

# GASTRONOMIA Y TURISMO

Nuevas tendencias del mundo

Medellín (Colombia)

14 de junio de 2012

Juan Barbacil.

Consultor gastronómico.

[www.barbacil.com](http://www.barbacil.com)

Una mirada atrás...  
Agosto de 2007. “Colombia Provoca”.  
Con Teresita Román de Zureck



# Con Mauricio Bermúdez y el fundador de Gault et Millau, André Gayot.

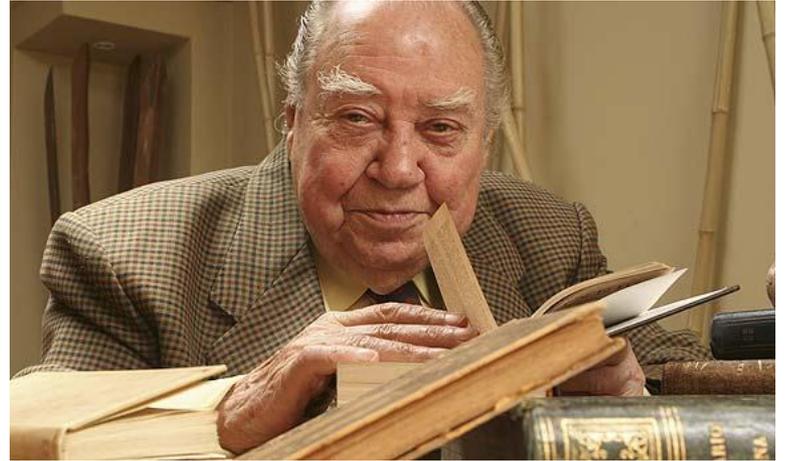


# Con Sergio Fajardo

## Ex alcalde de Medellín y actual Gobernador de Antioquia.



# Y muchos más.....



...Y MÁS...



# El rector Humberto Palacio, Alicia Meja y Fajardo, entre otros



# La primera charla....





Medellín, viernes 24 de agosto de 2007

1



Charla - conferencia.

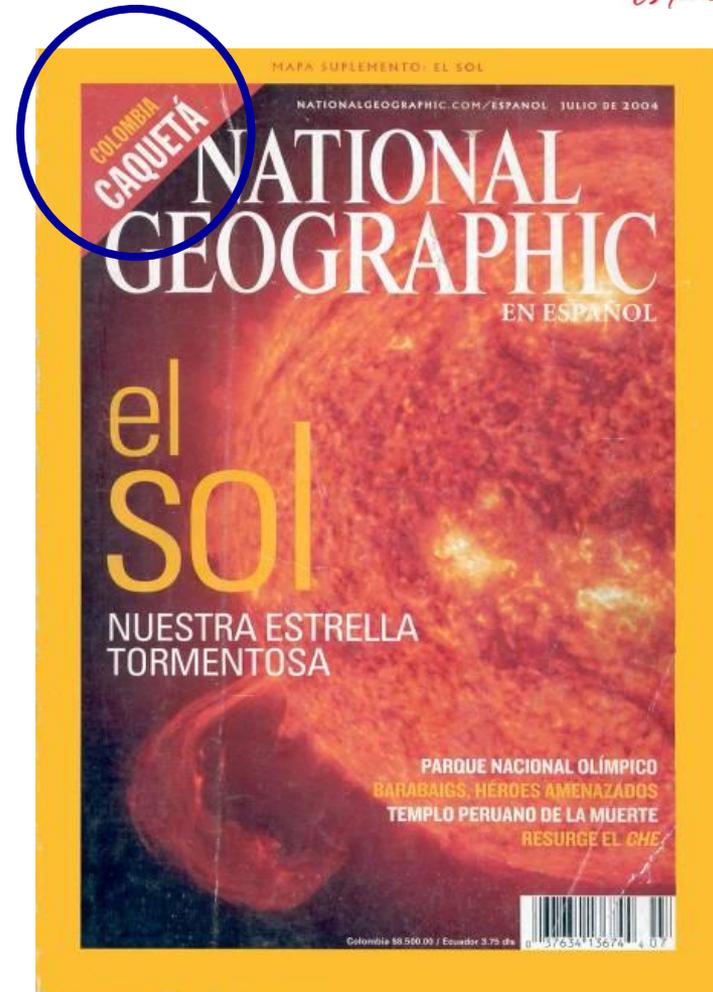
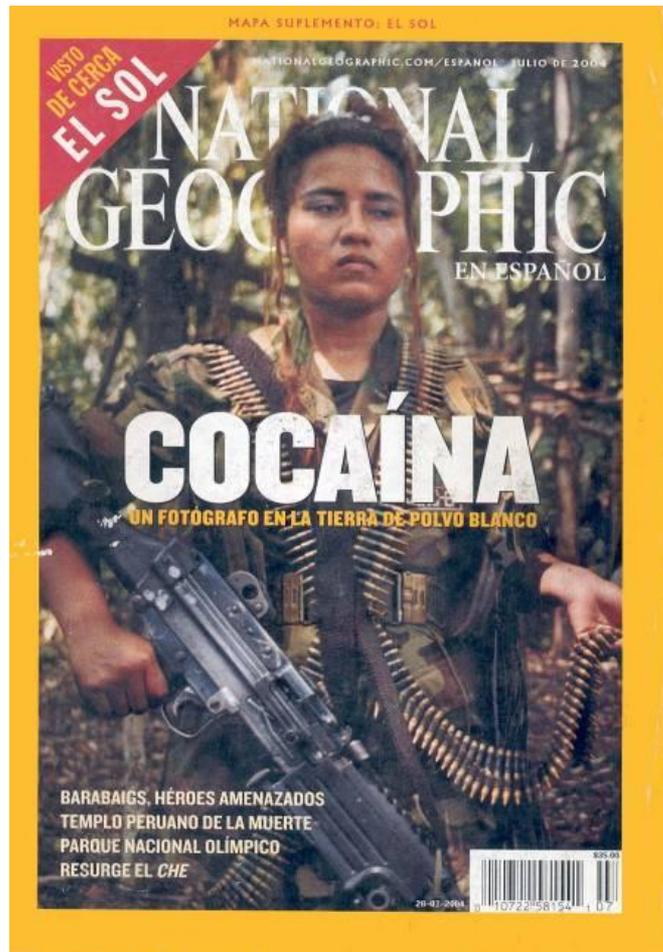
“España como vanguardia  
gastronómica mundial”

