

# El turismo gastronómico en América latina y en España: necesidad de reflexión sobre su situación y sus perspectivas de futuro<sup>1</sup>

MARÍA DEL PILAR LEAL L. Y F. XAVIER MEDINA

Podemos considerar que hablar de gastronomía desde un punto de vista turístico empieza a estar relativamente de moda. El papel de la gastronomía en la definición y en la diferenciación de la oferta de los destinos turísticos es cada vez más relevante a nivel internacional. Sin embargo, y aun sin ocultar su importancia económica, ni tampoco el papel que la alimentación ocupa en la construcción de las distintas identidades locales, regionales o nacionales, el nexo entre turismo y gastronomía continúa siendo uno de los aspectos menos estudiados desde una perspectiva analítica, tanto desde el campo de la gastronomía, como desde el del turismo. Tan solo un pequeño puñado de libros (entre los cuales Hjalager y Richards, 2002; Tresserras y Medina, 2007; Sidali, Spiller y Schulze, 2011; Frost, Laing, Best, Williams, Strickland y Lade, 2016) y algunos escasos monográficos de revistas científicas han abordado el tema en los últimos quince años; la mayor parte de ellos en lengua inglesa, y en ningún caso hablando de Iberoamérica o de Latinoamérica en primer término.

El principal objetivo de este libro es, por lo tanto, el de proporcionar un análisis académico de la relación existente entre el turismo y la gastronomía en Iberoamérica (incluyendo España). Para lograrlo, se parte de premisas y conceptos que aún resultan ambiguos y que no han sido discutidos con total claridad por parte del sector académico. Así, a partir de estudios de caso reales se intenta analizar desde diversos países el estado de la cuestión de este fenómeno turístico que se manifiesta a nivel mundial, pero que encuentra, especialmente en Latinoamérica, un vertiginoso ascenso gracias a la diversidad de platos y productos; de su oferta gastronómica, en definitiva. Al tomar en consideración dicha aproximación, se es consciente de la disparidad de aproxima-

<sup>1</sup> Este libro cuenta con el apoyo académico y logístico de la Cátedra Unesco de Alimentación, Cultura y Desarrollo de la Universitat Oberta de Catalunya (uoc), en su línea de investigación sobre gastronomía y turismo.

ciones al análisis de este fenómeno, así como de sus múltiples y complejas interconexiones. Sin embargo, es necesaria ya una revisión con una cierta voluntad holística que nos permita obtener una visión de conjunto y reflexionar sobre el presente y, sobre todo, sobre el futuro de este campo en constante crecimiento.

Con el interés a nivel mundial en el vínculo entre gastronomía y turismo, este libro es, por tanto, actual y pertinente al considerar la interacción entre estos dos sectores en un contexto iberoamericano. La obra se encuentra estructurada en doce capítulos. El primero de ellos parte de la relación histórica existente entre turismo, agricultura y alimentación a partir de las teorías del enlace, hasta llegar al fenómeno de la patrimonialización de la gastronomía. Este primer capítulo aborda los principios teóricos que sustentan las teorías del enlace y su transformación desde los años setenta, para posteriormente adentrarnos en los cambios agrarios estructurales que estas teorías reclaman al productor y los riesgos que comportan, pasando por las demandas del turismo gastronómico para finalmente confrontar al lector y permitir su interacción al plantear dos propuestas de análisis que permiten valorar cuál plantea una estrategia más adecuada para combatir la vulnerabilidad campesina y favorecer un mundo rural vivo latinoamericano en un mundo global.

El segundo capítulo aborda, para el caso argentino, las primeras rutas alimentarias concentradas en la región patagónica y su organización como producto turístico. La autora nos plantea el interés de estas rutas como elemento catalizador del desarrollo de un área rural. Sin embargo, la autora plantea cómo un producto turístico puede no tener éxito cuando no se contemplan acciones que se vinculen a la oferta turística del territorio. El capítulo trata desde el diseño y la concepción hasta la puesta en marcha de las rutas turísticas, estableciendo interesantes desafíos a los que el territorio se enfrenta cuando se habla de enoturismo, puesto que en Argentina el enoturismo nace, según la autora, de la actividad privada, mientras que la gastronomía surge con el acento colocado en el desarrollo rural, aspecto que se considera positivo; sin embargo, en el marco del turista interesado en este producto, se observa que al desplazarse aquel busca no solo visitar sitios diferentes, sino tener experiencias nuevas rodeado de una serie de facilidades y servicios que brinden un cierto grado de confort.

