

Propuesta de una Ruta Gastronómica en la Ciudad de Cartagena de Indias

Hellen Maria Alvarez Hernandez

Michelle Yajaira Villalba Maldonado

Fundacion Universitaria Colombo Internacional Unicolombo

Facultad de Administracion

Programa de Administracion de Empresas Turisticas y Hoteleras

IX Semestre

Cartagena - Bolivar

2017

Resumen

Las rutas gastronómicas son productos turísticos que se han creado para comercializar varios servicios integrados y generar beneficios a las comunidades involucradas en la ruta. Este trabajo de investigación propone la creación de una ruta gastronómica en la ciudad de Cartagena de Indias resaltando los secretos culinarios tradicionales de sus pobladores con la finalidad de tributar al desarrollo turístico de los cartageneros participantes y salvaguardar la cultura gastronómica de la cocina local.

Palabras claves: Ruta Turística, Gastronomía, Cocina, Tradiciones.

Abstract

The gastronomic tours are tourism products that are planned to market several integrated services and this generate benefits to the communities involved in the route. This research proposes a gastronomic route design In the city of Cartagena de Indias highlighting traditional culinary secrets of it's inhabitants with the purpose of pay tribute to the tourism development of the participating cartageneros and safeguard the culinary culture of the local cuisine.

Keywords: Tourist Route, Gastronomy, cuisine, Traditions.

Tabla de Contenido

Introducción	6
1. Planteamiento del Problema	7
2. Objetivos	11
2.1 Objetivo General	11
2.2 Objetivos Específicos	11
3. Justificación	12
4. Marco Conceptual	14
5. Marco Legal	17
6. Aspectos Metodológicos	20
6.2 Técnicas e instrumentos	20
7. Características de las Rutas Gastronómicas y su Impacto en la Calidad del Destino.....	21
7.1 Rutas Gastronómicas Internacionales	31
8. Creación de una Ruta Gastronómica con los Platos Tradicionales de Cartagena de Indias	38
Conclusiones	59
Recomendaciones	61
Bibliografía	62
Anexos	64

Lista de Fotografias

Foto 1. Ruta Gastronomica	56
Foto 2. Higadete.....	64
Foto 3. Posta cartagenera	64
Foto 4. Limonada de Coco.....	64
Foto 5. Casuela de mariscos.....	65
Foto 6. Arroz con coco, pescado y ensalada.....	65
Foto 7. Langostinos.....	66

Introducción

El turismo es una actividad en constante crecimiento y evolución que genera en los viajeros el deseo de conocer, descubrir nuevos lugares y vivir nuevas experiencias, es así como los actores de la actividad turística y las administraciones públicas se han visto en la necesidad de innovar, crear y ofrecer nuevos productos turísticos para satisfacer las exigencias del consumidor.

El consumo de alimentos en la actividad turística siempre fue considerado como parte de una necesidad del hombre, la de alimentarse, sin embargo en la actualidad existe mayor interés de los turistas por conocer y disfrutar de la gastronomía de una zona determinada (Guzmán & Sánchez, 2008).

Describir la cocina típica colombiana, esa que mezcla sus costumbres indígenas y legados de antepasados con nuevas tendencias, sin dejar a un lado ese toque llamativo, peculiar y característico de esta, hace que sea diferente del resto del mundo. Comer es sin duda uno de los mayores placeres que tiene el ser humano, por eso se podría decir que las personas que comen en estas tierras cartageneras se les está brindando el placer a todos sus sentidos. (Aristizabal, 2012)

Por tal motivo la cocina de la ciudad de cartagena de indias es considerada como uno de los puntos más fuertes que la ciudad tiene para cultivar en los visitantes el deseo de regresar. Además de la belleza y frescura de sus playas e islas y el romanticismo de su historia; Cartagena ofrece una gastronomía variada y distinguida, que combina muy bien lo tradicional . (Otero, 2009)

En el presente trabajo se propone diseñar una ruta gastronomica en la ciudad Cartagena de Indias que permita ser identificada por sus características y su impacto en la calidad del destino mediante una propuesta sobre la creación de una ruta gastronomica que permita identificar a la ciudad por medio de sus sabores y platos tradicionales aportándole un valor agregado al turismo.

1. Planteamiento del Problema

En el siglo XVI los españoles empezaron a preparar sus platos regionales y sustituir los elementos por los aquí existentes. Así nació el sancocho para reemplazar al cocido madrileño. Con la llegada del aceite comenzaron a freír y a preparar la arepa indígena, esa masa de maíz sacó al contacto con el calor del aceite, se sopló y de allí debió salir la idea de rellenarla con el huevo y el cerdo, dos elementos muy comunes en España y por estar rellena la bautizaron empanada con huevo. (Cartagena caribe, 2011)

Tenemos también la influencia africana que trajo consigo: el ñame, la candia o quinbambo o bamia, guandul, el plátano, las pimientos de olor o malaqueta, el dendé que es el aceite de palma que se cultiva preferiblemente en el Brasil, la gallina guinea, los fríjoles cabecita negra, etc. y ellos empezaron a preparar sus platos, como mote de guandul, el higadete, la majuana, el ajiaco de carne salada, el mote de candia con mojarra, los buñuelos de frijol. (Cartagena caribe, 2011)

la ciudad se formaba el estamento principal de la población, grandes mercaderes, autoridades reales y eclesiásticas, pequeños escribanos, médicos, boticarios, barberos y maestros de los distintos oficios artesanales y de la construcción. Esto demuestra la importancia que tuvo la ciudad y su influencia en todos los aspectos principalmente en la cocina. (Cartagena caribe, 2011)

Un gran aporte en cuanto a variedad y riqueza en la gastronomía del Caribe y para Cartagena de indias, fue la visión y terquedad del rey Fernando de Aragón al organizar en el segundo viaje de Colón una verdadera expedición hacia el Nuevo Mundo despachando labradores y agricultores, en su mayoría castellanos y extremeños con toda clase de frutos: sidras, naranjos, toronjas, ciruelos, parales, manzanos, limones, almendros, albaricoques, membrillos, la caña de azúcar que vino de las Islas Canarias, el trigo, la cebada, el arroz, el centeno, las habas, los

garbanzos, las lentejas, los fríjoles, el ajo, el aceite de olivas, el ganado vacuno y lanar, las gallinas, los caballos y borricos. Con ellos tomaron posesión de la tierra en las diferentes regiones de este Nuevo Mundo, penetró la influencia española en todos los campos y en la cocina se abrió un nuevo horizonte. De allí vienen los nombres de alfajor, alboronía o boronía, almojábana, bienmesabe, bizcocho, bollo, buñuelo, caspiroleta, chicharrón, empanada, jalea, mazamorra, lechón, lechona, turrón, olla, caldero, guiso, sopa, revoltillo, torta, sancocho. Del origen indígena tienen: yuca, batata, arepa maíz, cazabe, budare, y del continente africano tenemos: afunchado, bitute, candia, guando, guineo. (Cartagena caribe, 2011)

Torres Bernier (2003) señala que hay turistas que "se alimentan" y otros que "viajan para comer" La gastronomía es un importante atractivo y un elemento favorable que motiva el desplazamiento de turistas nacionales e internacionales a un destino en el cual se dejan ver las principales características de la gastronomía cartagenera como es la tradición y la costumbre de acompañar los platos de sal con algunos dulces tales como: el enyucado y los plátanos maduros cocidos en diferentes formas, usan en abundancia la cebolla cabezona, la pimienta picante y de olor, el achiote, el cebollín, el ají dulce (indispensable en los platos), el tomate y el comino, este último con moderación. En la sazón cartagenera hay un equilibrio y una armonía de sabores, en la cual no debe sobresalir ninguno en especial, Además, se encuentran restaurantes que conservan sus recetas como un tesoro y estas son transmitidas de generación en generación lo que ha permitido que esto siga funcionando en la actualidad.

la gastronomía cartagenera cuenta con una gran variedad de ingredientes que pueden ser combinados en los diferentes platos que ofrecen los distintos restaurantes de la ciudad además cuenta con facilidad de que los platos típicos puedan ser combinados con las recetas

internacionales creando de esta manera un plato exquisito y distinguido que pueden ser presentados en una ruta gastronómica creada en la ciudad de Cartagena de Indias.

Sin embargo, Cartagena de Indias y su área de influencia actualmente no cuenta con una ruta gastronómica definida, la ciudad puede aprovechar su riqueza histórica, cultural y gastronómica; la cual, de acuerdo con Tamashiro (2014), se afirma que las gastronomías tradicionales llegadas de España, y varios sitios del África, se convirtieran en la base para la creación de su propia gastronomía. Para desarrollar el turismo gastronómico de la ciudad mediante la creación de un producto gastronómico, por ejemplo una ruta gastronómica, y con el fin de asegurar la sostenibilidad de dicho producto, se debe buscar que este sea planificado con una metodología científica que evite el crecimiento desordenado que genera males a la comunidad local tales como transculturación gastronómica, desorden territorial, fluctuación de precios, insuficiencia y encarecimiento de servicios, entre otros; es decir, se debe buscar la creación de un producto gastronómico sin dejar de lado la innovación social y, por el contrario, se debe trabajar por la creación de productos gastronómicos que ayuden a solucionar los problemas sociales de las áreas donde estos se desarrollen.(Afanador & Patiño, 2014)

Por lo anterior, la propuesta de la ruta gastronómica en Cartagena de indias con el fin de aprovechar las fortalezas de la ciudad entre ellas el turismo, donde este juega un papel fundamental dentro de su desarrollo económico y es apuesta productiva de la ciudad, resulta algo preocupante que las empresas, especialmente del sector turístico, bajo la perspectiva de la innovación no encaminen las empresas su actividad económica a crear productos y servicios que generen un impacto positivo y un cambio en la sociedad cartagenera a la vez que fortalezcan, diversifiquen y hagan más competitiva la oferta turística del destino puesto que, hoy en día, las

tendencias mundiales del turismo se inclinan a la especialización y van al encuentro de las nuevas preferencias, necesidades y deseos de los turistas.(Afanador & Patiño, 2014)

La Organización Mundial del Turismo afirma que la gastronomía genera un impacto cercano al 30% de los ingresos económicos de un destino y, ante ese potencial, ProColombia adelanta una estrategia para que la riqueza cultural del país de Colombia se reconozca en mercados clave como Estados Unidos, México, Ecuador, Perú, Chile, Argentina, Brasil, España y Alemania.

Es por esto que Cartagena, desde el punto de vista de innovación en el sector turístico, debe crear una serie de nuevos productos que vayan más allá del turismo ya existente, e intente satisfacer diversos nuevos nichos y segmentos de mercado. En este contexto, el turismo gastronómico se convierte en una alternativa para el desarrollo turístico de la ciudad, a su vez que responde a las preferencias de una cada vez mayor cantidad de turistas.

Formulación del Problema .

¿Por qué es importante una ruta gastronómica en la ciudad Cartagena de Indias?

2. Objetivos

2.1 Objetivo General

Diseñar una ruta gastronómica de platos tradicionales en Cartagena de Indias a fin de contribuir a la competitividad del destino.

2.2 Objetivos Específicos

- Identificar las características de la ruta gastronómica y su impacto en la calidad del destino.
- Proponer una ruta gastronómica con los platos tradicionales de Cartagena de Indias.

3. Justificación

De acuerdo a la política de turismo cultural emitida por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo los destinos turísticos se están viendo en la necesidad de implementar cambios requeridos por el turista y la alta competitividad, esto ha llevado a la necesidad de diversificar las ofertas en los destinos ya que el turismo es cambiante de manera constante, es decir, va evolucionando y es por esta razón que surge una alternativa innovadora de turismo gastronómico en los diferentes destinos.

Por lo anterior es importante rescatar la gastronomía caribeña que se define como una de las más coloridas, ya que sus platos y recetas vienen acompañadas de diferentes ingredientes que están representadas tanto en recetas sencillas como algunas más elaboradas, que poco a poco se ha ido perdiendo debido a la falta de interés, productos que con el transcurrir del tiempo no se consiguen y las cadenas de comidas rápidas han ingresado a la ciudad motivando al público joven y a visitantes a ser parte del consumo, olvidándose de las riquezas gastronómicas, históricas y culturales con las que cuenta la cocina cartagenera, es por ello que actualmente la gastronomía tradicional en las diferentes regiones del país está tomando fuerza para generar recordación en los visitantes y así lograr tener una marca que identifique los platos tradicionales de cada región.(Mónica, 2014)

Hoy en día, al turista se le debe proponer buscar y probar nuevos sabores, conocer la historia y las preparaciones tradicionales en un destino, con la propuesta de la ruta gastronómica conocida por medio de sus características podemos identificar las diferencias y similitudes entre las rutas existentes en Colombia para lograr un alto nivel de calidad y competitividad en la propuesta del diseño de una ruta gastronómica tradicional en la ciudad de Cartagena de Indias a

la cual no solo se aportaría al rescate de los sabores tradicionales de la ciudad sino también sería un punto a favor puesto que contribuiríamos a fomentar turismo en ella.