De la cocina regional a la  
gastronomía  
tecnoemocional”

# Hubo tiempo para todo....



# Nuestro gran reto...año 2004





# Agenda gastronómica colombiana 2007 - 2010

Estrategia de comunicación y  
promoción



# Colegiatura Colombiana 2008



# Verano 2009. "Otro Sabor"

**Encuentro Gastronómico**  
OTRO SABOR 2009 • Fogones Nativos  
Agosto 28, 29 y 30 de 2009 • Jardín Botánico de Medellín.

- Disfruta alrededor de 200 experiencias gastronómicas y gourmet.
- Prueba nuestros sabores nativos a través de chefs y cocineros nacionales e internacionales:
  - Departamento invitado: Boyacá.
  - Culturas latinoamericanas invitadas: México, Perú y Ecuador.
- Diviértete en más de 50 clases de cocina para niños y adultos.
- Aprende en los conversatorios académicos "Correlatos".
- Deléitate con el pabellón abierto a la ciudad.

**Horarios:** Viernes y sábado: de 12:00 m. a 11:00 p.m.  
Domingo: de 12:00 m. a 7:00 p.m.

**Informes:** (57) (4) 354 71 21 • 354 71 20 ext. 120.  
otrosabor@colegiatura.edu.co • www.colegiatura.edu.co

Un compromiso de:

Facultad Gastronomía y Cocina Profesional  
COLEGIATURA COLOMBIANA

Exp. 114, San Pedro - Medellín - Colombia

**OTRO SABOR**  
INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA COLEGIATURA COLOMBIANA  
Expedición por la Comida y la Cocina Colombianas

Patrocinado por:

# COLEGIATURA COLOMBIANA



**Encuentro Gastronómico  
OTRO SABOR 2010  
El Viejo Mundo**  
Agosto 20, 21 y 22 de 2010  
Jardín Botánico de Medellín

**Países invitados:** España y El Líbano.  
**Departamento invitado:** Atlántico

**10 mundos de sabores para todos los públicos:**

- "El Mundo de los Niños"
- "El Mundo Saludable"
- "El Mundo de Bebidas y Licores"
- "El Mundo de las Carnes"
- "El Mundo de los Grandes Chefs"
- "El Mundo en una Taza"
- "El Mundo de la Buena Mesa"
- "El Mundo Interactivo"
- "El Mundo Joven"
- "El Mundo Delicatessen: Exótico y Artesanal"

**Clases de cocina con chefs y cocineros nacionales e internacionales.**

**Pabellón abierto a la ciudad.**

**Conversatorios "Correlatos".**

**Valor Ingreso:**  
Adultos \$16.000  
Menores de 12 años \$ 6.000

**Horarios:**  
Viernes y sábado:  
de 12:00 m. a 11:00 p.m.  
Domingo: de 12:00 m. a 7:00 p.m.

**Expedición por la Comida y la Cocina Colombianas**

Un compromiso:  
Facultad de Gastronomía y Cocina Profesional  
Colegiatura Colombiana

Realiza:  
**COLEGIATURA COLOMBIANA**  
INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA

Con el apoyo de:  
**EL MUNDO**  
BOGOTÁ

Con el patrocinio de:  
**COLOMBIANO**  
TIENES LA PIELERA

**familia**  
Por experiencia, Fomento al sabor de familia

**HACEB**  
Con el mejor servicio.

**me**  
en el jardín

**Facultad de Gastronomía y Cocina Profesional**  
Colegiatura Colombiana

Informes: (574) 354 74 21, 354 71 20 ext 120, 115 • otrosabor@colegiatura.edu.co • www.otrosabor.com • www.colegiatura.edu.co

# Reuniones....



# Innovación.....



# Trabajo en equipo....



Y muy buena sintonía....



