

¿Sigue siendo Europa el continente más gourmet del mundo?

Hace unos meses atrás escribía un artículo sobre Estados Unidos y su nueva proyección gastronómica, y esto lo hice a razón de haberse alzado con uno de los reconocimientos más importantes en el mundo de la alta gastronomía, el Bocuse D'Or 2015. Pocos meses después Chef suizo, Daniel Humm del restaurante [Eleven Madison Park](#), ubicado en New York, destrona al Celler de Can Roca como 'Mejor Restaurante del Mundo', además de ser también proclamado el 'Mejor Restaurante de Estados Unidos'.

Francia, España y los Estados Unidos tienen seis restaurantes, cada uno, en la lista del 2017 y España conserva tres locales dentro de los diez primeros, además, otro dato curioso; hablando de los mejores, encontramos que entre los restaurantes más caros del mundo solo uno está en Europa, específicamente Francia, el [Alain Passard](#) con el Chef homónimo, quien actualmente es considerado uno de los mejores chefs; el resto de los restaurantes están ubicados en Sydney, San Francisco, New York, Kobe, Chicago, París, Londres y Las Vegas.

¡Algo está pasando en España!

España, con tres restaurantes dentro de los diez mejores, viene presentando un claro retroceso, más bien un letargo, distracción o como se suele decir 'la confianza da asco'. Este país que cuando Ferran Adrià voceaba sus ideas y propuestas de creatividad, estuvo en la cúspide gastronómica mundial, destronando a Francia quien ostentó durante dicho título dado por el prestigio entre los gourmands del mundillo gastronómico. Esta España gastronómica actual parece haber perdido la motivación, y Francia, tratando de reencontrar su

posición, pero con la diferencia que de hace unos cuantos años para acá, son muchos los países europeos que están trabajando con estándares más altos, así que la competencia se hace mucho más dura.

Es claro que lo que se está haciendo en España parece no ser suficiente no es suficiente.. Si nos ponemos a analizar, encontramos lo difícil que es mantener un local de prestigio en el territorio español, desde el punto de vista fiscal.

La gastronomía debe empezar a verse en el país desde una óptica más parecida a los privilegios que reciben algunos sectores como es el caso del fútbol, cuyo pago fiscal da un claro apoyo a este deporte. Se les ha otorgado a los futbolistas un 'pequeño colchón' para evitar el golpe directo de la progresividad del IRPF con una ley que se estableció en 1985 y la cual se modificó en el año 1996, permitiendo que un 85% de los ingresos de los jugadores tributen por IRPF, con un 47% de tipo marginal de pago máximo, mientras que un 15% puede tramitarse a través del impuesto de sociedades, que hipotéticamente tributan al 28%.

Para decirlo de manera más clara y diáfana, si un jugador recibe 10 millones de euros como ingresos totales, 8,5 millones tributan al 47% y los otros 1,5 millones restantes al 28%.

Lo importante de esta explicación es que hay una postura de apoyo al fútbol, lo cual es elogiabile, es un deporte que mueve masas, de eso no hay duda, pero la gastronomía es la segunda razón para que el turista visite España y, recordemos que el turismo 'es una de las principales fuentes de ingresos para el país'. España es el primer destino del mundo en turismo vacacional y el segundo país más visitado del mundo y dentro de este marco, la gastronomía juega un rol determinante para hacerlos volver.

Es difícil tener un buen restaurante cuando las cuentas no

salen, y mucho más difícil si además, tiene que mantener un alto estándar de calidad y un personal bien formado. Esto es como atacar a quien te apoya, al que te da razones para que una de tus principales industrias, el turismo, siga generando grandes ingresos a la nación.

Esta posición debe ser, bajo mi más estricta opinión, no solo desde el gobierno central, sino desde cabildos, ayuntamientos, etc. una región, cualquiera de España, por pequeña que sea, ve beneficios si su sector de restauración fluye y crece constantemente, y no me refiero al sector hotelero específicamente, sino a esa restauración que esta fuera de las gigantes cadenas nacionales e internacionales; ese pequeño o mediano empresario que en muchos casos, son cocineros a su vez y, se ven con mucha dificultad para mantenerse en pie, así que ¿por qué no se le ofrece un tipo de ayuda como la tiene el fútbol? Si seguimos por este camino no pasará mucho tiempo que Estados Unidos se convierta en el paraíso sibarita del mundo, sin dejar de mencionar que el gigante latinoamericano está abriendo un camino bien firme en cuanto a gastronomía se refiere con un 'Perú' como su mejor ejemplo