

▲ Alma Gitana, en Villa de Leyva.



▲ Restaurante Bulería, en Bogotá y Cali.

GASTRONOMÍA

# Auténtico sabor español

Colombia cuenta con 23 restaurantes españoles y un colmado certificados con los sellos RFS (Restaurants from Spain) y CFS (Colmados from Spain), dos distinciones otorgadas por ICEX España que reconocen la calidad de la cocina y aportan a la promoción internacional.



▲ Pajares Salinas, ubicado en Bogotá.

**Es en la identidad, el** placer de compartir y el equilibrio entre tradición, vanguardia e innovación que la gastronomía española ha encontrado sus grandes referentes. Con el Mediterráneo a sus pies, España goza de una pasión por los saberes, las prácticas agrícolas y la costumbre de compartir con otros a la mesa.

Para las tapas, las paellas y buena parte de las viandas españolas aplica el principio de que "en la variedad está el placer". Con el paso de los siglos, su identidad gastronómica ha madurado al calor de un fascinante contexto histórico. Convergen herencias fenicias, griegas, romanas, moriscas y judías, sumadas a la llegada de la despensa americana que dio vida a la tortilla de patatas y al gazpacho.

La antesala de esta revolución fue el siglo XX, en el que las recetas caseras evolucionaron sin renunciar a sus raíces. Y justo en la década de los ochenta y noventa llegaron vascos y catalanes, los chefs Arzak y Adrià, Subijana y los hermanos Roca, entre otros, a condecorar la tradición con innovación. Detrás de sus fogones se formaron camadas de cocineros que fueron catapultados y se esparcieron alrededor del mundo bajo el manifiesto de jamás olvidar sus propias raíces.

Así se fue moldeando la España sabrosa que hoy disfrutamos: una nación que condensa sabiamente tradiciones regionales y las proyecta mediante el turismo, el vino y el territorio, convirtiéndolas en una "contagiosa manera de vivir" y, al mismo tiempo, en una poderosa herramienta de promoción mundial.

FWS Foods and Wines from Spain

#alimentosdespaña

## CALIDAD CERTIFICADA

Los distintivos sellos Restaurants from Spain (RFS) y Colmados from Spain (CFS) permiten entender a España como una marca gastronómica alrededor del mundo. Otorgados a establecimientos ubicados fuera del país, identifican y garantizan un estándar de calidad mediante una certificación de autenticidad.

Las acreditaciones son concedidas por un comité integrado por instituciones gastronómicas, enológicas y gubernamentales, junto con ICEX España Exportación e Inversiones. Desde 2021 se han certificado 600 restaurantes y bares distribuidos en 57 países, además de 135 colmados especializados en productos españoles presentes en 40 naciones.

Según ICEX, Europa cuenta con 165 restaurantes certificados: 47 se encuentran en el Reino Unido, mientras Polonia y Alemania tienen 17 cada uno. América cuenta con 211 establecimientos certificados: Estados Unidos lidera la lista con 109, seguido de México, que cuenta con 28, y Colombia, con 23.

En Colombia, particularmente, esta posición responde a la curiosidad de los locales por una oferta gastronómica diferente y una apertura hacia las nuevas tendencias. Para María Naranjo, directora de Industria Agroalimentaria de ICEX, todo nació de "ese interés genuino por descubrir, siempre desde el respeto y el conocimiento de lo propio, que tienen los colombianos". "El país se está abriendo rápidamente y se nota por la cantidad de nuevos restaurantes y por los chefs jóvenes que están surgiendo. Nuestro propósito es que todos los restaurantes españoles presentes en Colombia y el mundo obtengan esta certificación", agregó.

Aunque Colombia solo tiene un colmado con el sello CFS, La Peseta Gourmet, ubicado en Bogotá, existe un abanico de restaurantes y bares de tapas que se extienden por todo el territorio. En Bogotá sobresalen Pajares Salinas, Gaudí, 5&Quince, Barrica Tapas y Cañas, El Horreo Casa Pepe, Vitapas, La Favorita, Bulería, El Asturiano, La Tapería y La Puerta de Alcalá.

Mientras que en ciudades como Cartagena se destacan Erre de Ramón Freixa y El Peninsular; en Cali los restaurantes Bulería y Casa Ibérica, y en Medellín, El Payés.

Pero también hay joyas escondidas como Alma Gitana, en Villa de Leyva; Auténtiko y Tierra Roja, en Cundinamarca; Ednia, en Manizales; Rojo Madrid, en Barranquilla; La Barra de Manolo, en Yumbo, y La Sacristía del Vino, en Popayán.

## LOS MEJORES SABORES

*Foodies*, conocedores, viajeros y *expats* escarban en las ciudades buscando esos sabores que los conectan con España. Entre el anhelo y la nostalgia, se topan con restaurantes y colmados certificados con los sellos RFS y CFS con la esperanza de encontrar ese inconfundible gusto español.

RFS y CFS depositan en estos establecimientos su voto de confianza al comprobar que "emplean productos de la despensa española y preparan recetas fieles a sus tradiciones", explicó Naranjo. Además, ofrecen formación, invitan a sus chefs a encuentros gastronómicos y los promocionan en plataformas como *Eater*.

Es así como gracias al "espaldarazo" de certificaciones como RFS y CFS, la gastronomía española no necesita pasaporte para viajar. Cada restaurante y colmado certificado se convierte en una pequeña embajada que preserva la identidad culinaria y demuestra que, incluso lejos de la península, siempre es posible compartir la vida alrededor de una mesa con sabor español. ●

Si desea conocer más información, puede escanear este código QR.



▲ Auténtiko, en Cundinamarca.



▲ Restaurante 5&Quince, en Bogotá.



▲ Restaurante La Favorita, en Bogotá.

FOTOS: CORTESÍA ICEX ESPAÑA