

TURISMO Y AGRICULTURA: UNA RELACIÓN LÓGICA DESDE LA CONCEPCIÓN DE LA GASTRONOMÍA COMO UN PROCESO INTEGRAL

Castellón-Valdez, Luz Mary¹
Quiroga-Dallos, Indira Andrea²
Espinel-Suarez, Anatasia³

Recibido: 09-01-2021 Revisado: 02-03-2022 Aceptado: 15-05-2022

<https://www.doi.org/10.53766/Agroalim/2022.28.54.05>

RESUMEN

El presente trabajo hace parte de los resultados de una investigación sobre la propuesta de una ruta turística y gastronómica en Santander, Colombia. La investigación se centró en analizar el vínculo entre turismo y agricultura como un factor que podría generar un impacto positivo en el sostenimiento del campo, en el desarrollo de la producción agrícola y turística en Santander. Desde el punto de vista metodológico es una investigación no experimental, basada en la observación directa de la realidad, aunada al análisis de aspectos descriptivos a partir de un conjunto de entrevistas semiestructuradas realizadas a cultivadores de la tierra en área objeto de estudio. Se hizo énfasis en mostrar que dicha relación puede ser posible desde la aplicación de algunas de las modalidades del turismo rural, comunitario, gastronómico o agroalimentario, donde el concepto de gastronomía integre a todos los actores que hacen parte de los procesos de producción, transformación y consumo de alimentos producidos en el campo. Desde esta propuesta se pudo observar que existe una estrecha relación entre turismo y agricultura, que permite pensar en un turismo rural gastronómico que tenga como fin, generar alternativas sostenibles de desarrollo económico y social en las zonas rurales. Las principales conclusiones subrayan la tendencia observada a nivel mundial, en la que la gastronomía se incorpora como parte fundamental en la relación turismo-agricultura, para hallar mecanismos que impulsen la actividad turística mientras se fortalece la economía campesina y se coadyuva al sostenimiento de los espacios rurales como lugares de recreación, ocio y producción agrícola. Así, en ellos se pueden gestionar proyectos turísticos sostenibles donde los alimentos formen parte del atractivo turístico, gerenciados por la misma comunidad. Además de proporcionar al campesino otros medios de subsistencia complementarios a su labor agrícola, que constituyen al tiempo un reconocimiento al valioso aporte que ellos hacen al proceso gastronómico de la localidad y se adaptan a las necesidades del turista actual.

Palabras clave: turismo, gastronomía, agricultura, alimentos, Santander, Colombia

¹ Graduada en Historia (Universidad Industrial de Santander-UIS, Colombia); Magister en Historiografía de México (Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Azcapotzalco-UAM, México); Doctora en Historiografía (UAM, México). Profesora Asociada de la Universidad de Santander-UDES (Colombia); Líder del grupo de investigación GUANE-UDES, en las líneas Análisis del discurso político y Gastronomía como identidad cultural. *Dirección:* Universidad de Santander, Calle 70 No 55-210, Edificio Arahuaco, Facultad de Ciencias Sociales. Bucaramanga, Santander, Colombia. *ORCID:* <http://orcid.org/0000-0002-9529-2581>. *Teléfono:* +57 3157143179; *e-mail:* lu.castellon@mail.udes.edu.co

² Graduada en Antropología (Universidad Nacional de Colombia); Magister en Antropología (Universidade Federal da Bahía, Brasil); investigadora del grupo de investigación GUANE. Línea de investigación: Patrimonio, Espacio y Memoria. Profesora Asociada de la Universidad de Santander-UDES (Colombia). *Dirección:* Calle 70 No 55-210 Bucaramanga, Colombia. *Teléfono:* +52 3166276100. *ORCID:* <http://orcid.org/0000-0002-6511-9534>. *Teléfono:* +573166276100; *e-mail:* in.quiroga@mail.udes.edu.co

³ Graduada en Economía (Universidad de la Amistad de los Pueblos, Moscú, Rusia); Especialista en Docencia Universitaria (Universidad Industrial de Santander-UIS, Colombia); Magíster y Doctora en Historia (Instituto de América Latina de la Academia de Ciencias de Rusia-AEMI, Rusia). Profesora Titular de la Universidad de Santander-UDES (Colombia); Investigadora del grupo de investigación GUANE-UDES. *Dirección:* Carrera 28 N 60-26 torre 2 apto. 102, barrio Conucos Plaza, Bucaramanga, Colombia. *ORCID:* <http://orcid.org/0000-0002-0772-2466>. *Teléfono:* +57 3185571310; *e-mail:* ana.espinel@mail.udes.edu.co

ABSTRACT

The present work contains partial results of an investigation on the proposal of a tourist and gastronomic route in Santander, Colombia. The research focused on analyzing the link between tourism and agriculture as a factor that could generate a positive influence on the sustainability of the countryside, on the development of agricultural and tourist production in Santander. From the methodological point of view, it is a non-experimental investigation, based on the direct observation of reality, coupled with the analysis of descriptive aspects from a set of semi-structured interviews carried out with farmers in the area under study. The study emphasized on showing that this relationship could be possible from the application of some of the modalities of rural, community, gastronomic or agri-food tourism, where the concept of gastronomy integrates all the actors that are part of the processes of production, transformation and consumption of food produced in the field. From this proposal, it was possible to observe that there is a close relationship between tourism and agriculture, which allows us to think of a gastronomic rural tourism that has as its purpose, to generate sustainable alternatives for economic and social development in rural areas. The main conclusions underline the trend observed worldwide, in which gastronomy is incorporated as a fundamental part of the tourism-agriculture relationship, to find mechanisms that promote tourism activity while strengthening the rural economy and contributing to the maintenance of agricultural spaces rural as places of recreation, leisure and agricultural production. Thus, they can manage sustainable tourism projects where food is part of the tourist attraction, managed by the community itself. In addition to providing the peasant with other means of subsistence complementary to their agricultural work, which at the same time constitute a recognition of the valuable contribution they make to the gastronomic process of the locality and adapt to the needs of the current tourist.

Key words: Tourism, gastronomy, agriculture, food, Santander, Colombia

RÉSUMÉ

Ce travail fait partie des résultats d'une enquête sur la proposition d'un itinéraire touristique et gastronomique à Santander, en Colombie. Par conséquent, la recherche s'est concentrée sur l'analyse du lien entre le tourisme et l'agriculture en tant que facteur pouvant générer un impact positif sur la durabilité de la campagne, sur le développement de la production agricole et touristique à Santander, au Colombie. Du point de vue méthodologique, il s'agit d'une recherche non expérimentale, basée sur l'observation directe de la réalité, ainsi que sur l'analyse des aspects descriptifs d'un ensemble d'entretiens semi-structurés réalisés avec des agriculteurs de la zone étudiée. L'accent a été mis sur la démonstration que cette relation peut être possible à partir de l'application de certaines des modalités du tourisme rural, communautaire, gastronomique ou agro-alimentaire, où le concept de gastronomie intègre tous les acteurs qui font partie des processus de production, de transformation et la consommation d'aliments produits sur le terrain. De cette proposition, il a été possible d'observer qu'il existe une relation étroite entre le tourisme et l'agriculture, ce qui nous permet de penser à un tourisme rural gastronomique qui a pour objectif de générer des alternatives durables pour le développement économique et social dans les zones rurales. Les principales conclusions soulignent la tendance observée au niveau mondiale, dans laquelle la gastronomie est intégrée comme un élément fondamental de la relation tourisme-agriculture, afin de trouver des mécanismes permettant de stimuler l'activité touristique tout en renforçant l'économie rurale et en contribuant à maintenir les zones rurales comme lieux de détente, de loisirs et de production agricole. Il est donc possible d'y gérer des projets de tourisme durable, où la nourriture fait partie de l'attraction touristique, gérée par la communauté elle-même. En plus de fournir aux agriculteurs d'autres moyens de subsistance complémentaires à leur travail agricole, ils constituent également une reconnaissance de la précieuse contribution qu'ils apportent au processus gastronomique de la localité et sont adaptés aux besoins des touristes d'aujourd'hui.