# Bi centenario...., con la delegación de cocineros aragoneses (España)



# Con la negra Maura...2010.



# Representando a España. 2010.



# Aragón y Medellín. 2010.



**ANÁLISIS DAFO**  
DE LA  
**GASTRONOMÍA EN ARAGÓN**

**Luis Miguel Albisu**  
lmalbisu@aragon.es

**Liliana Meza**  
lmeza@aragon.es

Zaragoza, 15 de Enero de 2005

## 2.- Debilidades y Fortalezas de la Gastronomía en Aragón

### DEBILIDADES



## 2.- Debilidades y Fortalezas de la Gastronomía en Aragón

### FORTALEZAS



### 3.- Amenazas y Oportunidades de la Gastronomía en Aragón

#### AMENAZAS

**Competencia de desarrollos culinarios en regiones cercanas**

**Origen global de los productos**

**Escasa respuesta de los turistas**

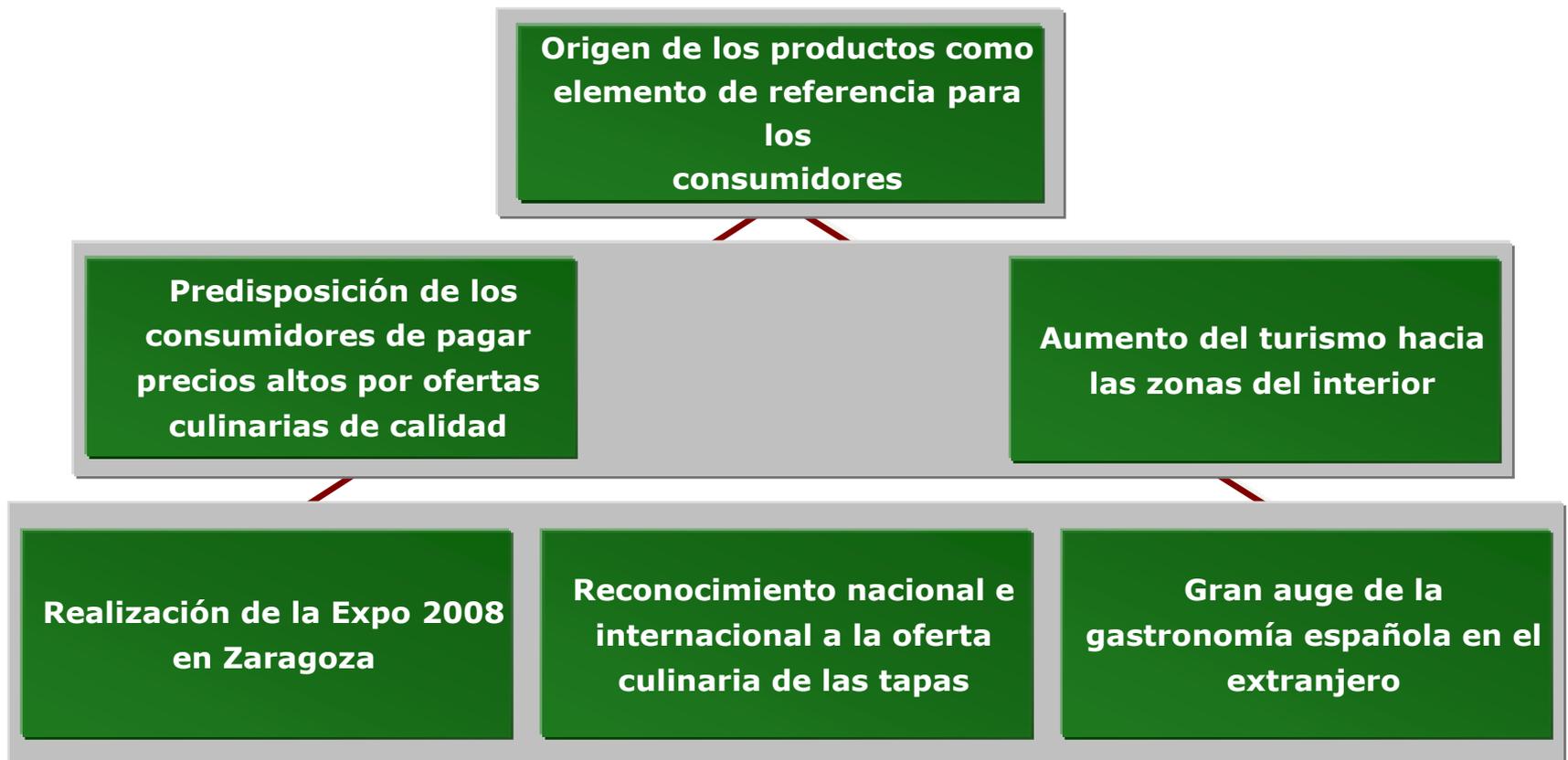
**Posibilidad de que nuestros mejores cocineros se vayan a otras regiones**

