

Economía. La ciudad potencia la singularidad de su restauración, que ocupa cerca de 4.000 personas, como uno de los nuevos ejes

L'H PRESUME DE S

REDACCIÓN: CRISTINA SÁNCHEZ Y MARGA SOLÉ/ FOTOS: GABRIEL CAZADO



La necesidad de buscar nuevos motores económicos ha hecho que la ciudad dé a conocer uno de sus valores más genuinos, la restauración, con más de 1.300 establecimientos y una variada oferta de calidad

Los hospitalenses lo sabemos desde siempre pero ahora empieza a ser *vox populi* fuera de la ciudad. L'Hospitalet tiene una variada y genuina oferta gastronómica que lideran las tapas más auténticas y a la que en los últimos años se han incorporado establecimientos de cocina creativa. Esta cultura del buen comer se ha visto respaldada con la calidad de las materias primas que pueden encontrarse en los mercados municipales y ahora también con nuevas empresas productoras del sector.

Por todo ello, la ciudad ha identificado la gastronomía como uno de sus nuevos motores económicos, impulsado por el auge mundial de la restauración —del que el chef hospitalense Ferran Adrià es uno de los

para la tercera transformación de la ciudad. Nuestro comercio, los mercados municipales y los establecimientos de restauración son también un atractivo importante para los visitantes de los 13 hoteles de la ciudad. Somos el segundo municipio de Catalunya en turismo de negocios”.

Por ese motivo, todos los actores implicados trabajan para potenciar la restauración y la hostelería y han dibujado diversas rutas gastronómicas en la ciudad. En abril, la Primavera de tapes; después, las rutas de tapas en las fiestas mayores de los barrios y, para cerrar el año, este mes se estrena A la tardor, platillos!, que introduce una nueva ruta de raciones de guisos. Estas rutas dan continuidad a la guía *L'Hospitalet, tapa a tapa*, que desde 2013 edita el Ayuntamiento con la colaboración de Ferran Adrià.

Generador de empleo

L'Hospitalet cuenta con más de 1.300 bares y restaurantes de estilos culinarios diversos, tanto españoles como internacionales. Este sector ocupa a 2.283 asalariados y unos 1.500 autónomos y está llamado a convertirse en importante generador de empleo.

Quizá por ello, el Ayuntamiento

LA OPINIÓN DE LOS GASTRÓNOMOS



EDGAR LAFITA

Chef Restaurante Sucapà

Las rutas de tapas y platillos están muy bien, mejoran la imagen gastronómica pero hay que promocionar restaurantes de toda la vida y no franquicias que perjudican.



DAVID BENÍTEZ

Blog L'H Gastronòmic

Se necesitan más eventos pero lo que se está haciendo como el Mes dels mercats o las rutas de vinos y tapas está bien. Se deberían promocionar más locales punteros.



ANTONIO PRIETO

Copropietario Bar Córdoba

En L'H hay mucha tradición gastronómica y en especial de tapas que importamos de los andaluces. Ahora servimos tapas a domicilio y tenemos clientes de varias ciudades.



MANEL TIRVIÓ

Coctelería Tirsà

Estaría muy bien hacer de L'H un referente de cocinas étnicas de calidad aprovechando las nuevas culturas. En los barrios también haría falta más aparcamiento y servicios.

Durante todo el año se organizan rutas para degustar la singular cocina del municipio

máximos exponentes— y por la autenticidad de sus establecimientos. La alcaldesa Núria Marín afirma que la oferta gastronómica “es uno de los puntos fuertes de L'Hospitalet y uno de los proyectos estratégicos



jes de desarrollo económico y fomento del empleo en el municipio, y como atractivo para captar visitantes de otras poblaciones

U GASTRONOMÍA



CITAS INELUDIBLES DEL MES



Mercats al carrer, en la avenida del Torrent Gornal

■ Hasta el día 30: A la tardor, platillos!