Mots-clés : tourisme, gastronomie, agriculture, alimentation, Santander, la Colombie

RESUMO

O presente trabalho é parte dos resultados de uma investigação sobre a proposta de uma rota turística e gastronômica em Santander, Colômbia. A pesquisa se concentrou em analisar a ligação entre turismo e agricultura como um fator que poderia gerar um impacto positivo na sustentabilidade do campo, no desenvolvimento da produção agrícola e turística em Santander. Do ponto de vista metodológico, trata-se de uma investigação não experimental, baseada na observação direta da realidade, aliada à análise de aspectos descritivos a partir de um conjunto de entrevistas semiestruturadas realizadas com agricultores da área em estudo. A ênfase foi colocada em mostrar que essa relação

pode ser possível a partir da aplicação de algumas das modalidades de turismo rural, comunitário, gastronômico ou agroalimentar, onde o conceito de gastronomia integra todos os atores que fazem parte dos processos de produção, transformação e consumo de alimentos produzidos no campo. A partir desta proposta foi possível observar que existe uma estreita relação entre turismo e agricultura, o que nos permite pensar em um turismo rural gastronômico com o propósito de gerar alternativas sustentáveis para o desenvolvimento econômico e social no meio rural. As principais conclusões sublinham a tendência observada em nível mundial, em que a gastronomia se incorpora como parte fundamental da relação turismo-agricultura, de encontrar mecanismos que promovam a atividade turística, fortaleçam a economia rural e contribuam para a manutenção dos espaços agrícolas, recreação, lazer e produção agrícola. Assim, eles podem gerenciar projetos de turismo sustentável onde a alimentação faz parte do atrativo turístico, o qual é gerido pela própria comunidade. Além de proporcionar ao camponês meios de subsistência complementares ao seu trabalho agrícola, tem-se o reconhecimento da valiosa contribuição deste ator social ao processo gastronômico da localidade, bem como às necessidades do turista atual.

Palavras-chave: turismo, gastronomia, agricultura, alimentação, Santander, Colômbia

1. INTRODUCCIÓN

La investigación se centró en analizar el vínculo entre turismo y agricultura como un factor que podría generar un impacto positivo en el sostenimiento del campo, en el desarrollo de la producción agrícola y turística en Santander. Consideramos pertinente realizar este análisis en torno al vínculo entre turismo y agricultura desde la posibilidad que brindan propuestas como el turismo rural, comunitario, gastronómico y agroalimentario, desde una nueva concepción de gastronomía más preocupada por el proceso integral que incluya la producción, transformación y degustación de los alimentos (Barrera, 2007, p. 68, citando a Brillat-Savarin, 2005). Enfoques que podrían impactar de forma positiva el desarrollo económico, social y cultural de esta región, por considerarse un espacio donde la actividad turística es muy activa, al igual que la producción agrícola.

Hoy en día se han generado diversos enfoques que estudian el fenómeno del turismo, se habla de un turismo rural que señala la posibilidad de que sea el propio campesino el que opere el servicio que se le ofrece al turista, donde sea factible realizar diversas actividades cuya finalidad única sea la verdadera convivencia del turista con el mundo rural (Thomé, 2008; Barrera, 2007). También se hace referencia a un turismo comunitario, que busca rescatar y valorar los atractivos locales y la

identidad territorial en beneficio de las comunidades menos favorecidas (Burgos, 2013). El turismo gastronómico se «*basa en un concepto de conocer y aprender, comer, degustar y disfrutar de la cultura gastronómica identificada con un territorio*», donde el territorio se convierte en ese eje principal de la oferte gastronómica (Organización Mundial del Turismo y Basque Culinary Center, 2019, p. 8). Por su parte, el turismo agroalimentario es visto como una modalidad turística que busca conocer toda la cadena de producción de los alimentos representativos de un territorio, donde no solo es de interés el alimento en sí, sino la actividad que integra todo el proceso que va desde la elaboración, comercialización y consumo del alimento, «*se trata de un recorrido lúdico por las etapas del proceso productivo, que motiva la reconexión entre productor y consumidor*» (De Jesús-Contreras, Thomé-Ortiz, Espinoza-Ortega y Vizcarra-Bordi, 2017, p. 558). Estas propuestas, aunque guardan ciertas diferencias, toman como eje central los alimentos y el territorio donde se producen. Ellas buscan integrar a la población rural como parte del proceso turístico del cual la misma comunidad obtenga beneficios económicos y sociales significativos que contribuyan al desarrollo local y a la soberanía alimentaria. Emprender estos tipos de proyectos requiere del trabajo conjunto de muchos actores, una tarea que resulta compleja,

pero al contar con las condiciones necesarias podría llevarse a cabo.

Para el caso concreto del territorio santandereano que se ubica al nororiente de Colombia, lo que ha faltado es interés, organización y apoyos institucionales, dado que ahí se tienen las condiciones necesarias para generar proyectos que faciliten esa unión entre el turismo y el campo. Santander es un territorio con una gran riqueza natural, cultural y social. Por lo tanto, las propuestas de un turismo rural, comunitario, gastronómico o agroalimentario permitirían crear estrategias que promuevan el crecimiento de la agricultura y de las zonas rurales, lo que se reflejará en una mayor inclusión y fortalecimiento de una soberanía alimentaria de las comunidades. La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), bien señala: «Un enfoque inclusivo asegurará que la migración del medio rural al urbano, un fenómeno que normalmente acompaña la transformación estructural, no esté impulsada por una falta de oportunidades locales» (FAO, 2019, p. 4).

La conexión lógica entre turismo y agricultura es una estrategia que permite fortalecer el campo en Santander, lo que representa una necesidad dada la importancia y preocupación que estos dos sectores parecen tener en la agenda pública del gobierno departamental. Se trata de un turismo rural, agroalimentario o gastronómico, que sea sustentado e impulsado por las mismas comunidades campesinas, donde sean ellas las que se apropien de los excedentes generados por esta actividad. Encargadas de crear un turismo responsable fomentado desde la visión que ellos tienen del territorio, de su identidad y de la experiencia de haber vivido y trabajado toda su vida la tierra, cuya relación está permeada por el respeto y amor a la tierra y lo que ella les brinda. Esta sería una vía adecuada para lograr que, efectivamente, esta relación turismo-agricultura impacte positivamente el campo, generando no solo riqueza monetaria, sino también riqueza cultural y ambiental.

Se trata así mismo de fomentar un turismo que busque vivir experiencias gastronómicas diferentes, donde se fusionen diversas sensaciones: el consumir los alimentos en su

estado original, en un ambiente natural; tener la plena certeza de lo que se consume y con el conocimiento de lo que hay detrás de los productos del campo, de todo el trabajo e historias que se van creando en torno a su cultivo y cosecha, que a su vez le van dando identidad al territorio. Vivir y transmitir estas experiencias también genera una mayor conciencia de la importancia del campo para la población de hoy y para las próximas generaciones. Como señalan Barrera y Bringas (2009) el turismo tradicional ve a los alimentos como facilitadores de la experiencia turística, pero en esta nueva concepción del turismo rural los alimentos también son concebidos como recursos turísticos, ya que son parte del patrimonio de los pueblos que están relacionados con su identidad local. Esto les permite ocupar un lugar central como productos turísticos.