**Altos presupuestos dedicados a otras promociones**

**Baja notoriedad de los cambios para los líderes de opinión**

### 3.- Amenazas y Oportunidades de la Gastronomía en Aragón

#### OPORTUNIDADES





**viveCOLOMBIA**  
el país que llevas en el corazón

Año 2011 realizado por PIGMALION

# Evaluación de la gastronomía colombiana como factor potencial de turismo

FONDO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA  
C O L  M B I A

Pigmalion



# SITUACION ACTUAL



- NO HAY IDENTIDAD NI SENTIDO DE PERTENENCIA POR LA GASTRONOMIA COLOMBIANA.
- LOS TURISTAS NO IDENTIFICAN LOS PLATOS EMBLEMATICOS COLOMBIANOS
- NO HAY SUFICIENTE EDUCACION SOBRE GASTRONOMIA COLOMBIANA.
- HAY ESFUERZOS AISLADOS SIN RESULTADOS VISIBLES.
- COLOMBIA TIENE MUCHAS FORTALEZAS GASTRONOMICAS PERO NO SE HAN IDENTIFICADO NI EXPLOTADO





Algunas oportunidades y propuestas para desarrollar la gastronomía colombiana en torno al turismo



vive**COLOMBIA**  
el país que llevas en el corazón

Integrar esfuerzos y señalar el camino

- Organismo (comité, entidad) y además un líder, que integre esfuerzos, gestione, reúna y dirija al sector.
- El papel de gremios y asociaciones es fundamental.

Mejorar la comunicación del tema gastronómico

→ Mayor espacio: Abrir un espacio a la Gastronomía dentro de las propuestas de turismo

→ Nuevos contenidos

→ Divulgación: En medios de difusión oficiales: páginas web, guías, mapas, folletos y todas las publicaciones y materiales que hablen de turismo y cultura. Además darle un lugar a la gastronomía en los escenarios feriales y eventos internacionales en los que se participe.

La promoción  
interna

#### Coordinación con los medios.

- Aprovechar mucho más los medios de comunicación
- En medios escritos se propone algo más didáctico y divertido.
- Enseñanza de la Gastronomía Colombiana desde edades tempranas

Las ferias/ congresos son fundamentales, pero deben estar más articuladas.  
Se plantean los siguientes caminos:

- ➔ Plantear una feria/congreso grande itinerante
- ➔ Ferias/congresos regionales,
- ➔ “Red nacional de ferias gastronómicas”.
- ➔ Gastronomía Colombiana debe ser el eje

Coexistir la tradición y las nuevas propuestas



Entre los dos debe establecerse una sinergia porque mutuamente deberían aportarse muchas potencialidades.

Esta coexistencia entre tradición y vanguardia favoreció el desarrollo del boom gastronómico en Perú.



Alivianar y presentar mejor los platos

La presencia reiterada de harinas, los problemas en la presentación, la cantidad y lo “pesados” que son los platos colombianos son reclamos constantes por parte de expertos y turistas.

## Las instituciones académicas

- Incrementar en el pensum las materias de cocina colombiana.
- Promover la investigación de las cocinas propias.
- Realizar o vincularse a distintas ferias y eventos donde la cocina colombiana sea protagonista.
- Motivar a los futuros egresados para que privilegien la cocina colombiana en su ejercicio profesional.
- Estimular un debate amplio y continuo alrededor del lugar y del futuro de nuestra gastronomía.

## Mejorar la cadena de producción

Rescatar ciertos ingredientes de las cocinas regionales, que darían mayor riqueza a la oferta gastronómica

↳ Particularmente en pescados y mariscos, hay muchas dificultades en las normas de manejo, métodos de refrigeración y congelación y protocolos de higiene.



## Potenciar las Frutas

- Se propone posicionarlas como un gran valor gastronómico y turístico de Colombia.
- No solo reconocidas y cotidianas, también exóticas



## Café

- Debe motivarse la presencia de buenos cafés en las cartas de restaurantes, además de exaltar la ritualidad que invoca el consumo de esta bebida.
  - Es muy importante llamar la atención del turismo alrededor de las tiendas de café, que tienen una presencia creciente en el país.
  - El turista extranjero no solo espera encontrar un muy buen café, sino también una experiencia alrededor de su cultura.



## Oportunidades con nuestros licores

- Ron y aguardiente.
- Denominaciones de origen, dando un manejo diferenciado a los cultivos de caña.
- Desarrollar aguardientes especiales.
- Obtener un reconocimiento a nivel de ciertos rones caribeños.

## Denominaciones de Origen

- Trabajar el tema de las denominaciones de origen para productos gastronómicos con posibilidades de diferenciación.

Promover experiencias  
turísticas alrededor de la  
gastronomía



- Integrar agencias de viaje, hoteles y hostales y gobiernos locales.
- Sistemas de información que divulguen lugares con oferta gastronómica alrededor de experiencias turísticas.

## Promover experiencias turísticas alrededor de la gastronomía

### 1. Rutas gastronómicas

Estructurar y desarrollar un programa ambicioso de promoción de rutas gastronómicas,

Un ejemplo :

“Ruta de los Sabores de María” en el Valle del Cauca, liderada por la corporación Destino Paraíso y con apoyo público y privado con la oferta de los alojamientos y los principales atractivos turísticos de la región:

Palmira, El Cerrito, Ginebra, Guacarí y Buga,

### 2. La cocina como experiencia campestre

Expectativa de turistas :

Encontrar paisajes, lugares naturales y sitios campestres en general (ecoturismo, etno-turismo, etc.).