L'Hospitalet cierra su programa anual de rutas gastronómicas con una nueva propuesta durante todo este mes en 23 establecimientos de la ciudad. Con el título A la tardor, platillos!, propone la degustación de raciones de guisos, con la única condición de que tengan como base al menos tres ingredientes, al margen de salsas y condimentos. Los platillos se ofrecen a 4 euros acompañados de una bebida. El Centro Municipal de Formación de Hostelería y el Gremio de Hostelería de L'H han seleccionado los participantes: El Cóm y el Racó del Cargol (Collblanc-la Torrassa); Bar Córdoba y El Tente-El Buen Tapeo (Pubilla Cases); Castells y Al Andalus (la Florida); Salan Bodega y Brasería Galicia (Sant Josep); Sucapa, Ca les Noies, Mug, Foc de Kuina, Tast & Vins, El Casino, El Celleret, Muxia, 25 Roselles, la Rosa Púrpura y Cellar 1912 (el Centre); la Perla (Santa Eulàlia); Spiral Bar-Hotel Porta Fira y Punt i Coma-Hotel SB (Distrito Económico), y Axis-Hotel Hesperia (Bellvitge).

■ 15 de noviembre: Nit de tapes als mercats

Para cerrar el Mes dels mercats, la noche del 15 de noviembre, de 20h a 24h, las paradas de los mercados municipales ofrecerán a los visitantes tapas diversas de creación libre con bebida a uno, dos y tres euros cada una. Esta es la primera vez que los mercados realizan una noche de tapas conjunta, después de las experiencias individuales de algunos de ellos como el de Santa Eulàlia o el Merca-2 Bellvitge. Otra de las actividades del Mes dels mercats que ha atraído numeroso público fue Mercats al carrer en el Torrent Gornal.

imparte formación específica de restauración y hostelería desde 1987 y hace más de 20 años creó el Centro de Formación de Hostelería, que ofrece tanto seminarios sobre calidad e innovación para profesionales en activo como cursos de cocina, servicio de restaurante y bar, auxiliar de alojamiento, pastelería e incluso sumiller para los que se inician en este campo.

El teniente de alcalde de Promoción Económica, José María García Mompel, explica que "este año el Centro de Hostelería ha tenido más de 400 alumnos. Las instalaciones están homologadas para impartir cursos oficiales y es el mejor centro público de Catalunya, que también solicitan otras organizaciones".

Mompel afirma que la gastronomía de L'Hospitalet "tiene una au-

participa el Gremio de Hostelería de L'Hospitalet. Su presidente, Ángel Ruiz, opina que hay que seguir trabajando en estas iniciativas, especialmente en los barrios. "Los restauradores deben entender que hay que innovar y mejorar la calidad para que el negocio funcione y atraer más clientes. Las rutas hacen que nos conozca más gente".

Proveedores y productores

Además de una cocina singular y auténtica, L'Hospitalet cuenta también con proveedores de materias primas de excelente calidad en los ocho mercados municipales y está alumbrando nuevos negocios de elaboración de productos gastronómicos, tanto en los mercados como fuera de ellos. Es el caso de las cervezas artesanas, como

Glops; las olivadas gourmet Delicias Mediterráneas de Roberto y Lázaro; la pastelería vegetal

de Lujuria Vegana; los platos cocinados de Establiments Planes, los embutidos selectos del obrador de Fermín Marzo (Mercado del Torrent Gornal) o los patés de Antoni Gay (Mercado de la Florida). ■

INTERCAMBIO EUROPEO

Del 13 al 15 de noviembre, administraciones, restauradores y chefs de las ciudades de Burgos, Fermo (Italia), Alba Lulia (Rumanía) y Korydallos (Grecia) visitarán L'Hospitalet para conocer su potencial gastronómico en el marco del programa europeo Gastronomic Cities. Este proyecto persigue ayudar a las ciudades a situar la gastronomía como elemento estratégico que impulse el crecimiento económico y el empleo.

Durante los 14 meses que dura el programa, cada una de las ciudades participantes ha organizado un encuentro. Ahora es el turno de L'Hospitalet y la delegación europea conocerá nuestra gastronomía, los programas de formación que se imparten en la ciudad, los restauradores y hoteleros del municipio, recorrerán parte de la ruta A la tardor, platillos! y disfrutarán de la Nit de tapes als mercats.

El chef Ferran Adrià colabora en 'L'Hospitalet, tapa a tapa', una guía de locales singulares de la ciudad

tenticidad que no tiene Barcelona, con bares y tapas de toda la vida". Lo prueba que casi un centenar de establecimientos han participado este año en las rutas gastronómicas.

En la organización de las rutas