Desde estas propuestas se puede observar la relación que el campesino establece con su entorno, a partir de una nueva forma de utilización del espacio rural determinada por aspectos sociales y el uso racional de los recursos con fines turísticos. La investigación de la que parten estas reflexiones se realizó teniendo en cuenta la opinión de algunos de los campesinos localizados en los espacios de influencia del proyecto, lo cual permitió realizar un acercamiento al espacio rural, donde la unión entre turismo y agricultura se aprecia a partir de lo que un sector le aporta al otro. Así, se tiene que los productores agrícolas le aportarían al turista, la posibilidad de vivir nuevas experiencias relacionadas con el contacto con la naturaleza, consumir comida saludable, disfrutar de los paisajes, la tranquilidad del campo, así como transmitirle al visitante amor por la naturaleza, sentido de responsabilidad con el medio ambiente, la historia y conocimientos locales acerca de los alimentos surgidos de esas tierras y por supuesto, una alimentación saludable. Por su parte, el turismo podría ayudar al campesino a diversificar sus ingresos y producción, porque contaría con nuevas opciones para comercializar sus productos, lo que representaría un impulso a la producción agrícola local y el desarrollo de una seguridad alimentaria.

Turismo y agricultura es una unión que podría dar importantes resultados dentro de una propuesta integral, donde se resalte el papel que cada actor aporta al proceso y cómo ambos contribuyen a un turismo rural sostenible. Así, trabajar esta propuesta en Santander desde una concepción de un turismo rural, comunitario, gastronómico o agroalimentario que se enfoque en un nuevo concepto de gastronomía, abriría la posibilidad de sustentar la factibilidad y coherencia de esta unión teniendo en cuenta los diversos actores involucrados en dichos procesos. Se trata, además, que se perciba el alimento como parte de la identidad cultural, que al integrarse a la oferta turística exalte y haga visible la región de donde provienen esos productos (Castellón y Fontechá, 2018).

En el estudio de la relación turismo y agricultura se hace pertinente rescatar y utilizar el concepto de gastronomía, que hoy parece cobrar mayor atención, concebida como:

[...] el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación. En ese sentido, la gastronomía integra a los alimentos en sus etapas de producción, comercio y consumo en una extendida y compleja cadena de relaciones.(Barrera, 2007, p. 68, citando a Brillat-Savarin, 2005)

Teniendo en cuenta la definición anterior, se optó por mirar la gastronomía como un proceso integrado por distintos eslabones en los cuales intervienen diversos actores que interactúan entre sí. Es a partir de esta postura desde donde se analiza el aporte que el turismo le puede hacer a la producción agrícola y por ende a las comunidades productoras de alimentos; y cómo estas, a su vez, pueden impulsar un turismo responsable y sostenible.

En cuanto a la metodología utilizada, esta es una investigación no experimental basada en la observación directa de la realidad, a la que se le incorporó el análisis de aspectos descriptivos derivados de las entrevistas semiestructuradas realizadas a varias personas que cultivan la tierra en el espacio de influencia de la investigación. Se propone una forma de construcción del conocimiento basándose en la subjetividad e intersubjetividad de los actores entrevistados. La recolección de la información

se realizó en varios municipios del departamento de Santander, a saber: Los Santos, Villanueva, Barichara, Zapatoca y San Vicente de Chucuri. Para la elaboración de este artículo solo se tomaron cinco de las entrevistas realizadas en la investigación más amplia. Esta selección se realizó para desarrollar el objetivo puntual propuesto en este artículo. Los entrevistados fueron 5 cultivadores de los municipios señalados, elegidos de acuerdo con los criterios propios de la investigación, como lo fue la cercanía de las tierras de cultivos a las cabeceras municipales. Esta aproximación le permite al campesino tener un conocimiento mucho más detallado del movimiento de turistas que se generan en el casco urbano y la relación que se puede dar entre ellos y el espacio rural. Las opiniones de los agricultores revelaron que es necesario incluir la visión de todos los actores involucrados en la relación turismo y agricultura, como una unión que podría dar resultado dentro de una propuesta integral, donde se resalte el papel que cada actor aporta al proceso y sus contribuciones para un turismo rural sostenible

2. DISCUSIÓN DE RESULTADOS

2.1. TURISMO Y TRADICIÓN CULINARIA EN SANTANDER

En Colombia y Santander el turismo ha mostrado una gran evolución; hoy día se constituye en uno de los sectores más dinámicos de la economía del país. Por su parte, la gastronomía santandereana tiene ese potencial de atractivo turístico que, unido a las maravillas ambientales y culturales que la región posee, podría generar un importante desarrollo. Pero ese desarrollo no solo impactaría al sector urbano, que es en donde actualmente se concentra el turismo en los restaurantes y hoteles, sino también en la parte rural, aquella que brinda los insumos con los cuales los cocineros elaboran los platillos que hacen parte de la identidad regional.

Para el caso del departamento de Santander, generalmente la gastronomía se describe como las tradiciones que se desarrollan en el área andina del mismo. Esta se caracteriza por las preparaciones a base de maíz, alimento presente desde períodos prehispánicos y que era base de la alimentación del pueblo indígena Guane.

Dentro de estas se destaca la arepa de maíz pelado, la cual implica el uso de la técnica de pelar el maíz con ceniza o cal a la cual se le adiciona yuca, manteca de cerdo y chicharrón; también se elaboran un variado número de sopas, en las que se usa el maíz como ingrediente en grano o con masas de maíz pelado, mazorca, maíz tostado, entre otras, adicionadas en diversas formas. La fuente de proteína provenía del consumo de hormiga culona y del consumo animal como la res y el cabro. El uso de la proteína animal se encuentra asociado a la alta producción de la ganadería en el departamento y al proceso histórico de significación de estas fuentes alimenticias como un producto de alto estatus, como resultado de períodos de crisis en los que era muy difícil acceder a cortes de bovino de primera calidad. Esto también se refleja en las diversas preparaciones en las que se aprovechan las vísceras y otras partes del animal. A su vez, el consumo del cabro está asociado a la facilidad de adaptación que tuvo este animal a las agrestes tierras del Cañón del Chicamocha, donde la disponibilidad de recursos para su producción era mínima e igualmente debía hacer uso de terrenos escarpados.

Sin embargo, el departamento de Santander también está constituido por el valle interandino, por territorios de zonas bajas como el Magdalena Medio, específicamente algunos de los municipios de la Provincia de Yariguies. Estos últimos, por su parte, se caracterizan por el aprovechamiento de los recursos asociados a los ríos, como el río Magdalena, las ciénagas y zonas planas para la producción de ganado, lo que se traduce en un alto consumo de pescado, plátano y tubérculos como la yuca y el ñame y en una variedad considerable de festivales y festividades donde la comida es protagonista. Además, por la incorporación de tradiciones culinarias de la zona Caribe colombiana, que llegaron como parte de las prácticas culturales de población que migró por la bonanza petrolera o como desplazados de esas zonas del país (Rodríguez-Martínez y Quiroga, 2020).