Promover experiencias al aire libre o campestre (podrían denominarse “cocinas campesinas”)

# Turismo y gastronomía

- Según (Ignatov, 2003) el turismo permite a las personas descubrir su mundo, ofrece la oportunidad de escapar de la rutina cotidiana y el entorno y sumergirse en un mundo de fantasía, libertad y novedad.
- El turismo es la industria más grande y de mayor crecimiento del mundo (Burton and Volpe, 2000)

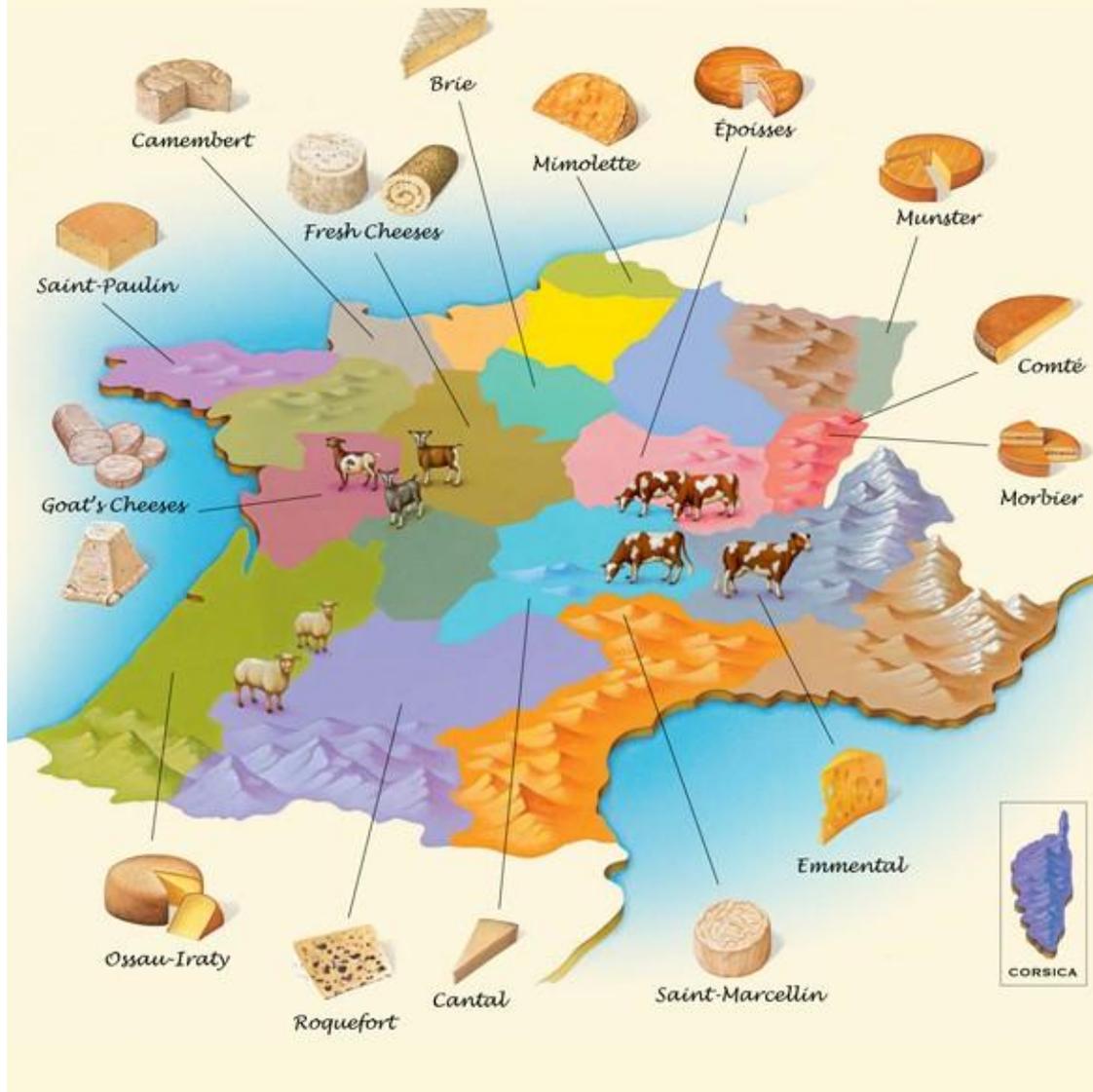
# Turismo y gastronomía.

- Hoy en día, los viajeros están más experimentados, con más ingresos disponibles y también con más tiempo libre para viajar.
- Cada vez más turistas buscan experiencias concretas, vacaciones de aprendizaje y rutas gastronómicas (Ignatov, 2003)

# Turismo y gastronomía

- La gastronomía es uno de los más importantes elementos en la elección del destino de los turistas y en la toma de decisiones de los viajeros. En consecuencia la necesidad de un marketing turístico gastronómico eficaz es evidente. (Kim et al., 2009).