Desde el punto de vista de la teoría, es relevante realizar esta investigación sobre la creación de una ruta gastronómica por cuanto el turismo como acontecimiento social y los efectos que de este resulta se constituye en objeto de análisis y disertación en una ciudad turística como Cartagena.

Desde esta óptica es preciso crear espacios que permitan el análisis y la comunicación entre las universidades de la ciudad de Cartagena, las empresas turísticas y el ente gubernamental, para que mediante la comunicación puedan revisar las diferentes formas de innovar el turismo y renovar los efectos que esta actividad genera, con el propósito de crear productos y servicios turístico que puedan ser posicionados con mucha fuerza y poder competir en el mercado internacional. Asimismo, desde la práctica, este estudio se vuelve importante y oportuno para las Facultades de Administración de empresas y Turismo de las universidades de la ciudad de Cartagena, ya que sería una buena herramienta de gestión para los estudiantes y docentes, por cuanto va a permitirles conocer sus oportunidades, debilidades y retos que indica asumir el turismo en Colombia y especialmente en la ciudad de Cartagena.

Desde la parte metodológica es pertinente realizar esta investigación por cuanto se podrá realizar trabajo mediante la exploración de documentos de las empresas de turismo, mediante documentos que ayuden a dar con un buen diagnóstico, para llegar al objetivo planteado y de esta manera proponer estrategias acertadas que den respuestas a los problemas presentados y de esta manera mejorar y posicionar el producto turístico que se va a ofrecer a nivel nacional e internacional.

4. Marco Conceptual

Para hablar sobre la creación de una ruta gastronómica desde una perspectiva teórica conceptual es necesario conocer los conceptos propuestos por La Organización Mundial del Turismo OMT como: Ruta gastronómica, turismo gastronómico, ruta alimentaria y competitividad.

La Organización Mundial del Turismo (OMT) emitió un concepto sobre ruta gastronómica por el cual “los turistas suelen seguir una ruta que enlaza diferentes atracciones y servicios turísticos, viajando en coche, como parte de un grupo en un autobús, en barco o en tren, incluso a pie o en bicicleta, piragua u otros medios. (Organización Mundial del Turismo, 2014)

La ruta puede ser lineal, y llevarles desde un destino que se considera el principio de la misma hasta un destino final, o bien una ruta circular que conecta varios destinos. Abarcan atracciones, transporte, alojamiento, comida, distintas actividades, etc. (Organización Mundial del Turismo, 2014)

Algo semejante es la definición de **ruta gastronómica**: Es un itinerario con un origen, dimensión territorial, y configuración estructural específica que enlaza destinos, productos, atracciones, servicios y actividades fundamentadas en la producción, creación, transformación, evolución, preservación, salvaguarda, consumo, uso, goce, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad. Los viajes pueden realizarse por diversos medios de transporte e incluso a pie en grupo o de manera individual solo si cumple con la comunicación y señalética adecuada. . (Organización Mundial del Turismo, 2014)

De acuerdo con el autor Montecinos (2013) quien define que una ruta gastronómica cuenta con un origen, dimensión territorial y gran capacidad estructural que vincula destinos,

productos, atracciones, servicios y actividades fundamentadas en la producción, creación, transformación, evolución, preservación, salvaguarda, consumo, uso, goce, disfrute de manera saludable y sostenible Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad.

De acuerdo al artículo escrito por Gándara, (2008) el **turismo gastronómico** es una forma de turismo por medio del cual los desplazamientos de turistas son motivados y vinculados a las prácticas gastronómicas de una determinada ciudad ofreciendo los establecimientos de bebidas y alimentos así como lo son las rutas gastronómicas y circuitos gastronómicos.

En este orden de ideas definimos el concepto de **Las rutas alimentarias** que modifican el carácter facilitador de los alimentos, brindan un espacio para el lucimiento posicionándolo en el mercado. Aumentando así en su demanda y su precio; la ruta va más allá del recinto gastronómico, mejorando también la economía de los productores agropecuarios. Por eso son visualizadas como una forma de aumentar la biodiversidad, la oferta de los pueblos e incorporación de nuevos productos al mercado (Revista Digital de Marketing Aplicado, 2013).

Es importante en el campo investigativo de turismo gastronómico hacer una relación con el concepto de competitividad ya que estos dos elementos al combinarse se vuelven un factor decisivo en un destino.

La competitividad en una empresa de productos o servicios que es reflejada por medio de la eficiencia, la rentabilidad y la producción.

Porter (1998) es uno de los autores sobre competitividad más frecuentemente citado en la actualidad, tanto en términos de competitividad en general como en el campo del turismo en particular. Un planteamiento de este autor que puede ser rescatado en términos de la actividad turística es su precisión en el sentido de que no existen países ni regiones competitivos, sino

conglomerados o clústeres de empresas competitivas; esto quiere decir que , un país, estado o comunidad no es competitivo, sino que contiene algunos conjuntos de empresas u organizaciones que son articuladas apropiadamente entre sí para producir y comercializar exitosamente productos o servicios; en el caso de los destinos turísticos, más que un municipio, localidad o región competitivo, también puede referirse a conjuntos de organizaciones articuladas entre sí para operar destinos turísticos.

De acuerdo con el autor antes mencionado, se puede deducir que para que en un destino turístico gastronómico se desarrolle la competitividad se deben determinar ciertos parámetros como: los productos, servicios, precios y actividades turísticas que generen una rentabilidad, desarrollen la gran capacidad de captar consumidores y por ende proveedores que faciliten a los productores los diferentes productos que suplan las necesidades de los consumidores, la competitividad adquiere una ventaja en la manera de involucrar a los actores que emplean los recursos disponibles que generan desarrollo socioeconómico, disposición de recursos y tecnología. (Porter, 1998)

5. Marco Legal

En el presente trabajo de investigación se sustenta la constitución de normas y leyes que nos permiten seguir lineamientos legales para la creación de la ruta gastronómica tradicional.

Ley 300 de 1996 (Ley de Turismo). Por la cual se expide la Ley General de Turismo que regula la actividad y la define como esencial para el desarrollo del país, las regiones y entidades territoriales. Para ello, deberá estar regida por los principios de concertación, coordinación, descentralización, planeación, protección al medio ambiente, desarrollo social, libertad de empresa, protección al consumidor y fomento del turismo en el territorio nacional (Ley 300 de 1996, Artículo 1 y 2).

Patrimonio cultural, gastronomía y turismo

El patrimonio cultural de la Nación está constituido por todos los bienes materiales, las manifestaciones inmateriales, los productos y las representaciones de la cultura que son expresión de la nacionalidad colombiana, tales como la lengua castellana, las lenguas y dialectos de las comunidades indígenas, negras y creoles, la tradición, el conocimiento ancestral, el paisaje cultural, las costumbres y los hábitos, así como los bienes materiales de naturaleza mueble e inmueble a los que se les atribuye, entre otros, especial interés histórico, artístico, científico, estético o simbólico en ámbitos como el plástico, arquitectónico, urbano, arqueológico, lingüístico, sonoro, musical, audiovisual, fílmico, testimonial, documental, literario, bibliográfico, museológico o antropológico. Art. 4- Ley 1185 de 2008.

Establecimientos de gastronomía, bares y negocios similares. (Ley 1101 de 2006, Resoluciones Nos. 347 y 348 de 2007 del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo) Los restaurantes y bares que presenten su solicitud de inscripción ante el Registro Nacional de Turismo -RNT- deberán tener ventas anuales superiores a quinientos salarios mínimos legales

mensuales vigentes (500 s.m.l.m.v.) y además se deben encontrar localizados y/o contemplados en los lugares que para el efecto determine el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Los requisitos en cita podrán ser acreditados mediante declaración que al efecto realice el prestador de servicios turísticos, cuando se trate de una persona jurídica la efectuará el representante legal de la misma.

Las siguientes son normas que los restaurantes deben tener en cuenta para su funcionamiento.

NTS-USNA 001 Preparación de alimentos, de acuerdo con la orden de producción. (NTS - Establecimientos gastronómico, Año 2015)

NTS-USNA-002 Servicio a los clientes con los estándares establecidos. (NTS - Establecimientos gastronómico, Año 2015).

NTS-USNA-003 Control en el manejo de materia prima e insumos en el área de producción de alimentos, conforme a requisitos de calidad. (NTS - Establecimientos gastronómico, Año 2002).

NTS-USNA-004 Manejo de recursos cumpliendo las variables definidas por la empresa. (NTS - Establecimientos gastronómico, Año 2002)

NTS-USNA-005 Coordinación de la producción, de acuerdo con los procedimientos y estándares establecidos. (NTS - Establecimientos gastronómico, Año 2003).

NTS-USNA-006 Infraestructura básica en establecimientos de la industria gastronómica (actualizada). (NTS - Establecimientos gastronómico, Año 2012).

NTS-USNA-007 Norma sanitaria de manipulación de alimentos. (NTS - Establecimientos gastronómico, Año 2005).

NTS-USNA-008 Categorización de restaurantes por tenedores. (NTS - Establecimientos gastronómico, Año 2009).

NTS-USNA-009 Seguridad industrial para restaurantes. (NTS - Establecimientos gastronómico, Año 2007)

NTS-USNA-010 Servicio al cliente en establecimientos de comida rápida. (NTS - Establecimientos gastronómico, Año 2007)

NTS-USNA-011 Buenas prácticas para la prestación del servicio en restaurantes. (NTS - Establecimientos gastronómico, Año 2012).

NTS-TS004 Establecimientos gastronómicos y bares, requisitos de sostenibilidad. (NTS - Establecimientos gastronómico, Año 2008)

6. Aspectos Metodológicos

6.1 Tipo de Investigación

Esta investigación será de tipo descriptiva ya que representa de modo sistemático las características de una población, situación o área de interés.

Así mismo, los investigadores recogen los datos sobre la base de una hipótesis o teoría, exponen y resumen la información de manera cuidadosa y luego analizan minuciosamente los resultados, a fin de extraer generalizaciones significativas que contribuyan al conocimiento.

Es descriptivo, puesto que se recogerá datos de lugares que tienen como atractivo turístico una ruta gastronómica, donde se analizara minuciosamente el resultado que han tenido estos sitios para así extraer información significativa que contribuyan a la realización de este trabajo.

6.2 Técnicas e instrumentos

La información de este trabajo ha sido recolectada de revistas de turismo, Internet, artículos de periódicos y escritos de personas que trabajan en turismo receptivo en la ciudad de Cartagena de Indias.

El estudio tuvo como propósito examinar una selección de las principales rutas gastronómicas, recopiladas por su importancia turística y con información relevante y comparable, obtenida a partir de sus respectivas webs corporativas, con el fin de tener una visión homogénea del análisis de las rutas, el estudio examina a partir de sus sitios webs factores como la territorialidad, identificación de los gestores, variables claves, o su carácter institucional o privado, entre otras.

7. Características de las Rutas Gastronómicas y su Impacto en la Calidad del Destino

La gastronomía es necesaria en un producto turístico, ya que el visitante siempre deberá consumir algún tipo de alimento en el lugar al que se desplaza, creando así un consumo que le permita experimentar parte de la cultura de la región, el siguiente texto explica las características con las que cuenta una ruta gastronómica y la preparación de diferentes platos con elementos que se producen en el área, permitiendo de esta manera que el turistas a través de las comidas tengan contacto con la cultura de cada ciudad que conforman al país de Colombia que ofrecen rutas gastronómicas.

De acuerdo con la escritora Cecilia Restrepo (2011) plantea que en Colombia las costumbres alimenticias de nuestros ancestros indígenas se vieron cambiadas a raíz de empresas conquistadoras con la presencia de Andaluces, valencianos y aragoneses, entre otros, quienes se impusieron sobre los guisos de la Iguana, el manatí y los insectos para ser reemplazados por el ganado vacuno y las preparaciones de costumbres africanas que se dieron especialmente en las zonas costeras.