En esta dirección, el turismo gastronómico también implica una relación y relevancia significativa con los territorios. Al ser la cocina una expresión de la cultura y de los recursos

de la tierra, el territorio cobra una importancia vital. Las cocinas regionales no pueden ser comprendidas sin esa estrecha relación con el territorio. El turismo gastronómico está destinado a un segmento particular de turistas, quienes hacen parte de las nuevas tendencias en las que buscan experiencias, vivir, sentir, oler, degustar placeres propios o novedades insólitas a las que solamente el desplazamiento hasta un lugar determinado les da acceso. Este tipo de turista que busca acercarse a la cultura y opta por la gastronomía y las raíces culinarias cada día toma más impulso. Los significados, las formas de preparación y el valor patrimonial de la cocina son cada vez más valorados porque potencializan y distinguen los destinos turísticos (Schlüter y Norrild, 2006, p. 42). Desde esta mirada, cobra importancia para este estudio, las investigaciones realizadas por Millán y Melián (2008), al considerar que «el turismo gastronómico, los productos alimenticios y las especialidades culinarias se convierten en vehículo de acercamiento cultural en la medida en que se configuran como elementos identificadores de pueblos y territorios» (p. 96). Lo mismo sucede con el turismo rural, el cual surge a partir de la interacción entre el turista con la cultura y la tradición local, donde las prácticas alimentarias se revisten de esa autenticidad que transforma el significado del alimento (Gastal y Costa, 2020).

Para Santander, el turismo es un fenómeno cultural y económico que ha estado presente desde otras percepciones a lo largo del siglo XX. Para caracterizar el perfil turístico del visitante del departamento se debe contextualizar el panorama de la oferta turística en la región, la cual no ha consolidado una identidad en materia de oferta turística y más bien ha presentado múltiples matices en el devenir histórico del turismo en la región. En un principio, como punto de paso y de intercambio comercial, en donde el fenómeno de la migración extranjera apalancó la creación de clubes, la formalización de hoteles y restaurantes que confluyeron con la realización de eventos para la promoción de este territorio.

En los últimos años la oferta turística se ha diversificado, pasando el epicentro del turismo de aventura en San Gil y sus municipios aledaños a lo largo del Cañón del Chicamocha,

hacia nuevas lecturas y esfuerzos alrededor de la generación de experiencias dentro de las líneas del turismo comunitario y rural, posibilitando vivencias que conecten a los visitantes con el mundo campesino, agrícola, de siembra a través de algunos esfuerzos asociativos en los territorios, en donde los mismos productores se ven beneficiados de la cadena turística; aunque esos esfuerzo se han traducido más que todo en acciones individuales.

Los matices geográficos, culturales e históricos han hecho que el país pueda ser entendido desde las regiones de carácter andino, amazónico, caribeño, pacífico, orinoquense y que inclusive, dentro de esas categorías, algunas poblaciones hayan optado por diferenciarse aún más. Ese es el caso del departamento de Santander: en esta zona del país y según comenta Emilio Arenas (2006), los santandereanos han buscado el reconocimiento como población de ascendencia principalmente española, así como también con ancestros alemanes e italianos, con un porcentaje menor de herencia indígena.

Las publicaciones históricas del departamento han contribuido en la construcción de un imaginario en el que la cultura santandereana es la expresión de ese proceso de sincretismo, en el que se han conjugado elementos musicales, artísticos, temperamentales y alimentarios para crear una representación de «lo santandereano». Tal característica, si bien puede que no identifique a la totalidad de su población, ha sido empleado como estrategia para posicionarse frente a otras regiones e impulsar el turismo.

Desde los aspectos políticos también se han generado implicaciones en la representación de la identidad santandereana, manifestándose en el imaginario de una población «trabajadora, berraca, frentera, emprendedora, de carácter agreste y fuerte, echada palante, competitiva, donde el honor es componente fundamental», entre otras características (Pinzón, Prada, Chávez y Sánchez, 2016, p. 2).

El esfuerzo de analizar una serie de aspectos que posibiliten ese vínculo entre el turismo y la agricultura en esta región colombiana se encuentra relacionado con la construcción de una estrategia enfocada en tres direcciones:

primero, potencializar el turismo en Santander; segundo, una estrategia que aporte al desarrollo del campo a través de la inclusión del productor local al proceso turístico; y, tercero, que eleve el valor de la identidad y la cultura regional relacionada con la cocina santandereana. En este sentido, se habla de un proceso integral del estudio de la gastronomía, donde se deje de pensar solo en una visión tradicional del concepto y sean considerados todos los elementos y actores que unidos aportan y enriquecen el proceso, ellos son: el productor o agricultor, el que transforma los alimentos (cocineros y la agroindustria) y el que degusta los alimentos (el turista). Pero aquí el análisis se centra especialmente en uno de esos actores: el productor de alimentos, en su inclusión y valoración como parte fundamental en la relación turismo-agricultura. De los demás actores se ocupará otro espacio posterior.

La propuesta de incluir al productor de alimentos como parte fundamental en este estudio se pensó, por una parte, con la intención de motivar el incremento de la producción agrícola y aportar al desarrollo de aquellas regiones marginadas del departamento. Allí existe gran deseo por parte de la población rural por seguir cultivando la tierra, pero el escaso apoyo y limitados recursos económicos con los que cuenta el campesinado, junto con la imposibilidad de sacar sus productos al mercado, dificultan su producción por lo costoso que ello resulta. Tal como lo indican Naranjo y Arias (2020):

A nivel mundial, la seguridad alimentaria y nutricional está atravesando grandes retos para poder mantener la población del planeta. Estos desafíos se han presentado frente al cambio climático, que limita la disponibilidad y el acceso de alimentos; y frente a la sobre población, que masifica su producción, consumo y utilización de los mismos. (p. 54)

También es importante tener presente en la lista de retos que ellos señalan, las dificultades para lograr una seguridad alimentaria y nutricional de los pueblos ya que, si no hay oportunidades en el campo, los campesinos no trabajarán la tierra. Impulsar una relación

amigable entre el turismo y la producción alimentaria podría convertirse en un ingreso complementario para un campesino que en la zona estudiada solo vive de la producción agrícola. Ello representaría una adecuada estrategia a la hora de buscar alternativas para el desarrollo del medio rural, porque con ella se agregaría valor a las producciones agroalimentarias en manos de pequeños productores y –especialmente–, aquellas donde se emplean procesos artesanales para su transformación.

2.2. EL APORTE DEL CAMPO AL FORTALECIMIENTO DEL TURISMO EN SANTANDER

Un punto clave al realizar esta investigación fue mostrar que el turismo y su relación con el campo, donde los alimentos y su vínculo con el territorio sean la columna vertebral de todo el proceso, puede convertirse en una importante base generadora de empleo y de oportunidades para la población de los municipios de Santander. Pero no se pretende que el aporte que genere este vínculo se enfoque solo al aspecto económico, sino que se extienda también al cultural y al desarrollo rural. Al comprender la gastronomía como detonante (*driver*) del turismo en los espacios rurales, permite percibirla como una pieza fundamental para crear alternativas de desarrollo local, así como también generar ventajas competitivas en la oferta turística. Esto último se fundamenta en que su relación con la cultura e identidad local y regional le aportaría grandes beneficios a la hora de atraer el interés del turista de hoy, que busca ese contacto con la naturaleza y con lo representativo de los lugares que visita; donde los alimentos también forman parte de la cultura, de la historia y las tradiciones de una comunidad.

