

There are no translations available.

La Asociación de Hostelería calcula que se han superado los 3.500 menús de la pasada edición



Julián Duque destaca la «gran respuesta del público» a todas las actividades convocadas

Casi es seguro que los menús vendidos en la vigésimo primera edición de la Semana de Cocina de Segovia han sido menos que en la anterior, lo que no quita para que los resultados de los restaurantes hayan sido «muy positivos» y la afluencia de público «mejor que la de otros años. Parece contradictorio, pero así lo atestiguan los responsables de la Agrupación de Industriales Hosteleros de Segovia, el presidente Julián Duque y el gerente, Javier García Crespo. El balance definitivo con los datos reales lo realizarán esta semana, pero en las consultas que han hecho en los últimos días han podido comprobar la satisfacción de la mayoría de los restauradores. «Muchos dicen que ha sido mejor que otros años y podemos avanzar que los resultados son buenos, aunque hay que tener en cuenta que los menús han

sido más asequibles y que ha habido menos restaurantes inscritos», advirtió García.

Aun así, contando con que en la anterior edición fueron 25 los restaurantes y que este año han sido siete menos, es posible que se supere la cifra de más de 3.500 menús vendidos del año pasado durante las dos semanas de la cita gastronómica, desde el 25 de febrero hasta la cena de clausura que tuvo lugar en el restaurante La Postal de Zamarramala, dieciséis días para ensalzar los productos de Castilla y León y el trabajo de los restauradores, que han esmerado sus menús y su oferta para satisfacer a «un público exigente como es el segoviano», apuntó Duque.

El presidente de la AIHS remarcó, como hizo al presentarla, que esta Semana de Cocina ha sido el inicio de una «transición» hacia las próximas ediciones, con miras en implicar tanto a los clientes locales y de fuera como a los «aficionados a la cocina». Julián Duque consideró que los buenos resultados de este año, conseguidos a pesar de la situación económica general, puede haber sido que «en general los menús han tenido precios más asequibles, y esto ha sido muy importante, porque el precio sí es importante».

En su opinión, la propuesta de ofrecer menús de gran calidad a precios de entre 30 y 36 euros es atractiva para el público. «Las fechas de la Semana creo que no son buenas, quizá habría sido mejor hacerla en abril, pero creo que marcando calidad en la oferta el público de Segovia responde, como ha ocurrido», precisó, porque «lo importante para nosotros es saber que es un público exigente y tenemos que buscar el equilibrio entre la calidad y el precio».

Nuevos objetivos

De esta declaración se desprende que uno de los objetivos que se ha marcado Julián Duque para la próxima convocatoria es retrasar las fechas de la cita gastronómica a la primavera, una temporada quizá más adecuada para salir porque suele tener unas condiciones climáticas más benignas y porque este año, apuntó, «se ha demostrado que a nada que ofrezcas una novedad a los clientes, encuentran una disculpa para salir, sobre todo los fines de semana. Lo que tenemos que hacer es buscarles esas disculpas».

De hecho, el presidente de la AIHS señaló que en esta edición de la Semana de Cocina la demanda del público se ha notado de forma especial los tres fines de semana». Además,

aunque la oferta piensa sobre todo en la clientela local de Segovia y de la provincia, la Agrupación de Hostelería pretende potenciar el atractivo para el público de fuera.

Aforos llenos y aficionados

Otra de las razones para este cambio de orientación la ha encontrado Duque en la «gran respuesta del público» en todas las actividades organizadas en torno a la convocatoria de los comedores, el lleno de todos los aforos en el concurso de corte de jamón, el de tirada de cerveza, las catas de vino y la exhibición de coctelería o la degustación de quesos franceses y españoles.

Dada esta respuesta popular, Julián Duque avanzó que ya está trabajando con el gerente de la AIHS para perfilar el nuevo enfoque que tendrá en 2014 la Semana de Cocina. «Nos interesa este interés popular, esas ganas de salir a la calle de la gente y de participar en las actividades que organizamos, y queremos meter ideas nuevas, buscar en el mundo de los profesionales y también en el de los aficionados a la cocina, que hay muchos en Segovia».

A esta idea es a la que están ya dándole vueltas los responsables de la AIHS. A programar actividades «para involucrar a la vecina del quinto, a que haya encuentros entre los profesionales y la cocina del ama de casa, ver la manera de meter en un restaurante, en la vida profesional, a quienes no son profesionales de la cocina, porque seguro que tienen mucho que aportar los aficionados que nos pueden asombrar con una salsa o con un plato sorprendente».

En eso están, en preparar la vigésimo segunda edición de la Semana de Cocina, cuando aún resuenan los ecos de la cena de clausura de esta convocatoria, que cerró anoche en Zamarramala con el merecido homenaje a tres matrimonios que han dado su vida por la hostelería, Nicolás Fernández y su esposa Fuencisla Pardo, Primitivo Martín y Josefa Muñoz, y Juan Manuel Gómez y María Luisa Lázaro

Noticia publicada en el [Norte de Castilla](#) el día 12 de marzo de 2013.