Además, la variación en los platos y las influencias en las mesas colombianas depende de la zona de donde provenga, así como de los recursos naturales que dispongan, este puede ser abundantes o pobres en una región, así mismo los climas múltiples o los desarrollos sociales desiguales pueden repercutir en el crecimiento de una cocina propia y marcar la diferencia.

En Colombia hay diversidad de regiones las cuales están integradas con características especiales y costumbres culinarias propias. Se encuentran las zonas de Costas Pacífica y Atlántica, zonas selváticas, zona de llanos, zona andina con climas diferentes e influencias propias y zona de valles, de las cuales cada una conservó sus tradiciones y fue receptiva a las diferentes influencias, sin embargo, existen algunos platos con ingredientes compartidos y

preparados a “su manera” en cada provincia como las bebidas hechas de maíz, el sancocho, las arepas, el ají, los caldos, las empanadas, los tamales, los arroces y las carnes.

De la misma manera, existen platos que son muy parecidos a los de los españoles como es el caso de los guisos o repollo relleno, el arroz atollado derivado de la paella, el puchero asimilado al cocido, las morcillas, chorizos y longanizas herencia de los aragoneses y los pimentones rellenos.

Gracias al auge notamos que en Colombia el tema de las rutas gastronómicas se está aplicando en los diferentes departamentos, actualmente se conocen tres rutas gastronómicas en las ciudades de Bogotá, Medellín y Valle del Cauca.

Ruta gastronómica en Bogotá

Esta ruta fue creada por María Gutiérrez nacida en la ciudad de Cartagena de Indias que desde los 18 años se radicó en la ciudad de Bogotá durante 11 años, fue consultora de marketing y en simultanea ella escribía sobre viajes en una columna de la revista femenina como resultado a sus investigaciones, desarrolló el gusto por la aventura de comprar, conocer y disfrutar por medio de sabores, lo que le permitió iniciar el proyecto de Foodies haciendo intentos en el año 2010 y finalmente obtuvo sus frutos en el año 2013. (Gutiérrez, 2016)

La empresaria al viajar a Nueva York y otras capitales, encontró la oportunidad y propuso la idea de rediseñar y descubrir a la capital por medio de los sabores mediante el lema ‘Creamos experiencias gastronómicas para paladares intrépidos y amantes de los buenos momentos’

El término Foodies no debe ser confundido con el término gourmet ya que son utilizados desde hace años en otros países y cuyos conceptos van de la mano con esas tendencias practicadas en otros países conduciéndolos a la creación de un hilo conductor que lleva a la ciudad a realizar

la mezcla de comidas y bebidas que le permita a los turistas experimentar la gastronomía y la cultura a través de tours en los diferentes restaurantes que presenten sus comidas. (Vive in, 2016)

La ruta gastronómica en la ciudad de Bogotá se caracteriza por hacer recorridos de 4 horas con paradas en los sitios más atractivos de las zonas que visitan como:

Chapinero Heights (un viaje de sabores multiculturales) que presentan una tienda de té e ingredientes de una receta para preparar en un sitio llamado granel gourmet en la cual realizan un taller de té (Vive in, 2016).

Realizan otra parada en el barrio la Quinta Camacho donde explican la historia y la influencia inglesa de ese barrio , presentan un salón de té inglés en ixcacau donde le sirven a los turistas con bocaditos dulces o salados, luego visitan un restaurante donde le dan protagonismo al chef Felipe Ari Zabaleta gran ejecutivo del restaurante llamado Bruto que se caracteriza por la mezcla de platos e ingredientes bajo técnicas europeas en el que presenta de plato fuerte el pulpo a la griega, visitan otro restaurante donde su menú es a la barbecue, luego visitan un sitio donde se encuentran chocolates artesanales y café, dentro de la ruta gastronómica destacan también el chocolate santaferño ya que lo presentan en pro de rescatar lo tradicional de la ciudad de Bogotá porque este chocolate existe desde la llegada de los conquistadores a América como un elemento de gran valor que se prepara y se acompaña de una almojábana, una porción de queso y pan con mantequilla, el lugar donde se ofrece esta bebida se encuentra ubicado sobre la calle 11 entre las carreras 6 y 7 en la ciudad de Bogotá.

Es importante resaltar que esta ruta es organizada para un grupo de 20 personas con posibilidad de interactuar con los chefs y los propietarios de los locales ya que les brinda una experiencia íntima a los visitantes y cuentan con guías que hablan el idioma español e inglés. (Vive in, 2016).

Ruta gastronómica de Medellín

La ruta de Medellín nace en el periodo del 2012 de la iniciativa de la primera dama de esa ciudad llamada Claudia Márquez Cadavid lo hizo con el objetivo de crear espacios que permitan la integración y la convivencia a través de la buena mesa además de rescatar la cocina tradicional de los barrios y sus corregimientos, fortalecer y recuperar su historia, las recetas, proveedores, la nutrición y los buenos hábitos alimenticios que definen la cultura enmarcada en cada comuna, con este proyecto la primera dama buscaba convertir a ciertas zonas de Medellín en atractivos turísticos que permitan formalizar a los empresarios de la cocina tradicional .(Medellín construye su ruta gastronómica, 2012)

Este proyecto inició con la identificación no solo de los restaurantes que venden la mejor comida sino que incluye a los vendedores de jugos ubicados en la calle de Carabobo, a los vendedores de carnes y a los restaurantes de medianos empresarios en los que ofrecen productos como : jugos, carnes, cazuela, sopas, fritos, pollos, pescados, reposterías entre otros, esta ruta promociona 10 líneas gastronómicas que sirven para identificar la especialidad de los diferentes restaurantes y establecimientos que participan, entre ellos se encuentran:

La Reina: las arepas.

Amarilla (fritos): empanadas de maíz rellenas de cerdo, hogao y papa cocida.

Azul: comida de mar.

Caliente: sopas.

Dorada: panadería y repostería

Verde: frutas y bebidas no alcohólicas.

Roja: carnes y embutidos.

Tradición: clásicos de la ciudad con más de 30 años en el mercado.

Vuelta a Colombia: comida del país

Café: café de la región. (Guzmán, 2014).

Este proyecto de la ruta gastronómica realizado en la ciudad de Medellín les permite a las familias capacitarse en sus negocios ubicados en las calles para que salgan adelante brindando un buen servicio de productos higiénicos a los habitantes.

“Ruta los Sabores de María” Valle del Cauca

La idea de esta ruta es el resultado de un concurso gastronómico que tuvo como fin fortalecer los atractivos turísticos de la zona, en una iniciativa liderada por la corporación Destino Paraíso apoyada de empresas públicas y privadas, que relacionan a la oferta gastronómica y los atractivos turísticos de la región.

Esta es inspirada por la experiencia del Quindío, café y sabor en homenaje a la novela de Jorge Isaac e inspirada en la hacienda ubicada en el *Cerrito* que convierte a este sitio como un gran atractivo turístico.

La zona para realizar esta ruta es comprendida entre Guacarí, Palmira, Buga, el Cerrito y Ginebra para disfrutar en familia contando con atractivos de museo, reservas naturales, haciendas, centro histórico y sus platos como el sancocho de ginebra, el restaurante llamado sancocho los guaduales mantiene el equilibrio entre lo tradicional y lo gourmet ofreciendo a sus comensales de plato de entrada unos hojaldres con agua de lulo bebida muy diferente a la lulada que ellos preparan, también ofrecen postres de quesillo con melao proveniente de la caña de azúcar. (El tiempo, 2009)

Recorriendo el pueblito llamado Guacarí se encuentra un plato llamado fiambre de pescado, este plato es tradicional por su preparación ya que las mujeres que lo preparaban se levantaban a las 2 de la mañana para tener listos los platos a las 4 de mañana para ser vendidos a los

trabajadores del campo, este plato está compuesto por: arroz, pescado sudado, yuca, plátano, papa, maduro, hojas de plátano, carne, chicharrones y chorizos. (El tiempo, 2009)

Otro plato representativo de esta ruta es llamado el tentempié de salmuera en el cual la señora María Elena prepara el champús de arroz de castilla, cuya preparación lleva una carne en salmuera de las que se preparaba antes que no usaban refrigeración, su proceso era secarla al sol o guardarla en una tinaja (vasija grande de barro) o cocinarla en agua salada y hoy día es caracterizada por su tradición. (El tiempo, 2009)

Por otra parte el señor armando Giraldo en Palmira abrió un alojamiento de descanso donde comparte los saberes culinarios de su plato llamado arroz marinero de los Alpes con sus huéspedes en la casa de las palmas y la señora Aida Mery Saavedra ofrece su sopa de pandebono cuyos ingredientes son el huevo escaldado y el pandebono en el caldo, por último los frijoles verdes que son servidos en la posada de maruja un lugar ideal para alojarse con la familia y escapar de la vida cotidiana .(el tiempo,2009)

Estas rutas han permitido dar un giro importante hacia los ingredientes indígenas y el legado alimentario, por lo que respecta a Colombia, como productor de alimentos variados, se encuentra una tradición muy fuerte. Muchos de los mejores chefs de las diferentes ciudades como Bogotá, Medellín y Valle del cauca tienen experiencia en todo el mundo, pero han vuelto a su tierra natal a explorar la comida y los productos de su propio país, incluyendo ingredientes que fueron olvidados o abandonados durante muchos años. Si bien la influencia europea sigue siendo fuerte, es mucho menos predominante que hace 5 o 10 años. (Procolombia, 2017)

Para diseñar una ruta gastronómica se debe tener en cuenta una serie de características que permitan la conformación donde se presente la complementariedad de entre sitios, servicios y productos entre otros.

De acuerdo al Diseño de Rutas Gastronómicas (2013) la ruta posee una serie de características que regularmente, las agencias de turismo son quienes las diseñan, ofreciéndoles a los viajeros los diferentes destinos que la venden, otras veces son rutas determinadas por entes públicos y privados de una ciudad.

Entre los elementos característicos se tiene en cuenta:

- Selección de la región o zona objeto de estudio: se selecciona la ciudad y los atractivos que participan en la ruta.
- Recolección de información: en este punto es recolectada la historia, el clima de la ciudad, los medios tecnológicos y ubicación de los atractivos turísticos tradicionales (restaurantes, bar, museo, casa colonial, hoteles, haciendas entre otros) que participen en la ruta.
- Nombre de la ruta: cada ruta cuenta con su nombre.
- Medios de transportes: puede ser aéreo, terrestre o acuático.
- Descripción de actividades: explicación al turista sobre todas las actividades programadas.
- Tiempo y duración del recorrido: hora de salida, hora de llegada, destinos y actividades.
- Comercialización: promoción de la ruta por radio, televisión, internet entre otros medios de comunicación.

Por otra parte, además de las características que posee una ruta turística a la hora de ser creada se debe tener en cuenta el inventario turístico que permita evaluar los atractivos con que cuenta la ciudad y las condiciones de operación de los elementos que la integran (servicios, accesos y transporte), al mismo tiempo el diseño debe ser pensado ya que une la acción de los agentes y gestores del turismo para brindar calidad al destino.

Por este motivo es importante tener en cuenta que para diseñar una ruta gastronómica se deben conocer:

- Los tipos de actividades que se pueden desarrollar.
- Las necesidades y las tendencias de la demanda.
- Detectar las oportunidades y avances de la oferta turística presentada.

Así mismo la ruta establece pasos que permiten delimitarla por medio de la realización de un inventario de los atractivos, los cuales deben ser clasificados y definidos para saber cuáles harán parte de la ruta y luego hacer un diagnóstico de las infraestructuras en el cual se identifiquen las fortalezas y debilidades que permitan llevar a cabo un plan de acción de estrategias a corto y a largo plazo, analizando y valorando todas las alternativas respecto a los puntos de las rutas.

Se debe tener en cuenta que la elaboración de una ruta gastronómica en una ciudad contribuye a su desarrollo local dándole valor a los recursos humanos, culturales, naturales, materiales que promueven el crecimiento económico y la preservación del patrimonio cultural del territorio, con la necesaria participación ciudadana en decisiones claves que afectan el desarrollo territorial permitiendo que el destino se vuelva de calidad.

El llevar a cabo una ruta gastronómica en una ciudad generaría rendimiento económico en el comercio local, estimularía la creación de puestos de trabajo fijando a la comunidad en su territorio, además la ruta promocionaría la identidad y la cultura local tanto dentro como fuera del territorio, porque de esta manera se fija la percepción del visitante fomentando así su interés por la cultura tradicional.