El campo santandereano obtendría un gran impulso con el desarrollo de un turismo rural enfocado a la producción agroalimentaria, donde se destaque todo el proceso de producción, trasformación y degustación de los alimentos, ya que por medio de este se pueden hallar alternativas de desarrollo rural equitativas e incluyentes, así como reforzar los derechos fundamentales de las comunidades que habitan el campo colombiano y de esta forma,

contribuir para que la población rural deje de ser solo la mano de obra para los inversionistas que explotan los territorios, además de evitar que sean vistos como población sobrante en los espacios rurales. Fomentar el turismo rural y la gastronomía como foco de desarrollo local, resultaría de especial interés para las comunidades campesinas, porque representan alternativas en el medio rural que agregan valor a las producciones agroalimentarias en manos de pequeños productores. Como señala Barrera (2007),

Si quienes tienen competencias en materia de desarrollo y empleo en las zonas rurales, no atienden el tema, se corre el riesgo de que la temática se aborde solo desde una perspectiva de diversificación de la oferta turística, sin importar demasiado quiénes se apropien de los beneficios que genera la actividad, y lo que es peor aún, que los locales paguen el costo del desarrollo; y los inversores foráneos –citadinos– tomen los beneficios.(Barrera, 2007, p. 137)

La necesidad de ampliar y diversificar la oferta turística desde la gastronomía y su relación con el campo y el turismo pueden generar grandes posibilidades de crecimiento en todos los sectores que intervienen en el proceso, pero especialmente en aquellos que cultivan la tierra, que habían quedado un poco al margen o excluidos de esta cadena productiva. En una entrevista realizada a doña Consuelo, una campesina que cultiva fríjol y cítrico en la vereda el Salitre en Barichara, señaló algo que se ha generalizado en la percepción de muchas de las personas citadinas que viajan al campo y que desconocen la vida rural. Específicamente comentó lo siguiente:

Un señor que vino de Bogotá, vive por allá, y empezó diciendo que quería que le vendiera naranjas, le dije: regáleme cinco mil pesos por esa bolsa, le pareció caro, la pesamos y eran como 14 libras; después regresó a que le vendiera y le dije sí, a mil pesos la libra. Es que ustedes vienen al campo y creen que las sembramos y ya, toca cultivar, si los palos tienen plaga toca fumigarlos. Yo le dije: usted es pensionado, su esposa también, yo no le estoy diciendo que me regale, si usted viene a comprarme

me paga lo justo, yo tampoco lo voy a robar, y entonces no volvió. Yo le vendía la Yuca a 500 y luego lo vi en Barichara comprándola a 900. (Consuelo, 2017, entrevista)

Para que se dé un mayor entendimiento entre el campo y la ciudad, es importante generar conciencia de la labor que realizan las personas que cultivan la tierra, crear una dinámica a la inversa, traer la ciudad al campo, no llevar el campo a la ciudad, para ver si desde esta nueva dinámica se valoriza el trabajo rural y se mejoran las condiciones de vida de las personas que lo habitan. El turismo puede generar un proceso diferente que le dé un nuevo aire a partir de la puesta en marcha de estrategias de turismo organizado y sostenible. Existen algunos ejemplos exitosos de la aplicación de estas estrategias de turismo, pero también se encuentran ejemplos donde el turismo ha ocasionado una influencia negativa, lo que suscita alguna resistencia en su aplicación. Y es esa la conclusión a la que se llega en la entrevista realizada a doña Consuelo, quien está de acuerdo con que se impulse el turismo gastronómico desde las visitas a las fincas productoras, pero desconfía del valor y de la importancia que el ciudadano tiene por el campo y la producción campesina. Por ello se requiere que sea el mismo campesino, aquel que produce y cuida la tierra, quien encabece estos procesos; claro que, con la ayuda, asesoría y acompañamiento de los entes gubernamentales y de la iniciativa privada, porque por sí solo sería una tarea difícil de realizar para el campesino.

En el recorrido realizado por el equipo por las diferentes veredas de los municipios incluidos en la investigación, se registraron algunas opiniones en las entrevistas realizadas a diversas personas que cultivan la tierra. En su mayoría manifestaron su aceptación de vincularse a un proyecto donde se diera esta relación entre el turismo y la agricultura, porque muchos de ellos –por la cercanía de sus fincas a las cabeceras municipales– ya han generado ese acercamiento. Ellos creen que es posible este vínculo y se lograrían algunos resultados positivos para el desarrollo del campesino, pero son conscientes de las múltiples dificultades por las que hoy transita el campo colombiano por

la falta de recursos y apoyo gubernamental. Los hermanos Fernando y Luz Marina (2018), quienes tienen una finca en la vereda del Salitre en Barichara, donde cultivan diversos productos, expresaron lo importante que sería que los turistas no solo se quedaran en la cabecera municipal, sino que caminaran las veredas y apreciaran los atractivos naturales que tiene el municipio. Luz Marina comentó lo siguiente:

En Barichara hay mucha historia, pero nadie se le ha ocurrido de armar un paquete, por aquí vienen los turistas preguntando por agua, por algún camino, lo bueno es que todavía hay tranquilidad, aquí no hay sensación de inseguridad, lo importante sería hacer planes que tengan todo articulado [...] hay muchos hoteles que emplean a la gente y ya, pero se ha ido mucha gente del campo, por eso usted casi no ve cultivos porque la fuente de la economía es el turismo y los muchachos se van. (Fernando y Luz Marina, 2018, entrevista)

En esta relación campo-ciudad en torno al turismo y a la agricultura como base de la gastronomía tradicional y moderna, se parte del concepto de turismo rural tradicional o comunitario, porque existe la idea de un turismo rural contemporáneo donde, como sustenta Eudes De Sousa (2012, citando a Rodríguez, 2001):

El turismo rural tradicional se refiere a los espacios rurales que se originan de la producción agraria durante los ciclos históricos de la actividad agropecuaria tradicional. Y el segundo (turismo contemporáneo) se fragmentaría en: hoteles-hacienda, posadas rurales, spas rurales, segunda residencia campestre, campings y campamentos rurales, turismo de caza y pesca, turismo rural místico o religioso, turismo rural científico-pedagógico y turismo rural etnográfico. (p. 8)

La propuesta de un turismo rural tradicional tiene como objetivo el desarrollo de la población rural, que sea la propia comunidad campesina e indígena la que se encargue de operarlo a partir de la realización de diversas actividades que tengan como fin único, la

verdadera convivencia con el mundo rural (Thomé, 2008). Algunas entidades privadas ven el turismo rural como el fomento de la construcción de grandes complejos turísticos en esos espacios, donde se crean algunos subempleos para la población local, pero esta situación lo que genera es un impacto negativo en estas comunidades. Un verdadero turismo rural lo que persigue es que las comunidades campesinas e indígenas organicen actividades a través de la práctica de un turismo sostenible, que les permita contar con alternativas de generación de un ingreso no agrícola, pero que también les brinde la posibilidad de seguir cultivando la tierra.

Hoy se busca resaltar el papel que el campo puede jugar en la diversificación del turismo, aportando nuevos elementos que permitan llamar la atención de aquellas personas que buscan otras alternativas al momento de seleccionar sus lugares de destinos turísticos. En esta relación, se hace evidente la importancia que tiene la gastronomía santandereana, y su estrecha relación con la producción de alimentos, la cultura, la historia y la naturaleza, como atractivo turístico en la región. Usar esta actividad como estrategia de desarrollo, puede significar para el departamento una posibilidad de generar mayor crecimiento económico hacia una gran población que se dedica y vive de la producción de alimentos ofertados a los turistas.

