

Este artículo pertenece al nº19 de la revista electrónica: **“Proyección exterior de la economía española”**.

Haz clic [aquí](#) para leer la revista electrónica completa.

LAS EMBAJADAS COMO PLATAFORMA DE PROMOCIÓN DE LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA: UNA PROPUESTA

Por **ENRIQUE FANJUL**, socio de **IBERGLOBAL**, miembro del Comité de Reflexión del **CLUB DE EXPORTADORES** y del **OBSERVATORIO DE INTELIGENCIA PARA LA INTERNACIONALIZACIÓN**.



EMBAJADA DE ESPAÑA EN JAPÓN.

Las embajadas españolas deben desempeñar un papel activo en la promoción en el exterior de la gastronomía, los alimentos y las bebidas de España. Para ello podría ser útil el establecimiento de un programa de prácticas o becas en las embajadas españolas para graduados de escuelas de cocina.

Al hablar de embajadas me estoy refiriendo lógicamente a las residencias de los embajadores. En éstas se celebran con regularidad cenas, comidas, recepciones. En una embajada fácilmente pueden participar

a lo largo del año en este tipo de actos varios cientos, o incluso miles, de personas. Solo en la recepción de la fiesta nacional es fácil que en una embajada de tamaño medio acudan varios cientos de personas.

Los asistentes a estos actos suelen ser altos funcionarios del Gobierno, directivos de empresas, representantes del mundo de la cultura, etcétera. Se trata de personas que tienen lo que podríamos llamar un carácter “prescriptor”, por su relevancia e influencia en sus países.

Estas comidas, cenas, recepciones, constituyen por tanto una magnífica oportunidad para dar a conocer y promover los productos agroalimentarios de España. Y de paso, de manera indirecta, para promover también España como destino turístico.

Sin embargo, me atrevería a decir que en buena parte de las embajadas no se cumple esta función de promoción de la gastronomía española. En primer lugar, porque los cocineros no suelen ser españoles. He sido Consejero Comercial de las Embajadas de España en cuatro países, situados en cuatro continentes. Creo recordar que en ninguna de ellas el cocinero era español. Recuerdo que en un caso el cocinero era de origen centroeuropeo, y los asistentes a las comidas y cenas se quedaban un poco sorprendidos de que en la embajada española se sirvieran platos de inspiración centroeuropea que poco tenían que ver con la cocina española.

¿Cómo se puede corregir esta situación? ¿Cómo se puede convertir a las embajadas en auténticas embajadas, también, de la gastronomía y los productos agroalimentarios españoles?

Una solución sería establecer un programa de becas o prácticas en función del cual alumnos graduados de escuelas de cocina y de hostelería estuvieran durante un periodo de tiempo, por ejemplo un año, realizando una parte final o complementaria de su formación en una embajada.

Las ventajas de un programa de este tipo serían múltiples. Las embajadas estarían mucho mejor preparadas para ofrecer una cocina auténticamente española, que pusiera en valor la calidad de sus productos. Para los alumnos se trataría de una experiencia personal y profesional muy enriquecedora. El haber estado durante un año trabajando en una residencia de una Embajada de España sería algo que, cara al futuro, reforzaría a su currículum profesional.

No se trata de sustituir al personal que desempeña normalmente este tipo de trabajos: para este personal, contar de manera regular con cocineros jóvenes pero bien formados sería una magnífica oportunidad para aprender y para profundizar en sus conocimientos de la gastronomía española.

Los organismos de promoción exterior, tanto a nivel central (ICEX) como diversos organismos autonómicos, tienen ya programas muy rodados y estudiados de becas y prácticas en el exterior. Se trataría de ampliar este tipo de programas creando una nueva modalidad que se adaptara a las condiciones específicas de esta actividad. Por otra parte, estos organismos de promoción tienen también amplia experiencia y conocimiento de los sectores de alimentación y bebidas.

Un programa de este tipo requeriría de una labor de coordinación de cierta complejidad. Lógicamente el Ministerio de Asuntos Exteriores, como organismo de la Administración central responsable de las Embajadas en el exterior, debería ejercer un papel clave. Y probablemente debería ser el organismo (o el organismo que designara) que firmaría los acuerdos correspondientes con las escuelas de hostelería y cocina. Para ello sería conveniente que contara con un asesoramiento, para seleccionar aquellas escuelas y centros de formación que tuvieran un nivel adecuado, a fin de garantizar que los alumnos o graduados que participaran tuvieran la preparación suficiente.

No es éste el momento de entrar en muchos detalles. Pero sí me gustaría señalar que un programa de becas o prácticas de este tipo no podría ser una réplica sin más de los programas de prácticas en el exterior que ya existen. Pongamos algunos ejemplos. Probablemente sería conveniente que antes de incorporarse a su destino, los participantes tuvieran un curso breve en España para prepararse. En este curso, por un lado, se les tendría que instruir acerca del tipo de actos que se celebran en las embajadas y en los cuales hay una actividad gastronómica.

Por otro lado, podría ser conveniente que cada año se les instruyera acerca de aquellas prioridades que se identifiquen en los sectores de alimentación y bebidas:



EMBAJADA DE ESPAÑA EN ESTADOS UNIDOS.

productos que en ese momento se consideran prioritarios, por diferentes tipos de motivos, y que van a recibir una especial atención. En este sentido podría ser conveniente contar con la participación de organizaciones como la FIAB (Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas, es decir, la asociación representante del sector), o incluso del ministerio de Agricultura.

En tercer lugar, los participantes deberían recibir una formación acerca de las costumbres alimentarias de los países o zonas en los que van a trabajar, con el fin de adaptar la oferta española a los requerimientos de éstos.

Finalmente, sería fundamental contar con una organización, que probablemente debería ser una empresa, que pudiera organizar el suministro de los productos alimenticios y las bebidas a las Embajadas. Debería ser una empresa potente, con capacidad para disponer de productos muy variados, de orígenes geográficos en España muy diversos, así como con la capacidad para organizar la logística de sus envíos. Además, y como es lógico, debería tratarse de productos de calidad. Las embajadas comprarían estos

productos, de acuerdo con sus presupuestos ordinarios (o quizás la solución sería que el ministerio de Asuntos Exteriores estableciera un procedimiento centralizado de suministro).

El prestigio de la gastronomía española viene creciendo de manera clara en el mundo en los últimos años. España cuenta con más de 200 embajadas y consulados en el mundo, que deben ser 200 focos de promoción de la gastronomía española, sus alimentos y bebidas.