Una ruta bien pensada y bien organizada, no debe conllevar desventajas para la ciudad ya que un producto turístico como la ruta gastronómica debe regirse mediante unos estándares que establezcan quiénes pueden sumarse activamente a la ruta, lo que asegura el mantenimiento de un cierto nivel de calidad.

Al analizar las rutas de Bogotá, Medellín y Valle del Cauca se identifica el valor diferencial de cada una de ellas radica en que la ruta de la ciudad de Bogotá ofrece lugares en zonas de alto estrato social lo cual ha permitido, en los últimos veinte años que la gastronomía cuente con una buena zonificación y proliferación de los restaurantes, atrayendo visitantes extranjeros con el único objetivo de conocer la oferta gastronómica que la ciudad exhibe. Uno de los factores que ha contribuido al desarrollo gastronómico fue la posibilidad de acceder a la información económica de la ciudad, el aumento de poder adquisitivo en las personas y la tendencia a la comida saludable que ha generado grandes efectos como la diversificación de los gustos en los consumidores, los seguimientos en las necesidades y creación de nuevos productos.

Por otra parte, en la ciudad de Bogotá los propietarios de los restaurantes participantes destacan factores de perdurabilidad tales como: la calidad en los productos, el amor a la gastronomía típica colombiana, el ambiente laboral, la pro actividad, el trabajo en equipo, la flexibilidad del negocio y su gran capacidad de adaptabilidad al cambio, además estos restaurantes han desarrollado características administrativas que hacen referencia al manejo contable y financiero de estos, aparte de estas características ellos resaltan una muy importante que radica en el proceso de contratación de los colaboradores, ya que ellos consideran que deben contar con el personal adecuado e idóneo para el buen funcionamiento de su establecimiento, por ende son muy rigurosos y los candidatos deben presentar pruebas de aptitud para el cargo, pruebas técnicas que permitan identificar los conocimientos y destrezas en los aspirantes para un cargo determinado. (Valcárcel & Vanegas, 2015)

A diferencia de la ruta gastronómica en la ciudad de Bogotá, en la ciudad de Medellín la gastronomía es representativa porque ofrecen desde los lugares más informales con personal debidamente capacitado hasta los más formales con altos estándares de calidad, esta ciudad

necesita generar relaciones de valorización al patrimonio culinario desde quien participa en su quehacer cotidiano, es decir los productores, seguido de los cocineros, finalizando en los consumidores, estos deben inventariar las manifestaciones culinarias para identificar saberes, prácticas y lugares que les ayuden a viabilizar las diversas identidades que le permitan incluirse en instituciones, entidades, comerciantes y a la comunidad en general, las cocinas locales necesitan nutrir, consolidar y transformar las propuestas nacionales en unas propuestas internacionales posicionadas. (Gómez, 2014).

Continuando con la ruta del valle del cauca esta ofrece lugares en áreas rurales de tipo familiar, a pesar de ser la ruta destacada en Colombia aún le falta mejorar y desarrollar herramientas de promoción del destino, una guía indicando la zona de los restaurantes que sirva de incentivo para los turistas que visitan sitios de calidad, certificarse ante el registro nacional del turismo que le brinde seguridad y calidad tanto al destino como a los servicios ofrecidos, además desarrollar la implementación en la investigación de la gastronomía y la seguridad alimentaria rescatando y conservando la cultura culinaria que contribuya al crecimiento económico y fortalecimiento en las comunidades locales. (Serna, 2012).

De lo anterior se infiere que el público al cual va dirigido es a viajeros, apasionados de la cultura, personas con ganas de hacer amigos o contactos de negocios, que encajan perfectamente al perfil de las personas que quieran sumarse a esta experiencia.

Por otra parte, la ruta gastronómica internacional es una iniciativa en la que se propone conocer y degustar la cocina de distintos países y culturas a través de la variedad internacional tales como Perú y Argentina.

7.1 Rutas Gastronómicas Internacionales

En la actualidad, Perú sigue experimentando un crecimiento turístico que va aumentando cada año. Según las estadísticas del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, en el año 2002 se registró un total de 997 628 mil llegadas de turistas extranjeros, mientras que en el 2008, 1 948 660; es decir que en los últimos seis años casi se duplicó el turismo en el país. Esto permite apreciar que cada vez son más los turistas de distintas partes del mundo, interesados en conocer este destino debido a la gran variedad de atractivos turísticos que ofrece; entre los cuales, no se puede dejar de mencionar, su exquisita gastronomía que se ha convertido en uno de sus principales atractivos. (Pacheco, 2009)

“Tour Gourmet Perú Luxury” 16 días, esta ruta gastronómica se caracteriza porque en su recorrido de 16 días de duración combina clases de cocina con tours y viajes a los monumentos, los turistas cuentan con alojamientos ubicados en las mejores zonas, con visitas privadas con clases de cocina que permiten introducir a los maravillosos platos destacados como el ceviche y el ají de gallina.

En el primer día de la ruta reciben a los turistas y los hospedan en un hotel ofreciéndoles su tradicional cóctel llamado pisco sour y una visita a un restaurante exclusivo en Perú, en los días siguientes realizan recorridos por las diferentes ciudades comenzando por una visita en la ciudad de lima en la cual le permiten conocer a los turistas las frutas de la costa como: chirimoyas, pacay, mangos, granadillas entre otros, también le presentan los diferentes pescados y mariscos como: langostinos, camarones, pulpos y conchas de abanico, luego realizan recorridos a los diferentes sitios históricos de la ciudad. (sudamericatour, 2015).

A medida que pasan los días recorren ciudades como Arequipa donde pueden disfrutar y degustar de hierbas aromáticas, frutas y vegetales producidas en esa ciudad, realizan un recorrido por la fábrica de chocolate, en el almuerzo los turistas tienen la oportunidad de disfrutar de la gastronomía de Arequipa a base de rocoto, camarones, cordero. (sudamericatour, 2015).

Luego en la ciudad Cosca - Cruz del cóndor los turistas realizan una visita de campo en el cual el turista podrá compartir y participar de una jornada de trabajo con los agricultores y luego probará la bebida tradicional llamada chicha andina que es a base de maíz, luego realizan una visita por la panadería para ver la preparación del pan de maíz, en Trujillo - Chan Chan los turistas podrán degustar de la variedad de comida tales como el ceviche, tiraditos, sudados de pescado también conocerán la historia del primer cocinero del Perú antiguo.

(Sudamericatour, 2015)

En Argentina existen varias rutas gastronómicas, en general se trata de emprendimientos surgidos desde el estamento privado y con mucho esfuerzo por parte de los integrantes de la misma.

En general este tipo de iniciativas son fruto de un arduo trabajo en conjunto que beneficia mucho a los participantes y la región de influencia, creando un circuito turístico alrededor de las instalaciones de una industria determinada. Los beneficios están claros y son muchos, turismo, visitantes, ventas y sobre todo con el tiempo un boca a boca que derrama más y más visitantes. (Pérez, 2016)

Con la ciudad de Mendoza a la cabeza, se están desarrollando en este país distintas rutas gastronómicas que se convierten en un recurso turístico de enorme potencial en donde los protagonistas son los productos agrícola-ganaderos representativos de cada región, donde los

visitantes pueden observar el proceso de producción y degustar las comidas locales, entre otras actividades complementarias.

En Mendoza inicia la ruta del vino donde se pueden conocer las bodegas mendocinas y disfrutar de sus vinos. En los últimos años se implementó nuevas modalidades de visita. En bicicleta, a caballo, y en autos antiguos, son algunos ejemplos. (Revista Ámbito, 2012)

Los caminos del olivo comprenden desde la visita a olivos y fábricas, a la degustación de distinguidos platos que ofrecen los principales restaurantes de la provincia. Se trata de una iniciativa que busca difundir las bondades de la aceituna y el aceite de oliva en la dieta diaria, así como potenciar la oferta turística, generando un producto turístico-comercial. (Revista Ámbito, 2012)

Noroeste se encuentra la ruta de la empanada que está compuesta por 50 establecimientos gastronómicos distribuidos entre San Miguel de Tucumán, Yerba Buena y Famaillá. Permite la visita los locales donde conservan la verdadera receta de la empanada tucumana, conocer sus ingredientes y cómo se confeccionan y degustan las diferentes variedades. (Revista Ámbito, 2012)

Ruta del vino Cafayate en los Valles Calchaquíes, es el epicentro de la ruta vitivinícola salteña. Cuna del Torrontés, vino blanco fruto de la combinación del clima y los 1.600 metros de altura, cuenta con un centenar de bodegas y viñedos para visitar. La elección es difícil, todas tienen actividades tentadoras: visitas guiadas por las plantas de producción y viñedos, degustaciones, la posibilidad de participar en la elaboración del vino y clases dictadas por enólogos. Muchas de ellas también ofrecen gastronomía y hotelería, y hasta tratamientos de spa con productos elaborados con vino. (Revista Ámbito, 2012)

Ruta del queso está ubicada en la localidad tucumana de Tafí del Valle se elabora el «queso tafinista», que se produce manualmente en las estancias de la zona. (Revista Ámbito, 2012)

Salta y Catamarca se consolidaron el producto «cabras de Cafayate», un queso de cabra aromatizado con hierbas locales, mientras que en Catamarca está instalado el queso de cabra con pimienta, ají y orégano. (Revista Ámbito, 2012)

Ruta de la yerba mate cuenta con 180 emprendimientos, recibe más de 200 mil turistas al año y tiene como eje la visita a establecimientos yerbateros. Al tratarse de una ruta muy extensa, fue segmentada por circuitos con la idea de que los visitantes puedan hacer algún tramo según donde estén: Cataratas del Iguazú, Misiones Jesuíticas, Saltos del Moconá o Esteros del Iberá. (Revista Ámbito, 2012)

Ruta de los chacinados incluye dos itinerarios diferentes; hacia el norte contempla la producción del salami en Colonia Caroya y hacia el sur en Oncativo salami y quesos de vaca. (Revista Ámbito, 2012)

Ruta de los quesos está en Villa María, Luque, Villa del Rosario y James Craik. Córdoba es la principal productora de leche del país y destina la mitad a la producción de quesos. (Revista Ámbito, 2012)

Ruta de los sabores de los valles cordobeses: en el valle de Traslasierra se pueden visitar distintos micro- emprendimientos que producen miel, repostería artesanal, alimentos a base de carne y comidas de origen germano. (Revista Ámbito, 2012)

Ruta del cabrito y la frutihorticultura la zona de Quilino y Deán Funes constituye el lugar donde se producen los mejores cabritos. Allí se pueden visitar diversos establecimientos rurales para disfrutar de un excelente asado de este producto típico serrano. (Revista Ámbito, 2012)

En la Patagonia se encuentra la ruta de los sabores andinos patagónicos son un incipiente camino que une las regiones occidentales de Neuquén, Río Negro y Chubut. Se reúnen en torno al mismo 30 establecimientos productores y elaboradores de frutas finas, carnes ahumadas, licores de frutas, chocolate, cerveza artesanal y carnes especiales. (Revista Ámbito, 2012)

En buenos aires la ruta del queso queda a menos de dos horas de Capital Federal, entre los km 114 y 130 de la Ruta Nacional N° 5, en la ciudad de Suipacha, se encuentra este camino donde es posible degustar sabrosos quesos. Además, el paseo incluye visitas a elaboradores de embutidos, criaderos de jabalíes, campos y plantaciones de arándanos. Es posible realizar el recorrido de manera independiente, con traslado propio, o bien contratar la excursión, que incluye una degustación de los productos. (Revista Ámbito, 2012)

Los países de Perú y Argentina manejan rutas gastronómicas en las cuales se destacan muchos lugares de gran importancia en sus países, cada ciudad cuenta con una ruta gastronómica bien sea para disfrutar de vino, queso, carnes, empanadas, bebidas u olivos estas rutas son importantes a nivel internacional por el reconocimiento que han obtenido las gastronomía Argentina a diferencia de la gastronomía del Perú es que la de Argentina se destaca por su carne vacuna y la calidad de sus vinos, así como una amplia disposición de alimentos de todo tipo y puede ser considerada como la principal característica de la cocina argentina ya que sus fuertes son influjos de la gastronomía italiana y española, mientras que la gastronomía peruana su cocina es considerada como una de las más privilegiadas del mundo ya que heredó de la historia el ingenio, el mestizaje, el sabor y la fusión de su cocina se debe al intercambio cultural a través del tiempo, donde destacan la inmigración española, africana, china, japonesa e italiana. La variedad de sus platos nació a medida que el mestizaje crecía o mientras los migrantes llegaban al puerto del Callao.