Las nuevas generaciones campesinas, imbuidas en los avances tecnológicos de la vida moderna, han generado en ellas otras preocupaciones que no están precisamente relacionadas con la producción rural. Y este quizás es uno de los problemas graves que enfrenta el campo colombiano: el relevo generacional. Hoy no hay quien cultive la tierra. En el campo se vive una escasez de manos que labren las parcelas, las nuevas generaciones prefieren partir a la ciudad en busca de un nuevo futuro porque el trabajo agrícola no les brinda la estabilidad económica que muchos buscan. En la entrevista que se le hizo a Don Jorge Serrano, un campesino de Zapatoca, habla con mucha nostalgia del campo:

La gente quería mucho la tierra, ahora no quiere la tierra, solamente quieren el dinero,

pero los campos no les apetecen. Yo digo que uno de campesino, el error de uno es venirse para el pueblo, yo podía estar en el campo toda la vida, porque el campo es lo más bonito, lo más sano que pueda haber, allá tiene uno su yuquita, su maíz, su papa, sin veneno, y en cambio ahora en el pueblo todo es contaminado. Porque otra cosa que teníamos los campesinos era que las avispas no debímos matarlas, ella poliniza, antes no teníamos plagas, eso mismo lo trajo los insecticidas esos, una plaga trae otra. (Jorge Serrano, 2017, entrevista)

Como respuesta al problema que hoy vive el campo colombiano, donde los jóvenes no ven ninguna oportunidad de superación, es importante que se diseñen estrategias enfocadas al desarrollo de las zonas rurales. Las mismas han de tener en cuenta las posibilidades que el turismo brinda como una herramienta positiva para la generación de desarrollo local, donde el campesino pueda complementar sus ingresos agrícolas con los que produce la actividad del turismo. Fomentar el turismo gastronómico como parte de él representa una buena estrategia a la hora de buscar alternativas para el desarrollo del medio rural, porque ella agrega valor a las producciones agroalimentarias en manos de pequeños productores y –especialmente–, aquellas producciones donde se emplean procesos artesanales para su elaboración. Pero hay que seguir insistiendo en la posición certera de Millán, Morales y Pérez (2011):

En ningún caso se aboga por convertir al turismo en la principal fuente de rentas de las zonas rurales, sino a una contribución de ingresos complementarios para los habitantes de las mismas. Porque si aconteciese lo contrario, conllevaría a una alta probabilidad de saturación del medio rural, y lo que se pretende es fomentar la sostenibilidad del medio ambiente, para generar riqueza y empleo a lo largo del tiempo. (p. 116)

En los recorridos del trabajo de campo se pudo observar que existe un gran potencial tanto humano como material con el cual impulsar una estrategia bajo este enfoque de turismo rural. Existen recursos naturales con

potencial de ser aprovechados en actividades complementarias a la agricultura. El turismo rural representa, en opiniones de los mismos pobladores, una oportunidad económica para mejorar su nivel de vida; pero a través de la participación directa de ellos en la creación de los productos turísticos y su administración, aunque vinculándolos con la tierra y lo que ella les proporciona.

En el caso de los municipios visitados se identificaron varias iniciativas de personas que tienen fincas y emplean los productos obtenidos en ellas como insumo para la preparación de alimentos, tal como sucede en Villanueva. En ese municipio se destaca una familia que elabora helados de distintas frutas y tubérculos como el aguacate y la Yuca; o en San Vicente de Chucurí, donde varios cultivadores de cacao transforman el producto en diversas presentaciones, como chocolates, licores, cremas, salsas, dulces que son vendidos en la región y algunas a nivel nacional.

Un ejemplo de este proceso, de cómo generar un turismo rural gastronómico sostenible lo constituyen Don Jorge Acevedo y su familia, quienes tienen una finca cacaotera en las afueras del municipio de San Vicente de Chucurí. Ellos no solo cultivan el grano, sino que también lo transforman en sus múltiples derivados como chocolate de mesa, licor y dulces; además, tienen abiertas las puertas de su finca para recibir a todo aquél que quiera vivir la experiencia y conocer más profundamente el mundo del cacao. Mary Acevedo, la hija de Don Jorge, explica cómo han articulado el cultivo de la gramínea y la producción de chocolate con el turismo:

La finca está dividida en varios sectores: la plantación, la planta procesadora, donde están las máquinas de producción, y la comercialización; este lugar está entrando en un tema turístico, ya tenemos una serie de pasos que realizamos, por ejemplo, estamos asociados con Fedecacao y hay un tema técnico, luego charlas cacaoteras, habla mi papá sobre su experiencia en el cacao, cómo ha sido su vida en ese mundo, desde que comenzó hasta hoy; luego la gente recorre las plantaciones, el genotipo, qué tan grande es, el crecimiento de las plantas; regresan acá, tenemos un evento artístico,

interactuamos, hay danzas típicas de la región enfocadas al cacao, juegos temáticos con el cacao, luego conocen las instalaciones; nuestro principio es educar a la gente en esos temas, la fermentación, cuánto tiempo se lleva, luego se pasa a la planta de seque, y finalmente se exponen los productos que se venden, explicamos cómo se elaboran, ya para finalizar tenemos una tertulia con un chocolatico. (Mary Acevedo, 2017, entrevista)

También fue entrevistado el señor Caballero, propietario de Chocolates y Dulces Caballero, quien cultiva el cacao y lo trasforma en diversos productos como crema de cacao, turrones de cacao, chocolate de mesa y caramelos, que pone a la venta en un local que tiene en la cabecera municipal de San Vicente de Chucurí. Actualmente ofrece al turista lo que él denomina «Circuito del Cacao», como una vivencia experimental de la cacao cultura en este municipio.

No obstante, todas estas experiencias que muestran una gran oportunidad de crecimiento para una región donde el 60% de las fincas producen cacao y otros productos agrícolas como el aguacate y cítricos (Plan de Desarrollo del Municipio de San Vicente de Chucurí, 2020-2023; Alcaldía de San Vicente, 2020), el deseo de que haya una perfecta sincronía entre turismo y agricultura se desvanece por dificultades que pueden ser subsanadas si hubiera el interés y el apoyo adecuado. Existen dos dificultades que han sido identificadas en el curso de la investigación y que también fueron comentadas por algunos de los entrevistados en San Vicente de Chucurí, pero que se podría generalizar a casi todos los lugares que hemos visitado. La primera es el individualismo de algunos santandereanos que prefieren trabajar cada uno por su lado, lo que dificulta la formación de asociaciones entre cultivadores y con los empresarios con el fin de impulsar proyectos comunales, para que se dejen de percibir solo iniciativas aisladas. La segunda es la falta de apoyo público y privado. No se aprecia mucho interés por parte de la iniciativa pública y privada en cambiar la actual situación, por ejemplo, invirtiendo en estos proyectos productivos locales, en infraestructura rural y liderando verdaderos

procesos de concientización de la población al trabajo asociativo. A continuación, se citan las opiniones de cuatro de los entrevistados que confirman estas dificultades:

Esto primeramente se quiso direccionar asociativo, con un grupo de personas. Pero por tema cultural y de idiosincrasia de los chucureños es muy difícil hacerlo, cada quien está trabajando por su lado, llevo intentando esto por unos cinco-seis años. Y no se pudo, por mi discapacidad y sin apoyo público ni privado: La idea es muy bonita, pero no pasó de ahí. (Caballero, 2017, entrevista)

