio debe añadir una oferta poderosa y creciente de alta gastronomía que impulse un modelo renovado y diferente al actual.

Por eso nuestra reflexión es si la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de la Comunidad de Madrid responde adecuadamente a lo que necesita la Comunidad de Madrid con 14 millones pero también a España que ha recibido 84 millones de turistas en 2023.

Madrid debe tener una institución líder que agrupe al sector privado e institucional bajo un modelo propio que mire al Basque Culinary Center como referencia. Se trata de formar a más gente, y dar una formación que permita a Madrid “ser una de las mejores canteras del mundo y en España para la gastronomía y la hostelería”.

CONTACTO DE PRENSA PSOE-MADRID

María Revilla

677 10 51 28