En los últimos años, la cocina peruana ha ido ganando prestigio y reconocimiento a nivel mundial a través de festivales gastronómicos en Europa, América del Norte y América del Sur. Siendo uno de los más importantes el de la IV Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión 2006, donde el Perú fue representado por reconocidos chefs peruanos que expusieron y deleitaron con la comida peruana y el pisco, bebida nacional, logrando consolidar su fama culinaria pues la ciudad de Lima fue declarada capital gastronómica de América Latina. (Perez, 2016)

Mientras que en Argentina según la Academia Argentina de Turismo, el turismo gastronómico se ha convertido, en los últimos años, en un elemento principal del turismo - así comienza diciendo en esta nota el Profesor Antonio Torrejón-.

De hecho, según la OMT, un 53% de los viajeros señalan la calidad de la comida como prioridad imprescindible a la hora de elegir el destino turístico. Similar resultado da una encuesta en la Región Patagonia, sobre las Cocinas de Bariloche (diversidad de comida lugareña e internacional) y Puerto Madryn (productos del mar, con una experiencia de calidad sostenida que poco se repite también en el país).

Así mismo es importante hablar de la gastronomía del país colombiano ya que tiene muchísimas cosas para mirar con buenos ojos; por un lado, amplia oferta de recetas tradicionales de las regiones, y del otro, las nuevas tendencias que aprovechan al máximo los productos propios para transformar los sabores colombianos en innovadores platos, y que decir de la cocina nacional colombiana es tan diversa como su clima, sus paisajes y sus manifestaciones culturales, que además de la fertilidad de una tierra que lo produce todo está la imaginación sin límites de expertos cocineros que cada día adicionan al sentimiento puesto en sus guisos, nuevas

formas para sazonar y construir recetas, es por esta razón que en la ciudad de Cartagena de Indias se propone la creación de rutas gastronómicas de comidas tradicionales.

8. Creación de una Ruta Gastronómica con los Platos Tradicionales de Cartagena de Indias

Una ruta gastronómica se define como el aprovechamiento de los recursos culturales y naturales donde se pueden integrar productos turísticos de un destino como: el folclore, las tradiciones, los paisajes, la vivencia de experiencias, valor e innovación permitiendo identificar un nicho de mercado en turismo que proporcione una experiencia de conocimiento y disfrute entre los turistas y la cultura cuando visitan un destino. (Revista de la Red de Expertos Iberoamericanos en Turismo, 2009)

Vinculado al concepto anterior, los elementos escogidos para la propuesta de una ruta gastronómica con platos tradicionales en la ciudad de Cartagena de Indias, se presentan a continuación los siguientes lugares: caminata sobre las calles del centro histórico de Cartagena de Indias contando la historia del personal local, portal de los dulces, mercado de bazurto, restaurante monte sacro, museo del chocolate, restaurante la mulata, restaurante la olla cartagenera y restaurante la langosta.

En este sentido es pertinente resaltar los sitios mencionados para la creación de una ruta gastronómica de platos tradicionales en la ciudad Cartagena de Indias porque están situados en el corazón del centro histórico de Cartagena, el parque de Bolívar está adornado con árboles majestuosos y con una altura sorprendente. Fuentes de agua aportan una gran frescura a los urbanícolas y a los visitantes para basarse en recipientes en piedras retoñados, las casas antiguas representan en buen vivir que tuvo la nobleza cuentan con grandes salones, patios y grandes jardines. (Revista Cartagena de Indias, 2011)

Tabla 1: se presentan los ingredientes utilizados en la elaboración de los platos presentados en la ruta gastronómica

Productos	Ingredientes
Arepa con huevo	Está hecha a base de maíz y es rellena de carne molida y huevo.
Carimañola	Es un exquisito frito hecho a base de yuca y es relleno con carne molida o queso costeño
Quibbe	Aunque es de origen árabe, se ha difundido de tal manera en la costa que sus habitantes lo sienten propio.
Bollos	Son a base de maíz y envueltos en hojas de mazorca; existen diversos tipos entre los que se encuentran: el bollo limpio, bollo de coco, bollo de mazorca, bollo de yuca, entre otros.
Arroz con coco	Que puede ser arroz blanco de coco o arroz de coco negro y la preparación puede incluir canela y uvas pasas. Se acompaña con pescado, patacones y ensalada.
Posta cartagenera	Es un plato tradicional que contiene carne de res, cocinada en una salsa oscura con cebolla, ajo, salsa negra, comino y panela o azúcar morena. (Erica Dinho, 2017)
Cocadas	Son dulces hechos a base de coco rallado y pueden ser blancas o color caramelo. Hay infinitas versiones de este dulce típico, que combinan el coco con frutas como la papaya, arequipe, piña, entre otras.
Caballitos	Son un rico dulce de papaya combinados con azúcar, clavos y canela. (Evaluación de la Gastronomía Colombiana como factor potencial de turismo, 2009)

Los pescados que sobresalen son los pescados de mar (róbalo, pargo rojo, mero) y pescado de río (bocachico y bagre).

De los mariscos el camarón es predominante entre las preparaciones más apreciadas está el ceviche, la cazuela de mariscos y los arroces de mariscos, los langostinos en salsas con zumo de coco como base.

En cuanto a los cocidos y sopas se encuentra el sancocho de sábalo, de carne salada y de guandul que es una leguminosa arbustiva de hojas alternadas trifolioladas, la viuda de pescado y la de carne salada son muy apreciados en ciertas cocinas regionales a pesar de que muchos turistas nacionales y los internacionales conocen de los platos. (Evaluación de la Gastronomía Colombiana como factor potencial de turismo, 2009)

Las carnes tienen un lugar importante que a veces es desconocido en el resto del país. En la que gran parte del Caribe es región ganadera. Además de la carne salada, que es más común en las llanuras sinuanas es inédita en los grandes restaurantes típicos, destacando así la posta cartagenera, la carne rypiada y el picadillo de carne. (Evaluación de la Gastronomía Colombiana como factor potencial de turismo, 2009)

Así mismo el suero costeño y el ají dulce también son básicos en el sabor de la cocina de la costa, y como salsa para los fritos. Aunque el turista nacional no asocia mucho el ají con la costa, el suero sí es muy reconocido y apreciado. Entre los sueros se destaca el Atoyabuey (espeso) y el Célele (ligero).

La variedad de frutas es fascinante en las cuales se destaca el mango, el coco, la piña, la papaya, el níspero, la guanábana, el zapote, la patilla y los cítricos como la naranja, limón, maracuyá, mora entre otros. (Evaluación de la Gastronomía Colombiana como factor potencial de turismo, 2009)

Por otra parte, en los sitios seleccionados para la creación de la ruta gastronómica se encuentra:

El Portal de los Dulces lugar donde es obligatoria una parada para probar los dulces, en épocas de la colonia, fue el primer mercado de la ciudad; hoy es una muestra viva del dulce

legado africano, sin él la gastronomía cartagenera no tendría los matices que la caracterizan:

Cocadas, bolitas de tamarindo, cabellito de papaya verde y melcochas. (Laura Hernández, 2016)

El portal se empezó a llamar de los dulces porque era el lugar al que llegaban las vendedoras de los pueblos de Bolívar ofrecían sus productos dice Jorge Sandoval, arquitecto y director de la Fototeca Histórica de Cartagena, “a principios del siglo XX, quizá en alguna fecha aproximada a 1920, empezó a llamarse Portal de Los Dulces. Sandoval cuenta que sobre las arcadas colgaban cortinas ondulantes que creaban un clima propicio, fresco, sereno, para quienes esperaban los buses que demoraban en llenarse. Sus tripulantes, entre tanto, disfrutaban de los dulces de las abuelas y matronas que fueron legando las recetas secretas de la preparación del cocó, ajonjolí, papaya, tamarindo”. (Pinzón, 2015)

“El mercado de Bazurto es una zona de concentración comercial que se localiza entre la localidad 1 (Histórica y del Caribe Norte) y la Localidad 2 (De la Virgen y Turística). Del mismo modo, su área abarca barrios de la Comuna 9 (Barrio Chino, Martínez Martelo, El Prado, Bruselas, Amberes, España, Juan XXIII, Paraguay, Junín, La Gloria, Las Brisas, Nueva Granada, 9 de Abril, José Antonio Galán, Piedra de Bolívar), la Comuna 4 (La María, La Quinta, Barrio Obrero, La esperanza, Alcinia, Boston, La Candelaria) y la Comuna 5”. (González, 2015)

“El mercado de Bazurto de la ciudad de Cartagena fue creado el 22 de Enero de 1978 y funge como una plaza de mercado que presta sus servicios de venta de víveres (principalmente), donde converge una esfera pública simbólica y física. El mercado, hoy día, representa la oportunidad de trabajo disponible para muchas personas (donde un porcentaje significativo de la población afro descendiente se encuentra laborando allí), proveyendo más de 35.000 puestos de trabajo, a pesar que fue diseñado para albergar solo 1200”.(González, 2015)

Es un sitio tradicional que ofrece pescado, carne, frutas, ropa y arte, para presentarles a los turistas donde se compran alimentos, platos colombianos preparados tradicionalmente o simplemente disfrutar del mercado local de Cartagena en las primeras horas.

Así mismo el restaurante monte sacro ubicado en el corazón del sector amurallado deleita los sentidos con sabores, olores y colores en un ambiente romántico, donde se unen la historia, arquitectura y el sentir de la cultura cartagenera.

“Son la esencia de la cocina tradicional que posee la fuerza de la historia, provenientes de sus vertientes indígena, negra y española con una mezcla de sabores que va más allá de la fantasía de un atardecer caribeño alucinado de música y romance en un balcón colonial cartagenero, dispone de dos ambientes, sonido y control de audio para cada ambiente”. (Cartagena caribe, 2015)

Otro sitio que presenta la propuesta es el Choco Museo, ubicado en la plaza Fernández Madrid de Cartagena de Indias, busca presentarle al público historias apasionantes detrás del chocolate. (Liliana Martínez Polo, 2016)

“La historia de Choco Museo comienza hace tan sólo siete años, cuando Mitchel Bodian, Clara Isabel Díaz y Alain Schneider se conocieron en Nicaragua. Clara Isabel y Alain estaban como voluntarios, ayudando a distintas comunidades, cuando dieron con Mitchell, quien estaba abriendo un hotel boutique allí.

Desde el principio los tres entablaron muy buena relación, y compartieron sus impresiones sobre el país que les acogía, además de sus intereses y llegaron a una pasión común: el chocolate. Mitchell les ofreció a Clara Isabel y a Alain colaborar con él en su hotel, la Mansión de Chocolate, y ese fue el primer paso para construir lo que hoy es Choco Museo” (Revista Chocolates Eureka, 2017)

También se encuentra un restaurante de comida típica en Cartagena, ubicado en San Diego a La Mulata, un lugar acogedor y caribeño con diversas opciones de comida local para disfrutar.

“La Mulata ofrece comida típica de la Costa: Mote de queso, filete marinero, robalo en champiñones, arroz de mariscos, ajiaco con pollo, costillitas bbq, pechuga mulata, cazuela de mariscos.

Además de sus deliciosos platos se encuentra una clásica bebida cítrica que apaga la intensa sed en días soleados y es la limonada de coco, preparar esta combinación deliciosamente caribeña donde mezcla dos onzas de crema de coco y dos onzas de jugo de limón en la licuadora, cuando están integrados se le agrega azúcar al gusto y un poco de hielo hasta que tome la consistencia deseada”. (El Herald, 2013)

También se encuentra el restaurante la olla cartagenera ubicado en el barrio bocagrande que habla de color, carácter y costumbres de los habitantes de la ciudad de Cartagena de Indias siendo la cocina que pudiera llamarse histórica, aquella que no cambia y que se transmite de madre a hija por generaciones. (Olla Cartagenera Travel, 2017)

“Además, se dará a conocer el restaurante la Langosta con más de 25 años de tradición y con una gran experiencia gastronómica funciona en una villa construida en 1903, confortable y rodeada de una vegetación exuberante, ideal para la recepción de bodas, con vista a las murallas, al Castillo San Felipe y a la Laguna de El Cabrero. La ubicación es excelente, contigua a las murallas, a la Casa Museo Rafael Núñez, al Parque Apolo, a la iglesia de La Merced y a La Federación de Cafeteros donde funciona el Museo Grau, es una tradición Local, reconocida y visitada por personalidades nacionales e internacionales, manteniéndose siempre los primeros lugares de las redes sociales de viajes y especializados en gastronomía, catalogan a Restaurante La Langosta Cartagena, como uno de los Mejores Restaurantes en Cartagena de Indias, manteniendo siempre su sazón y actualizando los platos ofrecidos con gran calidad en sus productos, servicio con un personal ameno y profesional que harán de la visita una experiencia sin igual en Cartagena”.(Dayro Martin, 2013)

En la actualidad en la ciudad de Cartagena de Indias se llevan a cabo festivales de tipo gastronómico que sirven de gran aporte al legado cultural y recuperación de las recetas tradicionales como lo es el festival del frito, festival del dulce y el festival del pastel.