Uno tira individualmente, por acá la parte asociativa es negativa, a la gente no le suena eso, cada cual administra como quiere; yo llevo muchos años llevando esto con buen manejo, he estado en asociaciones y se acabó la plata, pero asociarse es complicado, yo ‘gerencio’ esto con mis recursos, con mis conocimientos, porque eso de asociarse, hay gente que tiene mentalidad de no desarrollo, de no hacer, y así uno se queda estacionario. Hemos manifestado que ojalá pudiéramos tener algún apoyo, pero no lo hemos podido lograr, como que es falta de interés. Para nosotros es una fortuna tener la finca y de aquí sacar el producto para procesarlo, muchas personas de San Vicente compran el cacao y lo procesan; nosotros, del 100% que se saca en semilla se procesa un 30%, ojalá pudiéramos un día procesarlo todo. (Jorge Acevedo, 2017 entrevista)

En el campo, la política del gobierno está dirigida a la parte agraria, el presupuesto no es muy grande, el agro está requiriendo infraestructura, el producto se pierde porque la infraestructura es muy delicada con las lluvias, se desbaratan las carreteras. Aquí en San Vicente lo que falta es organizar los cultivos. Hacerlos más productivos, es muy artesanal todo; aquí los intermediarios van a las veredas y compran, tienen sus rutas y compran directamente. (Abdón, 2017, entrevista)

Es bueno asociarse para fortalecer la producción y la venta del producto, pero mucha gente le gusta ir solo, no hay mucha confianza en los demás. Yo también soy muy desconfiado, porque me gusta entregar un

buen producto, y las cosas se deben hacer bien. Hay mucho desconocimiento del cultivo de la piña, sería importante capacitar a la gente y que se den cuenta de que este es un buen negocio. Yo sí le digo a la gente que siembra. Están empecinados en sembrar tabaco. Es que aquí hay una cultura diferente, sembrar hoy y recoger mañana, y la piña toca sembrarla y esperarla 20 meses, la perolera, y a la Oromiel, catorce meses. (Cristóbal, 2017, entrevista).

No obstante, el panorama poco alentador que describen varios cultivadores de cacao en San Vicente de Chucurí, se percibe en algunos campesinos una opinión favorable en cuanto a unos apoyos que reciben de ciertas instancias del gobierno, como la Federación Nacional de Cacaoteros (Fedecacao), que en San Vicente de Chucurí brinda apoyo a los cultivadores de este alimento. Es algo comprensible porque esta empresa, en palabra de los entrevistados, es la que se encarga de comprar y sacar el grano de cacao de San Vicente y de exportarlo. Mary Acevedo señala que «Estamos ligados hace años con Fedecacao, entidad que nos acompaña, vela por uno y nos dan asesorías» (2017, entrevista). El señor Javier, un pequeño productor de cacao de San Vicente también reconoce el apoyo que esta entidad le ha proporcionado:

Tenemos el apoyo de Fedecacao o Ecocacao, son entidades que, por ejemplo, este cacao me lo regalaron, vienen y le injertan a uno las plantas, le prestan a uno la motosierra, nos regalan tijeritas, sacan programas de abonos, fumigadoras. Por ejemplo, usted siembra 500 matas de cacao y le regalan sesenta-ochenta bultos de abono orgánico, todo el kit para podas. (Javier, 2017, entrevista)

Como se ha expuesto, el turismo rural es una actividad complementaria que puede impulsar las economías locales. Pero no basta con el interés de la población por incursionar en este tipo de servicio, también es necesario que los gobiernos tanto municipal, departamental como nacional, inviertan en infraestructura, servicios básicos y apoyo económico a los pobladores. Algunos autores

también llaman a este tipo de turismo «nueva ruralidad», donde el desarrollo rural se convierte en un instrumento que, aunado a la participación activa de la comunidad, permite impulsar y fortalecer la identidad colectiva y regional (Yumisaca, Mendoza y Gonzabay, 2017).

Este enfoque denominado nueva ruralidad implica mantener y sostener la población rural en los lugares de origen, haciendo énfasis en los múltiples usos del suelo, creando diversas actividades que desarrollen los agricultores y campesinos en general, impulsando acciones económicas distintas a las desarrolladas tradicionalmente en la localidad. (Yumisaca et al., 2017, p. 121)

El desarrollo de un turismo rural gastronómico como el que aquí se sustenta debe ser contemplado en articulación con las orientaciones de las políticas del turismo que se vienen impulsando en Santander, lograr una sinergia entre los dos sectores, de tal forma que fortalezca la competitividad de la región. Esta propuesta responde a una visión transversal que le apunta a los objetivos y retos de competitividad, que puede resultar una estrategia donde no solo se fomente el desarrollo económico de la región, sino también, el desarrollo del componente social como opción de desarrollo personal de todos aquellos individuos que viven del turismo y de la producción de alimentos.

La actividad turística como una fuente de dinamización de la economía local y sostenimiento de los espacios rurales está siendo bien recibida por aquellas personas que habitan las ciudades y que buscan nuevas experiencias en sus viajes de ocio o turismo. Además, hoy día son muchas más las comunidades rurales que se suman a la idea de desarrollo de destinos turísticos sostenibles que les generen otros ingresos no agrícolas. Se trata por lo tanto de nuevos retos que hoy se enfrentan las personas que habitan el campo y que luchan por su supervivencia y la supervivencia de la cultura y tradición rural.

Al consultar a varios de los propietarios de las fincas donde se cultivan algunos de los productos más representativos de Santander—unos con mayor capacidad económica que

otros, pero con iguales preocupaciones en cuanto al descenso de los precios de compra de la producción agrícola, a las dificultades del clima, al poco apoyo de los gobiernos y a la competencia externa—, se pudo constatar que todos mostraron cierto interés por la actividad turística como una actividad complementaria en el medio rural que podría generar empleos e impulsar la actividad agrícola; pero especialmente, como una alternativa para retener la migración de las nuevas generaciones, lo que aseguraría el futuro del sector. Hay un ambiente positivo que facilitaría llevar a la práctica esa unión entre turismo y agricultura, en un proyecto donde la gastronomía sea el eje conductor que permita valorar como parte del proceso, los alimentos y al productor local, su historia, tradiciones y cultura.

En muchos lugares del planeta (e.g., México, como señala Barrera, 2007; Venezuela, apuntado por Pérez, 2007; Colombia, estudiado por Pérez, 2010; o España, como reseñan Millán y Melián, 2008 o Espeix, 2004), el turismo gastronómico ha sabido reactivar la economía de los pueblos partiendo desde la producción de materias primas hasta llegar al producto-servicio terminado. En este caso, un proyecto de un turismo rural gastronómico podría tener grandes posibilidades de convertirse en una herramienta de desarrollo rural dado que puede ser foco de actividades económicas complementarias en la zona. Ello implicaría un posible incremento de la riqueza y calidad de vida de los grupos o familias que deseen ser parte de esta iniciativa.

3. REFLEXIONES FINALES

Pensar la relación turismo y agricultura tomando como punto de unión a la gastronomía en su concepción de un proceso integral, puede constituir una buena salida a la crisis que hoy día vive el campo en Santander y en toda Colombia, si ella apunta al fomento de una actividad sostenible que aporte beneficios económicos y calidad de vida a las comunidades rurales. Pero sería necesario fundamentar esa relación bajo ciertos principios que permitan lograr una relación coherente y lógica, porque existe el riesgo de causar un impacto negativo al espacio rural si la actividad turística no es pensada de forma

responsable y teniendo en cuenta a las comunidades locales.