# Fromages de France







## **EL CASO DE SOPEXA EN FRANCIA**

**SOCIEDAD PARA LA PROMOCIÓN DE LOS PRODUCTOS AGRO  
ALIMENTARIOS DE FRANCIA.**

**[HTTP://WWW.SOPEXA.COM](http://www.sopexa.com)**

# Algunos comentarios acerca de Alemania.

- **Gastronomía de Alemania por regiones**
- **Suroeste de Alemania**
- En esta zona, la gastronomía alemana se ve influenciada fuertemente por la francesa, dando origen a platos como los siguientes:
- **Flammkuchen:** Este platillo asemeja a una pizza, pues su preparación con cebolla picada y panceta con un poco de nata o queso sobre una masa de pan se mete al horno por un tiempo de 10 a 15 minutos.
- **Sauerkraut:** El también llamado chucrut es un acompañamiento para las comidas compuesto de hojas de col en salmuera, dejándolas fermentar. Se sirve con carne o embutidos.
- **Tarta de la Selva Negra:** Es una mundialmente conocida torta de la región de Baden, consiste en una tarta con virutas de chocolate. Tiene varias capas hechas con bizcocho de chocolate y entre capas hay un relleno de cerezas.
- **Spätzle:** Esta es una pasta fina y pequeña que suele acompañar platillos de carne o también puede ser un plato único, servido con queso.
- **Gaisburger Marsch:** Esta es una sopa elaborada con pastas, carne y verduras que se fritan con mantequilla y cebollas. En [Stuttgart](#) se celebra una fiesta para este platillo.

# ...Alemania...

- **Norte de Alemania**
- Las zonas del norte de [Alemania](#) se encuentran cerca del mar del Norte y el mar Báltico, adoptando y recibiendo notables influencias de Dinamarca. Entre los principales platos de la zona se encuentran:
- **Lübecker National:** Es un platillo a base de cerdo cocido junto con patatas y nabos, se sirve y acompaña con diversas salsas como mostaza, sal, pimienta y otros.
- **Hamburger Aalsuppe:** Esta es una sopa de anguila, platillo tradicional de [Hamburgo](#), so un distintivo de la ciudad y algunas veces se puede servir con Knodel.
- **Panhas:** Ese producto es un derivado de la matanza del cerdo, es parecida a una morcilla. Se suele acompañar de patatas o verduras y a veces con rojadas, dentro de un pan.
- **Rheinischer Sauerbraten:** Llamado estofado ácido del Rin, es un asado hecho de adobo con verduras y especias que se deja por varios días, se puede emplear tanto carne de caballo como de ternera. Se puede servir con puré de manzana o con Nudel.
- **Rote Grütze:** Tiene un significado como molido y rojo, es un postre destacado que se compone de cualquier fruto rojo, habitualmente cerezas, fresas o frambuesas molidas y en grumos y se sirve con leche, nata o helado de vainilla.

# ... Alemania...

- **Noreste de Alemania**
- Esta zona se caracteriza por sus sabores fuertes, destacan las patatas y los nabos en la mayoría de sus preparados. Entre sus platos encontramos:
- **Eisbein:** Es el codillo de cerdo que normalmente se prepara con salazón y se acompaña con sauerkraut.
- **Kasseler:** Es muy parecido a la chuleta de cerdo y también se le denomina chuleta de Sajonia, proviene de la carne de las costillas y se emplea en platos estofados también acompañado de col.
- **Currywurst:** Es una peculiar variante de la salchicha o wurst que se sirve de salsa de tomate y curry espolvoreado, puede ser acompañado con patatas fritas o trozos de pan.
- **Plinsen:** llamado también blinsen, es una tortilla hecha con harina, huevo y sal a la que se pueden untar diversos dulces, aunque también tiene sus variantes saladas. Forma parte de la cocina de Brandenburgo.

# Casas de vacaciones...

- **Alemania Central**
- Aquí los platillos son normalmente acompañados de la cerveza, además se acompañan con mucha pasta y carnes.
- **Thüringer Klöße:** Es la especialidad de la zona de Turingia y consiste en hacer bollos de pure de patata que puede tener un relleno de pan o carne, usualmente acompaña platillos con carne.
- **Kartoffelsuppe:** Es una sopa hecha a base de patata, en donde ésta se hierve junto con otras verduras y se sirve con caldo de carne, también puede llevar algún trozo de carne y un poco de pan para espesar.
- **Thüringer Rostbratwurst:** Esta es la salchicha típica de Turingia, tiene una cocción y preparado específicos, al igual que su tamaño oficial. Mide de 15 a 20 centímetros y debe estar debidamente especiado dentro de tripa natural. Consta de una amplia historia.
- **Baumkuchen:** Este es un importante postre y se le considera como el rey de las tartas. Consta de una esponjosa masa de pan con un hueco en el centro. está hecha de harina, huevo y mantequilla.



# CHINA.



...China.



# Comer en Da Dong....



Muy sofisticada....



...que busca la innovación y la vanguardia





...y modernidad...



Mucha variedad y ausencia de grasas...