En lo que se refiere al festival del frito realizado en el mes de enero va unido a las fiestas de virgen de la candelaria en la Con cumbias, danzas, gaitas y por supuesto, lo mejor de la gastronomía cartagenera, llevando a cabo las tradicionales Fiestas de Nuestra Señora de La Candelaria y en este marco, el Festival del Frito y la I Muestra del Bollo Costeño. Con la tradicional cabalgata que este año partió desde Bocagrande y luego de atravesó la ciudad, llegó hasta el Pie de la Popa, dando inicio a estas festividades que finalizaron un domingo con la procesión de la Virgen, desde el monasterio de La Popa hasta llegar a la Ermita. Como origen y caudal de la fe patronal, la música y la cultura festivo-religiosa de la ciudad de Cartagena de Indias, se celebran estas importantes fiestas patronales, que caracterizadas por procesiones, cabalgatas, ferias y otros eventos, hacen de esta tradición religiosa, la ocasión para que la feligresía suba al Convento de la Popa en peregrinación y asista a las Eucaristías y demás actos religiosos. Las festividades que tradicionalmente se concentran en el colonial convento de La Popa.

En este festival presentan las diferentes preparaciones de arepas con huevo añadiéndole ingredientes como: camarón, carne desmechada, chicharrón, pollo, cerdo, chorizo, butifarras y salchicha ranchera además de la arepa con huevo tradicional ofrecen carimañola rellena de carne y otras rellenas de queso, arepitas de maíz dulce con anís, buñuelos de frijol y papas rellenas con pollo, huevo y otras papas solo-rellenas de carne. (Ipcc, 2016)

También se realiza el festival del dulce en semana santa como una manera de conservar vivas las tradiciones populares de la ciudad. Durante este evento se le hace un homenaje al dulce casero en plazas, calles y centros comerciales, contando con la participación de palenqueros que preparan las delicias que prueban los asistentes al festival. (Ipcc, 2016)

Por esta razón La señora Bertha Lucía Arnedo directora del Instituto Patrimonio y Cultura (IPCC) da a conocer una noticia por medio del Ministerio de Comercio Industria y Turismo (MinCIT), y es la preservación y el potenciamiento que tendrá a partir de este momento, la gastronomía cartagenera, pues tanto el Festival del Frito que se hace en el marco de las festividades de la Virgen de la Candelaria a principios de año, como el Festival del Dulce que se celebra en vísperas de Semana Santa, serán promocionados y reconocidos como eventos, no sólo de Cartagena, sino de Colombia.

“Es una puerta inmensa que se abre para la ciudad en términos de fortalecer el Plan de Desarrollo, donde hay una línea para preservar la gastronomía tradicional de Cartagena que ayuda a dignificar el trabajo de esas matronas que por tanto tiempo han producido ese manjar que son los fritos y, por supuesto a los palenqueros con sus los dulces” (Arnedo, 2016)

El cual es muy importante el plan de desarrollo que lleva a cabo el Mincit para rescatar y preservar la gastronomía tradicional de la ciudad Cartagena de Indias.

El Mincit busca a través de la Red de Eventos Gastronómicos de Colombia impulsar en todo el país la culinaria nacional, con la finalidad de sensibilizar a la población acerca de la riqueza gastronómica de Colombia.

En ese sentido, el desarrollo del producto nacional genera un mayor índice de consumo y atractivo turístico, lo que significa que la mayoría de festivales, celebraciones y eventos que hacen parte de la red, representan la identidad de la nación ante el mundo, además, tienen grandes posibilidades de mostrarse y de participar en concursos internacionales. (Ipcc, 2016)

A partir del año 2017 los festivales del Frito y del Dulce estarán en el foco de todo el país, formando parte de un grupo selecto en donde se encuentran el Concurso Nacional de

Gastronomía, Concurso de quesos y arequipes (Bogotá), Concurso de Sopas, Empanadas y Pasteles (Cúcuta) y otros. (Ipcc, 2016)

Por otro lado se encuentra el festival del pastel que se da con el fin de promover la gastronomía típica de la región y la ciudad para que los cartageneros se apropien de su patrimonio inmaterial, el Instituto de Patrimonio y Cultura de Cartagena de Indias (IPCC) realiza del 16 al 25 de diciembre el XXII Festival del pastel en el Parque del Centenario, el festival hace parte del Plan de Acción del IPCC como una de las metas del proyecto de fiestas Y festejos hacia la conmemoración del Bicentenario de Cartagena de Indias, cuenta con presentaciones musicales en tarima, venta de pasteles de pollo, cerdo y carne, la actividad incluye una agenda académica para capacitar a las pasteleras que participan en el Festival.

Con base en lo expuesto el tema gastronómico en la ciudad Cartagena de Indias día a día va tomando fuerza por el gran aporte cultural que hacen los festivales del frito, del dulce y el festival del pastel que se llevan a cabo año tras año también por existencia de una ruta gastronómica de Gabriel García Márquez y la visita de un reconocido chef que mediante su programa de televisión estuvo de visita en la ciudad de Cartagena de Indias y destacó muchos ingredientes que la ciudad conserva.

Por esta razón Indias se presenta una ruta gastronómica sobre el mundo de Gabriel García Marquez basada en historias reales e imaginarias inventados por el escritor en su novela literaria El Amor en los Tiempos de Cólera en el cual no solo homenajea su literatura sino a la comida colombiana dándole valor a la cocina cartagenera al convertirla como un elemento narrativo con el que fomentó la cotidianidad de los personajes.

El menú literario de García Márquez inicia en la Torre del Reloj que recibió a “Gabo” cuando llegó a la ciudad en 1948. Desde ahí, los turistas salen en un recorrido por nueve paradas

callejeras que van desde el famoso Portal de los Dulces en la Plaza de los Coches hasta las carretillas donde degustarán limonada, patacones, bollos y otras delicias tradicionales. La ruta se encuentra inspirada en los alimentos que consumieron los personajes en la historia el amor en los tiempos de cólera.

En el Portal de los Dulces sirven los postres que están representados en la historia y continúan este recorrido por toda la Cartagena mágica, fascinante y deliciosa como las historias que 'Gabo' escribió", comenta Gutiérrez creadora de la ruta que la comida colombiana, al igual que la peruana, es una rica mezcla de tradiciones europeas, nativas y africanas, "con ingredientes y técnicas únicas en cada región demostrando su diversidad". (Piñeres, 2015)

Cada parada callejera cuenta una historia, los bollos, uno de los bocados tradicionales, el paseo por la ruta gastronómica de Gabriel García Márquez de Foodies duran entre 3 y 4 horas. (Piñeres, 2015)

Esta ruta es promovida por su creadora María Gutiérrez de Piñeres mediante su página web tienda foodies.com donde la persona interesada ingresa a la página y solicita la información para comprar el recorrido.

Por otra parte, como gran contribución a la propuesta de esta monografía se encuentra la experiencia que vivió el 8 de marzo del año 2008 un chef muy reconocido llamado Anthony Bourdain realizando un tour gastronómico, este chef es conocido por buscar experiencias culinarias más urbanas, de la calle, de las raíces, y eso fue lo que hizo en Cartagena. No visitó ningún restaurante lujoso o de moda. Quiso ir a los lugares de siempre, los tradicionales, los que revelan la verdadera identidad gastronómica de la ciudad y su sazón. Lo único típico que no comió, y que es un clásico para los turistas, fueron las arepas callejeras, con huevo o queso. (Destino del mes, 2017)

Luego dijo que Cartagena es una “buena introducción para saber por qué Colombia es un país increíble”, y lo dijo con mucha razón, pues si en los planes de vacaciones figura esta tierra como destino, él recomienda que lo primero que visiten sea la Ciudad Amurallada y, por supuesto, que coman lo que Bourdain comió.

En “La Cevichería” probó ceviche, obviamente, pulpo en salsa de corozo (una fruta morada, similar a la cereza, típica de Cartagena) y también comió langostinos en salsa cubana. (Destino del mes, 2017)

Luego fue al mercado de Bazurto en un lugar súper tradicional, el restaurante de Cecilia habló de lo maravillado que estaba de ver tantos pescados juntos y cuando llegó a los pasillos más coloridos, dijo estar encantado de perderse en “un arcoíris de frutas”. Allí comió mango, mandarina y caimito. (Destino del mes, 2017)

Bourdain cerró su recorrido culinario con un paseo en lancha al pueblo de Tierra Bomba, ubicado a 20 minutos del centro de Cartagena. Ahí, a orilla de la playa, le dieron una succulenta y generosa langosta, también le ofrecieron el clásico y delicioso arroz con coco cartagenero, junto a unos patacones fritos en el mismo sartén del pescado. (Destino del mes, 2017)

Estas dos rutas antes mencionadas son realizadas en la ciudad Cartagena de Indias con el propósito de representar los sitios tradicionales que cuenta con una gran historia que forman parte de las riquezas del material histórico de la ciudad para que turistas locales, nacionales e internacionales conozcan sobre los platos y preparaciones.

Por este motivo se propone la creación de una ruta gastronómica de platos tradicionales con una duración de 8 horas iniciando de la siguiente manera:

Se recogen a los turistas en hotel donde se encuentren hospedados.

Luego se realiza un recorrido de una hora de comida callejera en el que le va a permitir al turista obtener una visión de la vida cotidiana y la cultura que ofrecen el personal local

(vendedores ambulantes) de Cartagena de Indias a través de sus artes culinarias y hospitalidad, para deleitar el paladar de los visitantes al disfrutar de los siguientes productos:

- Frutas tropicales como: el lulo, granadilla, níspero, papaya y guanábana
- Arepas fritas, rellenas, empanadas, papas, quibbe, buñuelos y carimañolas
- Chicharrones de cerdo
- Bollos de mazorca
- Limonadas y zumos de tamarindo
- Agua de Coco
- Peto y avena
- Raspao y salpicón (mezcla de frutas como: patilla, papaya, platanito, mango, piña)
- Cocadas, ariquepe y enyucado

Luego serán trasladados al portal de los dulces sumergiéndolos en épocas de la colonia y dando a conocer que este lugar fue el primer mercado de la ciudad y hoy día se mantiene viva la tradición de la venta de dulces como: cocada, caballitos, alegría, muñecos de leche, panderitos, entre otros.

Siguiendo con un recorrido de dos horas de visita al Mercado de Bazurto sitio tradicional en la ciudad de Cartagena de Indias en el cual los cartageneros hacen sus compras para la preparación de los diferentes platos colombianos tradicionales o simplemente disfrutan del mercado local de la ciudad, los visitantes recorrerán los laberintos de callejones, donde se les dará a conocer todo tipo de frutas, hierbas, verduras, pescado, marisco y carne.

Finalizando con el recorrido, se llegará al comedor (la cafetería del Mercado), donde puede tomar el almuerzo que puede ser pescado, sancocho de carnes salada, arroz de mariscos, carnes, sopa de pescado.

Se toma un receso de una hora el cual los visitantes tienen la oportunidad de visitar y comprar en los almacenes de ropa, bisutería, especias y farmacias.

Luego los visitantes serán trasladados al restaurante Monte Sacro ubicado en la Plaza de Bolívar No.33-20 piso 2 Centro Amurallado donde podrán disfrutar por dos horas de una experiencia sensorial donde aprenderán sobre el café de Colombia, su producción y los importantes detalles sobre los granos y olores.

Finalizada la charla en el restaurante Monte Sacro se deleitarán los sentidos de los visitantes con los sabores, olores y colores en un ambiente apto para disfrutar, ya que en este restaurante se une la historia, arquitectura y sentir de la cultura tradicional expresado en sus platos con mezcla de sabores donde disfrutara de los siguientes platos tradicionales:

Cazuela de Mariscos con langostino tigre, pescado, tomates cocidos, leche de coco y cilantro, acompañada de arroz con coco frito y patacón pisado.