Continuando con Argentina, el tercer capítulo nos presenta el caso de la Quebrada de Humahuaca en la provincia de Jujuy. El objetivo es entender la incorporación de productos alimentarios y platos como recursos patrimoniales en el marco del reposicionamiento de la diversidad cultural en la gestión del desarrollo local, especialmente articulado con las prácticas turísticas contemporáneas. El espacio analizado permite entender la dinámica global/local y la emergencia de tensiones abiertas entre unos medios de vida tradicionales que hunden sus raíces en el pasado prehispánico (anterior a la expansión incaica, datada desde mediados del siglo xv) y las transformaciones estructurales en curso. Los autores abordan en su trabajo cómo los productos y las prácticas alimentarias son referencias para la autorrepresentación y la constitución

identitaria, de modo que el vocabulario del patrimonio ha sido asociado en la gestión de la cultura y del turismo con la promoción de los productos locales y las elaboraciones culinarias que forman parte de las estrategias de impulso de las economías locales y regionales.

El cuarto capítulo nos traslada a Brasil y continúa en la línea del desarrollo territorial; en este capítulo la autora analiza el turismo gastronómico y su relación con el desarrollo regional, verificándose la tipicidad gastronómica y su uso para el turismo en la región en estudio. Se observa el legado histórico de la inmigración a la cocina local a través de un viaje histórico y retrospectivo sobre la mezcla cultural y racial a través de la alimentación. Como parte de las conclusiones, la autora plantea que es posible considerar que el desarrollo del turismo puede contribuir al desarrollo regional siempre y cuando la región trabaje de una manera sinérgica, favoreciendo a los municipios que pueden resaltar sus potencialidades ante otras áreas de interés turístico. En este sentido, es importante que la región busque su fortalecimiento a través de la unión con otras regiones del estado, siendo un elemento central o como elemento complementario de excursiones y actividades turísticas.

El quinto capítulo nos lleva nuevamente al sur, a Chile, para hablar sobre la oferta gastronómica orientada al turismo que producen y gestionan personas o comunidades mapuche en el sur de este país. El análisis parte de una aproximación personal y etnográfica que le permite hablar sobre la oferta turística y la motivación del turista por conocer otra cultura a través de la alimentación. A través de los lentes de la autora, el lector puede conocer cómo se originó un estilo de restauración llamado gastronomía mapuche y los sentidos que esta nueva creación tiene para algunas comunidades. Así pues, se plantea el turismo *etnogastronómico*, donde los alimentos, y con ellos su preparación, suponen un contenido étnico. El capítulo nos lleva a plantearnos cómo la alimentación deviene en atractivo turístico, pero a su vez, cómo las comidas locales se modifican y son traducidas de manera tal que puedan ser comprendidas por los visitantes.

El sexto capítulo nos lleva al norte de Suramérica, a Colombia, para hablarnos del papel de las instituciones y, con estas, los agentes políticos como dinamizadores del turismo gastronómico en los territorios a través del caso de la ciudad de Medellín. Para lograrlo, el capítulo incorpora los conceptos y las bases del nuevo institucionalismo, puesto que permite abordar la historia como un proceso de cambio institucional continuo en el que se establecen las reglas del juego que surgen para reducir la incertidumbre existente en la interacción entre los entes sociales, tanto públicos como privados. A partir del caso analizado, el capítulo discute sobre la base del nuevo institucionalismo cómo las instituciones restringen, promueven o regulan una actividad turística como es el turismo gastronómico. Como parte de las contribuciones del capítulo, se puede mencionar no solo el papel que juegan las instituciones en la emergencia y promoción de esta modalidad turística en un determinado territorio, sino que además propone la

aplicación del nuevo institucionalismo como marco teórico para el análisis de esta modalidad, que resulta aún incipiente para el contexto colombiano.

El séptimo capítulo nos lleva a Centroamérica para hablar de identidades, cultura local y comida afrocaribeña, tomando como caso de estudio Costa Rica. En este país, según la autora, la cocina caribeña presenta un marcador de identidad regional y social, separando cultural y culinariamente a la población afrocaribeña (habitantes de la provincia de Limón) del resto del país. La autora nos cuenta cómo con el aumento del turismo internacional, a partir de los años ochenta, la venta de comida caribeña se transformó en una fuente de ingresos para familias afrocaribeñas que viven en destinos turísticos. El capítulo explora la negociación de ideas diferentes de una cocina caribeña en el contexto del consumo turístico y nos muestra cómo la negociación conlleva una reinención de una cocina «auténtica» caribeña en el contexto local, a la vez que está reforzando entre la población el sentido de pertenencia cultural y vínculos con una comunidad transnacional afrocaribeña.