# España.

 III CONGRESO INTERNACIONAL  
DE TURISMO RURAL DE NAVARRA  
INTERNATIONAL CONGRESS ON RURAL TOURISM OF NAVARRA. SPAIN

**16/17 febrero 2012**

Palacio de Congresos Baluarte. Pamplona. España

EN LA FERIA  
**NAVARTUR2012**  
REYNO DE NAVARRA

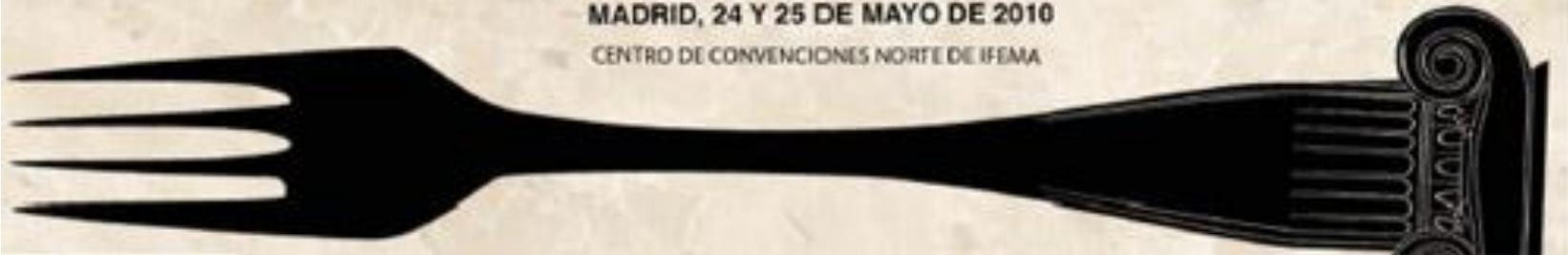
España...

**I CONGRESO  
EUROPEO  
DEL TURISMO  
Y LA GASTRONOMÍA**

PLATO **FUERTE:** TURISMO

MADRID, 24 Y 25 DE MAYO DE 2010

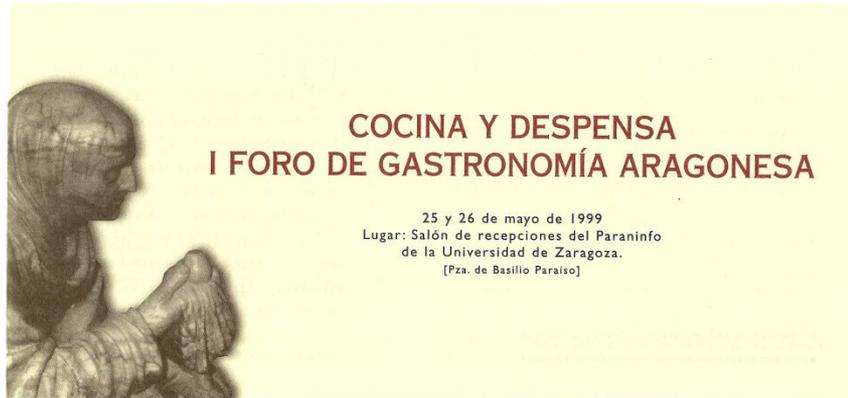
CENTRO DE CONVENCIONES NORTE DE IFEMA



# Principales conclusiones...

- las conclusiones más importantes fueron:
- la petición a los Gobiernos y a la Unión Europea, para que apoyen la promoción del turismo gastronómico y la creación de rutas turístico-gastronómicas que abarquen a dos o más países europeos, así como el respaldo al turismo enológico, al relacionado con el aceite de oliva y las rutas en torno a productos como la cerveza

# En Aragón....



Para más información:  
Tel. 976 258 265, srta. Mónica

Las mesas redondas se celebrarán,  
desde las 17 a las 21h., en:



\* **ÁMBITO cultural**

El Corte Inglés. P.º Independencia, 11, planta 3.º

## II FORO DE GASTRONOMÍA ARAGONESA

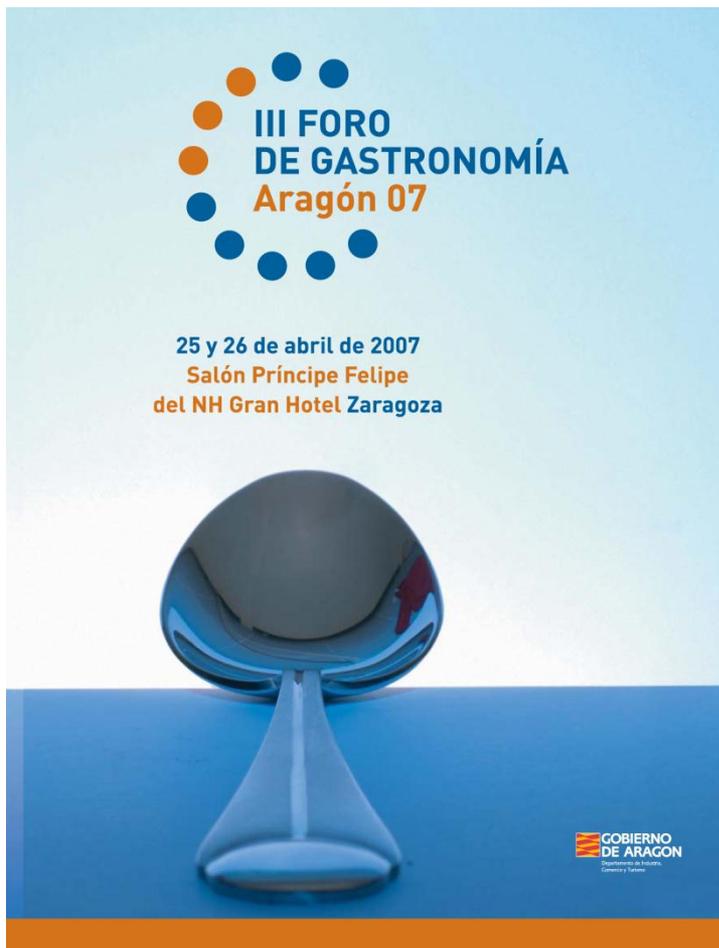
**COCINA Y DESPENSA**  
*UN PROYECTO DE FUTURO*