Proponer la gastronomía como parte fundamental en la relación turismo-agricultura tiene como fin hallar mecanismos que impulsen la actividad turística a la vez que busquen fortalecer la economía campesina y el sostenimiento de los espacios rurales como lugar de recreación, ocio y producción agrícola. Los productos agrícolas se podrían convertir en una de las principales atracciones de un territorio, al valorar el papel que ellos tienen para las comunidades desde el punto de vista cultural y patrimonial, apuntando a las necesidades del turista actual, que busca «experiencias gratas y placenteras, condición que el hecho de comer cumple ampliamente, y que hace que la alimentación ocupe un lugar destacado en el abanico de elementos que se movilizan para dar satisfacción al visitante» (Espeitz, 2004, p. 211).

Esta idea ha sido abordada aquí desde el concepto de gastronomía que integra los alimentos en sus etapas de producción, comercio y consumo, donde se busca una relación equitativa de todos los actores implicados en dicho proceso. De esta manera se permitiría hacer visible una parte de la cadena que ha quedado un tanto oculta cuando se habla de gastronomía –en referencia al productor, al campesino que cultiva la tierra para hacer posible las otras etapas del proceso–. Por ello, hoy se hace pertinente pensar en una relación turismo-agricultura, para mostrar cómo estas dos actividades pueden complementarse en una correspondencia de reciprocidad, donde uno le aporta al otro lo que necesita, lo que los tiempos presentes les demandan a los habitantes del planeta. El turista de hoy busca nuevas experiencias, relacionadas con la naturaleza aunada a espacios de esparcimiento y tranquilidad; por su parte, el campesino requiere de alternativas de ingresos que le permita mejorar su calidad de vida, pero sin dejar de cultivar la tierra para seguir haciendo sostenible el campo.

Es así como las áreas rurales constituyen el espacio apropiado para impulsar estrategias enfocadas a satisfacer necesidades novedosas, propias de los viajeros del siglo que se viven en la actualidad. Pero el reto será lograr en ellas el

equilibrio; es decir, alcanzar el verdadero desarrollo económico de estas zonas, que es aquel que conlleva a elevar el nivel de vida de las comunidades campesinas que las habitan.

4. AGRADECIMIENTOS

Las autoras agradecen de manera especial a las familias campesinas del departamento de Santander, por haberles permitido conocer su perspectiva sobre el sector rural santandereano. Agradecen igualmente a la Universidad de Santander, a través de la convocatoria interna focalizada 2017-2018 en la que fue aprobado este proyecto, que brindó el apoyo financiero con el cual se llevó a cabo la investigación.

REFERENCIAS

- Alcaldía de San Vicente. (03 de junio de 2020). *Plan de Desarrollo Municipal de San Vicente de Chucurí: «San Vicente Tiene Futuro» (2020-2023)*. Santander, Colombia: Alcaldía de San Vicente. Recuperado de <http://www.sanvicentede-chucuri-santander.gov.co/planes/plan-de-desarrollo-san-vicente-tiene-futuro>
- Arenas, E. (2006). *Siete Leguas: proceso histórico de poblamiento y posicionamiento urbano en Santander*. Bucaramanga, Santander: Universidad Santo Tomás.
- Barrera, E. (2007). El turismo rural: un agronegocio para el desarrollo de los territorios rurales. En C. Vieytes (Ed.), *Agronegocios alternativos, enfoque, importancia y bases para la generación de actividades agropecuarias no tradicionales* (pp. 101-156). Buenos Aires, Argentina: Hemisferio Sur.
- Barrera, E. y Bringas, O. (2008). Las rutas alimentarias: una arquitectura turística basada en la identidad de los alimentos. *Gastronomic Sciences*, 3(706), 1-11.
- Brillat-Savarin, A. J. (2005). *Fisiología del gusto*. Ciudad de México: Editorial Andrómeda.
- Burgos, R. (2013). El turismo comunitario como iniciativa de desarrollo local. Caso localidades de Ciudad Bolívar y Usme zona rural de Bogotá. *Hallazgos*, 26, 193-214. Recuperado de <http://www.scielo.org.co/pdf/hall/v13n26/v13n26a09.pdf>

- Castellón, L. y Fontecha, J. (2018). La Gastronomía: Una fuente para el desarrollo del turismo y el fortalecimiento de la identidad cultural en Santander. *Revista Turismo y Sociedad*, 22, 167-193.
- De Jesús-Contreras, D., Thomé-Ortiz, H., Espinoza-Ortega, A. y Vizcarra-Bordi, I. (2017). Turismo Agroalimentario. Una perspectiva recreativa de los alimentos emblemáticos desde la geografía del gusto. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 26, 549-567.
- De Souza, E. L. (2012). Relación ciudad-campo y turismo rural, Ensayos teórico-metodológicos. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 21, 1-19.
- Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 2(2), 193-213.
- Gastal, S. y Costa, A. (2020). Turismo y Gastronomía. El dialogo entre la comida de ciudad y la comida turística. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 29(2), 539-560.
- Millán, G., Morales, E., y Pérez, L. (2011). Turismo gastronómico, denominaciones de origen y desarrollo rural en Andalucía: situación actual. *Boletín de la Asociación de Geógrafos*, 65, 113-137.
- Millán, G. y Melián, A. (2008). Rutas turísticas enológicas y desarrollo rural. El caso de estudio de la denominación de origen Montilla-Moriles en la provincia de Córdoba. *Papeles de Geografía*, 48, 159-170.
- Naranjo-Ramírez, S. y Arias-Giraldo, S. (2020). Tendencias en el mundo de la gastronomía y la alimentación: una revisión desde la perspectiva colombiana. *Agroalimentaria*, 26(50), 51-65.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, FAO. (2019). *Cambio climático y seguridad alimentaria y nutricional en América Latina y el Caribe*. Santiago, Chile: FAO.
- Organización Mundial del Turismo y Basque Culinary Center. (2019). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*. Madrid, España: OMT. doi: <https://doi.org/10.18111/9789284420995>
- Pérez, T. (2007). La actividad turística como opción de desarrollo para las áreas rurales del estado Táchira, Venezuela. El caso de San Vicente de la Revancha. *Scripta Nova: revista electrónica de Geografía y Ciencias Sociales*, 11, 74082. Recuperado de <https://www.raco.cat/index.php/ScriptaNova/article/view/74082>
- Pinzón, L., Prada, J., Chávez, J. y Sánchez, J. (2016). Sentimiento propio de «santandereanidad»: Reflejo de la literatura y los autores. *La Tercera Orilla*, (16) 4-9.
- Rodrigues, A. B. (2001). Turismo rural no Brasil: ensaio de uma tipologia. En A. B. Rodrigues (Ed.), *Turismo Rural: práticas e perspectivas* (pp. 101-116). São Paulo, Brasil: Contexto.
- Rodríguez-Martínez, L. M. y Quiroga Dallos, I. A. (2020). Patrimonio gastronómico de la Provincia de Yariguíes (Santander, Colombia). *Jangwa Pana*, 19(2), 219-244. <https://doi.org/10.21676/16574923.3478>
- Schluter, R. y Norrild, J. (2006). *Turismo y patrimonio gastronómico: una perspectiva*. Buenos Aires, Argentina: Centro de Investigación y Estudios Turísticos-CIET.
- Thomé, H. (2008). Turismo rural y campesinado, una aproximación social desde la ecología, la cultura y la economía. *Convergencia, Revista de Ciencias Sociales*, 15(47), 237-261.
- Yumisaca, J., Mendoza, A. y Gonzabay, J. (2017). La nueva ruralidad y el turismo, una alternativa de desarrollo sostenible en Dos Mangas, provincia de Santa Elena (Ecuador). *Revista Científica y Tecnológica UPSE*, 4(2):120-126.