El octavo capítulo nos habla del caso mexicano y lleva a cabo una retrospectiva acerca de lo alcanzado en México para lograr una histórica iniciativa de Política de Fomento de la Gastronomía Nacional (PFGN) proclamada por el presidente de la República en el año 2015, impulsada por la inscripción a la lista representativa del patrimonio cultural inmaterial de la Unesco. El capítulo plantea una metodología para el desarrollo del turismo gastronómico mediante un sistema de seguridad alimentaria regional sostenible. Asimismo, el noveno capítulo continúa con el análisis del caso mexicano desde la perspectiva de la movilidad humana; el objetivo se centra en desentrañar lo que sucede cuando dicha movilidad se expresa en dos fenómenos sociales que confluyen en la gastronomía: la migración transnacional y el turismo. El autor examina lo que acontece cuando dos fenómenos con sincronías y problemáticas diferentes encuentran en el ámbito gastronómico un vértice de confluencia que permite analizar esta articulación como un punto coyuntural para abordar otras posibilidades del turismo gastronómico.

Los capítulos diez y once nos trasladan otra vez a Suramérica para hablar de Perú y su *boom* gastronómico. El décimo capítulo aborda el fenómeno como agente de cambio social. Los autores generan una mirada más analítica del *boom*, a casi una década de la creación y difusión del discurso que presenta la cocina como una posibilidad de mejora de vida para poblaciones rurales. El capítulo analiza el fuerte crecimiento de la gastronomía peruana y su construcción como industria cultural. El trabajo analiza el entramado de actores, así como las políticas, sus impactos y el contexto general de la gastronomía. Por su parte, el capítulo once trata el caso peruano a partir de tres ejemplos; los autores intentan mostrar cómo el distanciamiento y la aproximación que se llevan a cabo en relación a un espacio-tiempo alimentario «ideal» —más o menos instrumentalizado por los restauradores y los chefs— contribuyen a la construcción de un patrimonio desigual. Independientemente de su estatus social, económico y cultu-

ral, los chefs y los restauradores citan la «tradición» y lo «tradicional», dos palabras que nos recuerdan lo que es antiguo, ancestral, transmitido, estable y signifiante. En el contexto de Lima, la tradición y lo tradicional se aplican tanto a las técnicas de cocción y la manera de comer o beber como a una receta. Además, precisamente por sus amplios límites y sus fronteras permeables, estos términos esconden dinámicas complejas y relaciones sociales desiguales que construyen y organizan el patrimonio alimentario o la gastronomía.

Para finalizar, el último capítulo nos lleva a España como eje de conexión e intercambio cultural e histórico con Latinoamérica. El capítulo analiza la situación del sector turístico español en una situación de replanteamiento estratégico a todos los niveles, a través, por un lado, de un enfoque microeconómico basado en una revisión de literatura sobre la crisis que dio comienzo en 2007-2008, y en la opinión de diferentes expertos, por otro, mediante algunos *focus groups* que recogen las reflexiones de especialistas del sector, enfocando principalmente aspectos tales como los cambios de hábitos y comportamiento del turista, la formación existente dentro del área y las medidas de respuesta para intentar paliar los efectos de la actual situación socioeconómica. Este caso específico servirá para abordar aquellos aspectos que pueden afectar el turismo español de base enogastronómica, así como para proponer determinadas soluciones que afloran desde el sector mismo.

Finalmente, y través de la opinión de los expertos, los autores plantean cómo la idea del turismo enogastronómico aparece también como un campo en pleno crecimiento por el cual puede ser interesante apostar en muchos sentidos. Los autores consideran que los hallazgos obtenidos especialmente a partir de las opiniones de los especialistas entrevistados resultan útiles para que organizaciones turísticas públicas y privadas puedan evaluar los efectos y las causas de la crisis, así como para orientar decisiones futuras.

## Bibliografía

- FROST, W., J. LAING, G. BEST, K. WILLIAMS, P. STRICKLAND y C. LADE (2016): *Tourism, Gastronomy and the Media*, Channel View Publications.
- HJALAGER, A. M., y G. RICHARDS (2002): *Tourism and Gastronomy*. Londres: Routledge.
- SIDALI, K. L., A. SPILLER y B. SCHULZE (eds.) (2011): *Food, Agri-Culture and Tourism. Linking Local Gastronomy and Rural Tourism: Interdisciplinary Perspectives*, Berlín: Springer-Verlag.
- TRESSERRAS, J., y F. X. MEDINA (2007): *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*, Barcelona: Ibertur/Universidad de Barcelona.