Organiza:  
Campaña de Promoción  
«Alimentos de Aragón» 2000  
Gobierno de Aragón  
Departamento de Agricultura

4, 11, 18 y 25 de septiembre, y 2 de octubre de 2000

# ...Aragón...



# Algunas conclusiones...

- 1.- La gastronomía actual es un reflejo de la diversidad en la que está inmersa la sociedad
- 2.- Los comensales son diversos así como son diversos los comportamientos de un mismo comensal
- 3.- Se necesita una mayor información para que el comensal pueda decidir con mayor conocimiento de causa.
- **4.- El comensal actual aprecia los sabores pero busca también la experimentación con otros aspectos.**

# ...más conclusiones

- **5.- Los códigos de valoración gastronómica son cambiantes**
- **6.- La importancia de la crítica gastronómica tradicional ha dado paso al gran impacto de notoriedad que ejercen ciertos medios de comunicación**
- **7.- La industrias agroalimentarias están cambiando las actuaciones de los cocineros**
- **8.- Los calificativos que se usan para los productos naturales y artificiales pueden ser inexactos**
- **9.- Los avances tecnológicos permitirán atender una gastronomía mas individualizada**

# Otros congresos....



# Algunas conclusiones...

- Se reconoce que la gastronomía constituye un motivo fundamental de atracción turística y una expresión de las señas de identidad del territorio.
- Por ello, se considera que sobre la gastronomía se debe asentar una eficiente promoción turística, de forma que se convierta en dinamizador de la economía del medio rural. La agricultura debe ser reinventada, proporcionando mayor valor añadido.
- 
- Se valora la oportunidad del Patronato de Turismo de la Diputación Provincial de Zaragoza al convocar esta primera conferencia que ha permitido analizar las fortalezas y debilidades de la gastronomía como impulsor y dinamizador turístico

- Las asociaciones locales privadas son necesarias para impulsar las ideas más importantes, pero es la Administración la que debe apoyar después a estos elementos locales dinamizadores. En este sentido, se sugiere que la Diputación Provincial de Zaragoza favorezca la creación de un observatorio de posibles actividades en el sector turístico de la provincia.
- 
- La restauración puede suponer una renta inmediata a través de los establecimientos de la zona. Parece conveniente pensar en la rentabilidad inmediata, que se va a convertir en permanente al cabo del tiempo. Esto se consigue mejorando los productos de la zona, primero sirviéndolos en los restaurantes; y, después, mediante su comercialización.
- 
- Se considera necesario potenciar la elaboración y el uso de alimentos autóctonos y de calidad a través de empresas familiares, de estructura artesanal, del territorio.

# Conclusiones...

- Se destaca la alta concentración de establecimientos turísticos en la capital de Zaragoza y el desconocimiento, por parte de los usuarios, de la oferta del resto de la provincia, destacando la existencia de establecimientos interesantes cuya valoración no existe por desconocimiento.
- 
- Se constata una falta de sintonía entre lo ofrecido por el empresario y lo demandado por el consumidor, y la carencia de equilibrio entre las demandas locales y las de los visitantes, que hacen más difícil el trabajo del empresario turístico. Como posibles soluciones, se baraja la especialización de cada establecimiento y la generación de nuevas fórmulas gastronómicas. En última instancia, se debe considerar la calidad y la satisfacción como valores primordiales.

# Jornadas gastronómicas

DE LA PROVINCIA DE ZARAGOZA  
ÚLTIMAS NOVEDADES CULINARIAS

26 y 27 de noviembre



Diputación  
de Zaragoza

# Turismo y gastronomía provincial



II Jornadas gastronómicas

DE LA PROVINCIA DE ZARAGOZA  
ÚLTIMAS NOVEDADES CULINARIAS

25 y 26 de noviembre de 2009

Pero.....los que más saben son ustedes mismos.

- Harry Sasson, dice en la revista de AVIANCA de este mes que.....
- Pregunten a Ximena Hernández pues el hecho de que exista su puesto es la mejor prueba de que van por el buen camino.
- Y a otras gastrónomas....

# Las mujeres gastronómicas...



# Dice Leonor Espinosa que...

- La esencia de un país está en su gastronomía, ahí está lo que marca la diferencia, por esta razón nuestra identidad culinaria es supremanente importante.

Gracias Ximena....!!!



A su disposición...  
[www.barbacil.com](http://www.barbacil.com)