Mojarra Cartagenera Con Patacón, arroz con coco frito y ensalada

Inspiración del Mar langosta y calamares en salsa criolla, muelas de cangrejo, camarones en salsa de maracuyá, pulpo al ajillo, acompañada de arroz con coco frito y verduras salteadas.

Estos platos están representados por la esencia de la cocina tradicional que posee la fuerza de la historia gastronómica cartagenera, proveniente de sus ancestros indígenas, negros y españoles con una mezcla de sabores que van más allá de la fantasía de un atardecer caribeño alucinado de música y romance en un balcón colonial cartagenero.

Finalizando con la cena, si el visitante desea se queda disfrutando de la música en vivo y las bebidas (cocteles, vinos y licor) que el bar ofrece.

Día 2

El recorrido inicia con dos horas desayuno de frutas hecho por las palanqueras ubicadas en plaza de Bolívar ya que es un parque que cuenta con unas bancas en las cuales se pueden sentar los turistas y disfrutar de una ensalada de frutas mientras observan un baile típico de la ciudad.

Luego serán dirigidos a una clase de cocina de tres horas a una casa colonial ubicada en el centro histórico de la ciudad donde un chef dará la explicación y presentación de los ingredientes y enseñará a preparar el plato de arroz con coco, pescado, ensalada de verduras y patacones.

Finalizada la clase de cocina se realiza un recorrido de dos horas al choco museo donde se les contará la historia del chocolate a los visitantes, les presentará el proceso de producción del chocolate paso a paso, luego se le entregarán unos moldes a cada visitante para que a su estilo creen su barra de chocolate. También se les enseña a preparar bebidas como: té de cacao y chocolate caliente.

Saliendo del choco museo los visitantes serán dirigidos al restaurante la mulata ubicado en el barrio de san diego donde disfrutarán de una deliciosa bebida refrescante llamada limonada de coco.

Luego serán trasladados a bocagrande al restaurante la olla cartagenera donde se deleitarán con algo de historia y degustación de la posta cartagenera que es un plato elaborado carne de res, cocinada en una salsa oscura con cebolla, ajo, salsa negra, comino y panela o azúcar morena acompañado con arroz con coco puede ser blanco o frito y patacones.

Luego en horas de la noche serán trasladados al restaurante la langosta, ubicado en el Cabrero Carrera 2 #41-43 con más de 25 años de tradición desde 1985, el éxito del restaurante la langosta es la comida de mar, conjugando magistralmente los sabores nativos como corozo, mango, coco, maracuyá y níspero, siempre con el toque caribeño que lo ha caracterizado.

Ofrece pescados y mariscos frescos recién llegados y preparados al momento, respetando la tradición popular de sus recetas artesanales ya que son las protagonistas hasta el punto de especializarse en el arte de su preparación y presentación como: las ostras al natural, las muelas de cangrejo, los calamares en su tinta, la gran variedad de ceviches, su tradicional caldillo panameño y por supuesto, las langostas vivas con más de 20 preparaciones a degustar.

Finalmente, se le dejaría la noche libre para ir a conocer los sitios que los visitantes deseen.
(Dayro Martin, 2013)

En este propósito la ruta gastronómica de platos tradicionales no es solo para que los turistas prueben los alimentos elaborados sino que adquieran conocimiento acerca de la cocina cartagenera por medio de la vivencia en el lugar con el fin de proporcionar a los turistas una visión única de una ruta tradicional aportándole la degustación de unos productos autóctonos que generen recuerdos en ellos e impacten de una manera positiva en el cual se aumente la posibilidad de estancia en el destino agregando conveniencia a la permanencia de los turistas en la ciudad de Cartagena de Indias luego de una ingesta de comidas, dulces, bebidas y visita a los diferentes sitios, tratando de crear un auge con gran margen de crecimiento en la que participen todos los restaurantes existentes de comida tradicional en Cartagena de indias apoyado en un futuro planificado y coordinado entre las entidades públicas y el sector privado donde la ruta gastronómica sea un participante activo en la experiencia, con futuras líneas de investigación que logre proponer la evaluación del grado de implicación de los visitantes como fórmulas que reforzadas en la imagen de las rutas además de ser profundizados en temas relacionados con la ciudad de Cartagena de indias y sus municipios, cocina de autor, calidad e imagen de una marca turística que la permita diferenciarse de otras ofertas de turismo gastronómico.

En este sentido se intenta articular el trabajo realizado entre los hoteles, agencias de viajes, el transporte, los restaurantes y las entidades públicas y privadas con atractivos turísticos que permita a los turistas acceder a la información que los sitios presentados contienen, generar demanda en el mercado con solidez logrando atracción en sus productos y de la calidad de sus servicios.

Asimismo, distinguir esta ruta de las diferentes rutas existentes en otras ciudades como Bogotá, Medellín y valle del cauca por medio de su valor que no está sólo en ir a un restaurante para degustar los platillos, se requiere algo más y es combinar esta experiencia gastronómica con una verdadera interpretación del contexto donde tuvo lugar la elaboración de estos manjares. Se requiere la presencia de un guía bien dirigido de un especialista conocedor de los platos, su historia, el porqué de sus recetas y cómo forman parte de una cultura local bien definida.

Por esta razón se cree que para que la ruta gastronómica sea diferente a las existentes en las ciudades Bogotá, Medellín y Valle del cauca se presenta una ruta que:

- ✚ Cuento con productos de la mejor calidad.
- ✚ La ruta sea auténtica y ofrezca experiencias diferenciadas de la competencia.
- ✚ Contenga gastronomía basada en la identidad cultural local.
- ✚ Ofrezca información detallada a los turistas sobre el patrimonio gastronómico del destino.
- ✚ Sea sostenible en toda la cadena de producción.
- ✚ Ofrezca un excelente servicio al cliente.
- ✚ Ofrezca alternativas a diferentes gustos y necesidades alimenticias.
- ✚ Ofrezca información clara sobre los componentes de los diferentes platos y tener

alternativas para problemas como alergias e intolerancias alimentarias. (Raúl López García, 2015)

En la ciudad de Cartagena de Indias para que sea llevada a cabo una buena ruta gastronómica es muy importante tener en cuenta el conjunto que forman los hoteles que albergan a miles de turistas que visitan la ciudad, se encuentran desde muy modestos con precios muy flexibles hasta las cinco estrellas de grandes cadenas reconocidas, también las agencias de viajes tanto locales como nacionales son las encargadas de proporcionar paquetes a los turistas los cuales pueden incluir hospedaje, transporte, alimentación y entretenimiento, facilitándole a estos mismos su estadía y sus planes vacacionales. El transporte también es un proveedor importante del turismo ya que este les facilita a los turistas la movilidad tanto dentro de la ciudad como fuera de ella en todo su tiempo de estancia. Los restaurantes les brindan a los visitantes una variedad en la alimentación y las atracciones turísticas tales como monumentos y museos le dan el interés a todas esas personas amantes de la historia y la cultura.

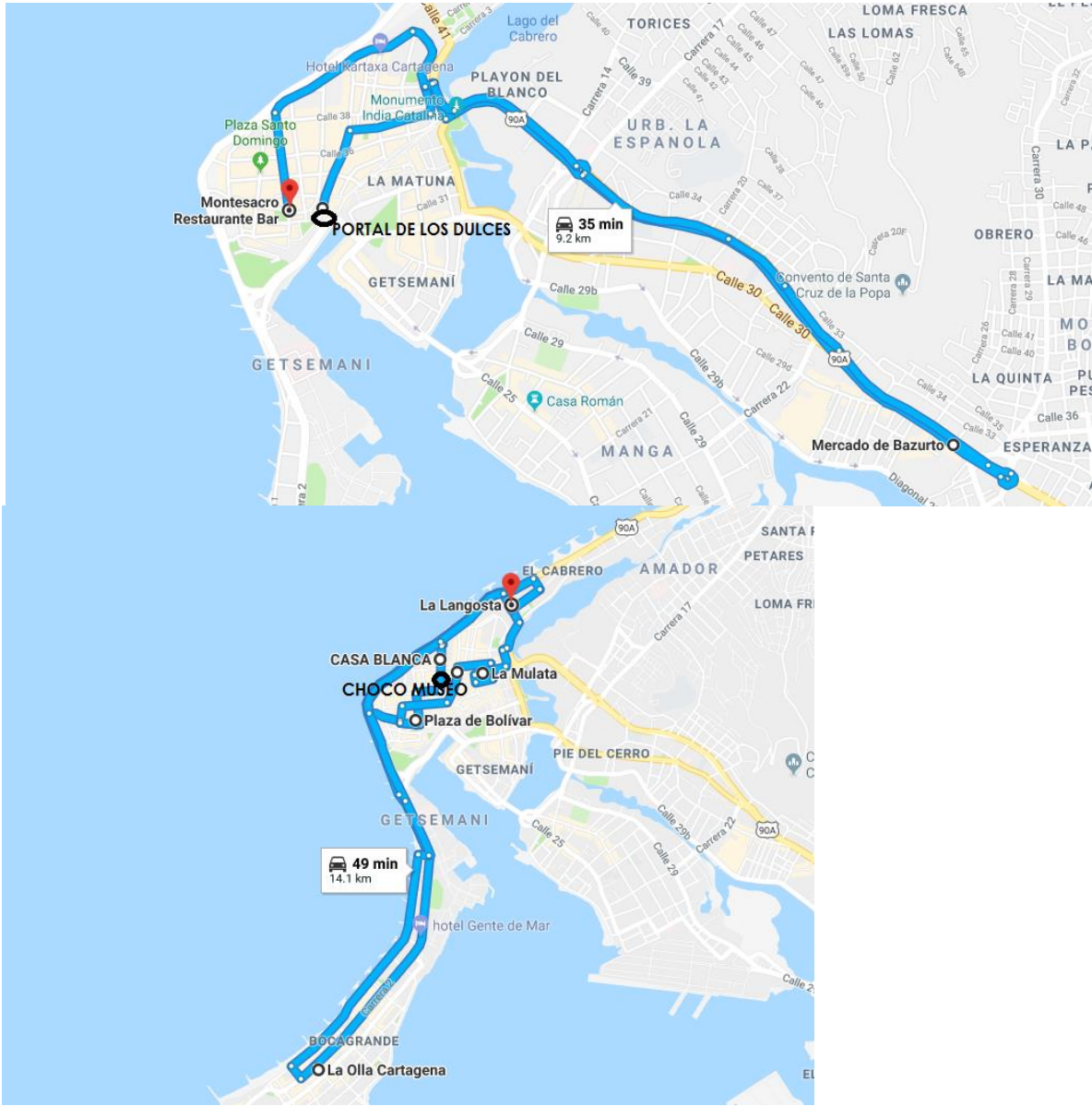
La gastronomía tiene un carácter experiencial que la convierte en uno de los principales atractivos los cuales pueden ser utilizados para la promoción de la ruta permitiendo llegar a desarrollarse de manera principal en programas como ferias gastronómicas, festivales, congresos, cursos, seminarios y otros eventos que puedan irse creando de tal manera que generen impactos de competitividad en el destino, sin dejar atrás las preparaciones culinarias domesticas como lo son el higadete una de las grandes sopas o platos únicos que suelen servirse al mediodía acompañada siempre de arroz blanco de manteca o de coco. Es una sopa especiada con pimienta de olor y cominos y el cuerpo lo obtiene con la participación de la yuca y el plátano hartón muy verde y también maduro firme o pintón. En la Cartagena de los abuelos el higadete, de sabor ligeramente dulzón, se lleva a la mesa con azúcar adicional para que los comensales se tomen la sopa con el tono dulce que más le apetezca. (Literatura, 2014).

La cocina colombiana es muy diversa y diferente en todas las regiones del país por lo tanto no se puede dejar de lado la preparación llamada cayeye o cabeza de gato, es consumida por los cartageneros principalmente como desayuno su elaboración consiste usar plátanos verdes cocinados y posteriormente machacados, amasados con un sofrito de tomate, cebolla, opcionalmente ajo, achiote y chicharrones en trocitos. También se les puede simplemente añadir el sofrito y normalmente se acompaña con queso costeño rallado, suero atollabuey o mantequilla, y puede ser complementado con cualquier carne o huevos revueltos. (Cocina del mundo, 2010)

También se resalta el salpicón de pescado en el cual se puede utilizar cualquier variedad de pescado que es desmechado y mezclado con un sofrito de tomate, cebolla, ají dulce, comino, achiote y un poco de caldo del mismo pescado que fue cocido para el salpicón, este puede ser acompañado con arroz blanco o arroz con coco.

