El maestro pastelero Paco Torreblanca ofrece fórmulas para afrontar la recuperación postpandemia

13/12/2020



Imagen de la charla.

Alicante Gastronómica Solidaria ha reunido hoy a los principales referentes del sector de la gastronomía, el turismo, la economía y la sociedad para reflexionar acerca de las "recetas" que nos permitan salir reforzados de la crisis y en las mejores condiciones para ganar el futuro postCovid. IFA ha acogido la jornada *Para Volver a Volver. Recetas para la recuperación*, en la que figuras como Quique Dacosta, Paco Torreblanca, Emilio Ontiveros, Rafael García Santos o Emilio Duró han expuesto su visión acerca de cómo afecta la crisis derivada de la pandemia en cada uno de sus respectivos campos y qué acciones conviene acometer a corto y medio plazo para afrontar los retos que se presentan y con garantías la recuperación.

En este sentido, el maestro pastelero Paco Torreblanca, afincado en Elda, ha expuesto su propia experiencia para superar la situación generada por la COVID-19, adaptando su modelo de negocio a las nuevas exigencias de la demanda y explorando nuevas oportunidades:

"Hemos tomado la decisión de apostar por internet, por buscar un nuevo nicho de negocio y tratar de llegar a un público distinto, quizá más joven, y estamos muy satisfechos con este giro que hemos dado, con una fuerte apuesta por un marketing muy dinámico. Nuestra idea ha sido siempre tratar de mantener los puestos de trabajo".

Torreblanca se ha mostrado optimista respecto a las oportunidades que pueden surgir de esta crisis, "transmitir conocimiento a quienes vienen, como he hecho en mi caso, y darles la oportunidad", pero hay que ser consciente de la situación que están viviendo muchos restaurantes. Hay que visitarlos y cuidarlos porque la gastronomía es un motor económico y de empleo tan importante como el turismo, y si se nos muere la gastronomía tendremos un problema".

El presidente de Alicante Gastronómica, Carlos Baño, ha explicado la evolución de Alicante Gastronómica hacia un proyecto solidario, que ha contado con el apoyo de Martín Berasategui, el chef José Andrés, el periodista Carlos Herrera, Jordi Cruz, Pepe y Samanta de *Masterchef* o el grupo de música Siempre Así. "Es un momento especialmente difícil y complicado. Por eso, pensando en qué podía hacer Alicante Gastronómica por nuestra sociedad, decidimos reinventarnos y llevar a todas aquellas personas con dificultades las bondades de nuestra gastronomía y sobre todo contribuir a paliar sus carencias".

"Con este objetivo –añadió- y gracias a la colaboración de algunos de los más renombrados cocineros de la Comunidad Valenciana, entre ellos una decena de estrellas Michelín, más de 800 voluntarios y más de 300 empresas hemos conseguido cocinar y distribuir desde las instalaciones de los distintos CDTs de la provincia de Alicante más de 210.000 menús solidarios entre los colectivos más desfavorecidos".

La jornada se celebró ante un aforo restringido a unas 200 personas, y fue retransmitida a través de soportes digitales.