

TITULARES: Sherpas de la gastronomía para descubrir la cocina local a extranjeros con rutas turísticas

LOCALIZACIÓN: Calles de Málaga, Mercado de Málaga, Laboratorio de Sabores (Málaga).
DURACIÓN VTR: 1'43"

RESUMEN: Spain Food Sherpas es una alternativa al turismo convencional. Una iniciativa que ha nacido en Málaga y que ofrece varias opciones al turista extranjero con el objetivo de conocer la cultura y la gastronomía del lugar. Desde catas de vino, rutas de tapas gourmet, hasta visitas al mercado y talleres de cocina.

VTR:

Salir del recorrido establecido para adentrarse en la verdadera esencia culinaria del lugar. Ese es uno de los objetivos de Spain Food Sherpas, una iniciativa que ha nacido en Málaga y que pretende dar una alternativa al turismo convencional. Trabajan con pequeños grupos de visitantes extranjeros, a los que guían y enseñan no sólo los productos, sino cómo cocinarlos.

Pedro Sánchez
Spain Food Sherpas

"Un artículo que iba de los food sherpas. Los food sherpas son las personas que te descubren los secretos culinarios de una ciudad."

El término lo creó Jeff Gordinier en un artículo en The New York Times. Aquí en Málaga los turistas participan en rutas de tapas gourmet, catas de vinos o talleres de cocina. En este caso, la primera parada para este grupo de visitantes alemanes tiene lugar en el mercado. Allí conocen los productos más característicos de la zona, y de paso compran los que después utilizarán en la cocina.

Pedro Sánchez
Spain Food Sherpas

"Lo que más le llama la atención al turista creo que en gran medida es la fruta, en Andalucía, por ejemplo la chirimoya, o el mango, o determinada fruta, la granada, y creo que lo que más le gusta es cocinar."

Ya en los fogones, primero catan varios aceites, aprenden a hacer un gazpacho y, después, hacen lo propio con una paella.

Sonido ambiente cocina

"100 gramos por persona adulta. Primero lo rehogamos".

Total turista
(traducido)

"Sobre todo me ha gustado esa mezcla entre talleres sobre la cultura con un concepto muy moderno, y la visita al mercado, donde se aprende más sobre los productos y qué hacer con ellos, los platos tradicionales que se pueden elaborar".

Total turista
(traducido)

"Es un concepto muy interesante, ya que se aprende mucho de la gastronomía y la cultura local. Me parece fenomenal tanto la visita al mercado como las rutas que se hacen y el curso de cocina".

Por supuesto, una vez lista, la paella va a la mesa para degustar lo que ellos mismos han cocinado.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es