Finalmente el mote de queso es a la Costa como el ajiaco a Bogotá, este plato apetecido y común en el menú costeño tiene como ingrediente principal el ñame criollo y el queso blanco costeño que puede ser acompañado con arroz blanco.

Foto 1. Ruta Gastronomica



Fuente: Tomado de google maps

Tabla 2: Itinerario sobre la propuesta de la ruta gastronomica.

ITINERARIO

DIA 1

HORARIO	ACTIVIDAD	LUGAR
8:00 a 10:00 a.m	Recorrido de comidas callejeras ofrecidas por los vendedores locales que por medio de sus artes culinarias daran a conocer :arepas fritas, rellenas,empanadas,papa, quibbe, buñuelos ,carimañolas, chicharrones de cerdo, bollo de mazorca,limonada,y zumos de tamarindo,peto, avena, agua de coco, raspao, cocadas de arequipe y coco.	Calles del centro de la ciudad de Cartagena de Indias
10:00 a 11:00 a.m	Recorrido al portal de los dulces donde los turistas podran deleitar su paladar con los caballitos, cocadas, alegrías, muñecos de leche, panderitos.	Portal de los duces frente a la torre del reloj.
11:00 a 1:00 p.m	Visita al mercado de bazurto en el cual los visitantes recorreran los laberintos de los callejones donde conoceran las frutas, hierbas, verduras, pescados, mariscos, carnes y sopas de pescado.	Mercado de bazurto ubicado en la avenida pedro de heredia.
1:00 a 4:00 p.m	Receso para que los visitantes tengan la oportunidad de comprar en almacenes de ropa, bisuteria, especias y farmacias.	Mercado de bazurto
4:00 a 6:00 p.m	Visita al restaurante monte sacro donde los visitantes aprenderan sobre el café de colombia, su producción y los detalles del grano y olores.	Restaurante monte sacro ubicado en la plaza de bolivar No 33- 20 piso 2
6:00 a 8:00 pm	Los visitantes se deleitaran con una cena donde podran elegir entre los siguiente platos como:cazuela de mariscos, mojarra cartagenera, inspiración del mar.	Restaurante monte sacro ubicado en la plaza de bolivar No 33- 20 piso 2
9:00 p.m	Finaliza el recorrido y los visitantes van de regreso al hotel.	

Dia 2

HORARIO	ACTIVIDAD	LUGAR
8:00 a 9:00 a.m	Desayuno con las palequeras que le prepararan a los visitantes ensaladas de frutas.	Plaza de bolivar
9:00 a 1:00 p.m	Curso de cocina con almuerzo en el que los visitantes con ayuda de un chef prepararan el plato de arroz con coco, pescado, ensalada de verduras y patacones.	Cra 1 – 49 a #40, Calle de la Playa, La Boquilla, Cartagena de Indias
1:00 a 3:00 p.m	Visita al chocomuseo donde se les presentará a los visitantes el procesos de producción del cacao y luego los visitantes podran elaborar chocolates a su estilo.	Centro Cra. 8 #39-36, Cartagena, Bolívar
3:00 a 4:00 p.m	Visita al restaurante mulata donde los visitantes disfrutaran de una refrescante limonada de coco.	Centro, Calle Quero 9 58 Sandiego, Cartagena De Indias, Bolívar
4:00 a 6:00 p.m	Visita al restaurante olla cartagenera donde el visitante degustará el plato de carne en posta y algo de historia sobre su elaboración.	Bocagrande, San Martín, Cra. 2 ##5-100, Cartagena, Bolívar
6:00 a 8:00 p.m	Visita al restaurante la langosta donde los visitantes disfrutaran de la especialidad de la casa que son los pescados y mariscos en sus diferentes preparaciones.	El cabrero Av. Santander #41-56, Cartagena, Bolívar
10:00 p.m	Finalización de la ruta gastronomica y regreso al hotel.	

Conclusiones

En los últimos años las rutas gastronómicas han intentado innovar en cuanto a lo que productos turísticos se refiere, lo que ha conllevado a una mayor exigencia por parte de la demanda en cuanto a la diversificación de la oferta. Por ello, es necesario dar un valor agregado a los productos para así lograr un mejor posicionamiento de los destinos turísticos.

En la investigación se estudiaron experiencias nacionales e internacionales, a partir de ello, se pudo constatar que las rutas turísticas gastronómicas permiten dinamizar diferentes sectores de la economía, mostrando además las potencialidades y los recursos con los cuales cuenta un área determinada, permitiendo también el aprovechamiento de los mismos. Un factor importante de estos productos es la sustentabilidad y sostenibilidad.

A partir de este estudio, se puede afirmar que existe una estrecha relación entre el turismo gastronómico y el desarrollo local ya que permite que la parte cultural se presente como un instrumento de valorización del territorio y del destino, alcanzando a convertirse en herramienta de creación de productos turísticos con dimensión territorial. El patrimonio cultural y su interpretación pone de manifiesto las relaciones dentro de un estado, así, conocer e interpretar el patrimonio autóctono que se convierte en una vía de recuperación de la identidad colectiva, reforzando la cohesión social de los habitantes.

Además con la creación de la ruta gastronómica se puede articular la cocina tradicional con el patrimonio histórico, atracciones turísticas con las que cuenta la ciudad y las actividades inherentes al turismo que le permitan a los turistas disfrutar de los diferentes platos tradicionales acompañados de historia y sabores.

En la ciudad de Cartagena de Indias y en el Departamento de Bolívar, se pueden crear productos gastronómicos que fortalezcan la seguridad alimentaria. Así mismo, se pueden

aprovechar las riquezas agropecuarias de la región, el posicionamiento turístico y la promoción nacional e internacional de la riqueza gastronómica, cultural e histórica con que cuenta la ciudad, con el fin de desarrollar productos gastronómicos que permitan la creación e impulso del turismo gastronómico, lo que ampliaría el portafolio turístico de la ciudad.

La creación de este producto gastronómico debe ir de la mano de una correcta planeación y análisis para que sea sostenible a largo plazo y ayude a fortalecer los sectores agrícolas y pecuarios de la región. Así mismo, debe haber una articulación entre las entidades gubernamentales y los productores agropecuarios; esto con el fin de crear políticas que protejan e incentiven la producción y el desarrollo de la actividad agropecuaria en la región, garantizando de esta manera que haya cantidad suficiente de alimentos para sus pobladores y para los turistas gastronómicos. De igual manera, debe haber una articulación entre las entidades gubernamentales y las empresas prestadoras o distribuidoras de este producto, para garantizar la calidad en el aprovisionamiento, distribución, conservación, y preparación de los alimentos hasta su consumo así como la correcta promoción para no perder la identidad cultural de los mismos.

Todo esto, con el fin de fortalecer el sector turístico de la ciudad logrando hacerlo sostenible y más competitivo, al tiempo que se garantiza la seguridad alimentaria de la región.

Recomendaciones

✚ La ciudad y los prestadores de servicios turísticos del sector privado deben llevar a cabo la creación de productos turísticos en la ciudad Cartagena de indias, para así brindar a sus habitantes beneficios en cuanto a la promoción y el desarrollo local.

✚ Adecuar los atractivos turísticos en cuanto a señalización y equipamiento para la prestación de los servicios.

✚ En el marco de desarrollo sostenible, deben trabajar de forma articulada el sector público y privado con el fin de controlar, planificar y controlar la puesta en valor del patrimonio histórico y gastronómico.

✚ Generar espacios de discusión para solucionar las dificultades y buscar el camino hacia el desarrollo sustentable de las rutas gastronómicas.

✚ Las autoridades con competencia en el área turística que ayude a posicionar a la ciudad Cartagena de indias como un destino turístico integrado y diferenciado con productos novedosos.

Bibliografía

- Hernandez L. (01 de julio 2016). Ruta Gastronomica por Colombia recuperado de <https://www.bacanika.com/historia/lugares/item/ruta-gastronomica-por-colombia.html>
- Pinzón A. (12 de abril 2015). El Portal De Los Dulces da a un Túnel del Tiempo[El universal] recuperado de <http://www.eluniversal.com.co/suplementos/facetas/el-portal-de-los-dulces-da-un-tunel-del-tiempo-190230>
- Martin D.(2013) Restaurante La Langosta Cartagena recuperado de <http://www.langostacartagena.com/>
- Cartagena Caribe (2015). Café Restaurante Bar Monte Sacro. Mensaje publicado en <http://www.cartagenacaribe.com/restaurantes/monte-sacro/index.htm>
- Martinez L.(11 de febrero 2016). Los Secretos del Cacao mas cerca de la gente del Choco Museo [El tiempo, archivo] recuperado de <http://www.eltiempo.com/archivo/documento/CMS-16507491>
- Cartagena de Indias. (07 de diciembre 2017) Turismo Religioso en Cartagena de Indias: una alternativa para este puente festivo [Noticias]recuperado de <http://www.cartagenadeindias.travel/?la=es> **HYPERLINK**
- Color Colombia. (18 de junio 2013). Cartagena lo tiene todo para llegar a ser Destino Turístico De Talla Mundial”: Zully Salazar [Blog] recuperado de <http://blogs.eltiempo.com/afrocolombianidad/2013/06/18/cartagena-lo-tiene-todo-para-llegar-a-ser-destino-turistico-de-talla-mundial-zully-salazar/>

Destinos del Mes. (2016). Platos que deberías comer en Cartagena porque Anthony Bourdain los recomienda [Revista] recuperado de <http://www.destinodelmes.com/platos-que-deberias-comer-en-cartagena-porque-anthony-bourdain-los-recomienda/>

Potajes Peruanos. (15 de agosto 2011) Breve Historia y Reseña de la Gastronomía Peruana [blogs] recuperado de <https://potajesperuanos.wordpress.com/2011/08/15/breve-historia-y-resena-de-la-gastronomia-peruana/>

Ámbito. (29 de junio 2012). Las Rutas Gastronómicas se expanden en la Argentina [Noticia] recuperado de <http://www.ambito.com/643328-las-rutas-gastronomicas-se-expanden-en-la-argentina>

Cartagena de Indias. (29 de agosto 2016). Festival Del Frito Y Del Dulce cartagenero serán Patrimonio Nacional recuperado de <http://www.ipcc.gov.co/index.php/component/k2/item/305-festival-del-frito-y-del-dulce-cartagenero-seran-patrimonio-nacional>

Maldonado Luis. (19 de diciembre 2009). XXII Festival del Pastel [Blog] recuperado de <http://cartagenanativa.blogspot.com.co/2009/12/xxii-festival-del-pastel.html>

Monica. (28 de enero 2014). Comida caribeña, raíces, tradición y cultura gastronómica [Blog] recuperado de <https://gustolatinogastronomia.com/2014/01/28/comida-caribena-parte-ii/>

Rios Estrella. (10 de abril 2014) Mi Higadete Favorito [Blog] reecuperado de <http://www.estrelladelosrios.com/blog/2014/04/10/mi-higadete-favorito/>

Anexos

Foto 2. Higadete



Fuente: Tomado por C. Durán. Menú del día. <http://condurcastwo.blogspot.com.co/2015/09/higadete.html>. 23 de septiembre 2015.

Foto 3. Posta cartagenera



Fuente: I.G Vanegas. <https://www.flickr.com/photos/29492341@N05/15221165299/.01> de octubre 20114

Foto 4. Limonada de Coco



Fuente: I.Laka. Restaurante del fin del mundo. <http://restaurantefinmundo.blogspot.com.co/2014/07/granizado-de-limonada-de-coco-colombiana.html>. 1 de julio 2014

Foto 5. Casuela de mariscos



Fuente: Hellen Alvarez. Restaurante intriga tropical. 2017

Foto 6. Arroz con coco, pescado y ensalada



Fuente: Raunov. www.flickr.com/photos/rauno/238864251. 12 de julio 2006

Foto 7. Langostinos



Fuente: Ivan E. Mr Langostino <https://www.degusta.com.co/agrandarfoto/mr.-langostino-2481.r.55a2d488172a1.html>. 12 de julio 2015

Foto 8 . Seviche de camaron



Fuente: Diana. Coctel de Camarones Colombianos. <http://www.sweetysalado.com/2017/03/coctel-de-camarones-colombiano.html>. 12 de marzo 2017.