

Editorial del volumen 5 de *Tourism and Heritage Journal*

Turismo gastronómico: nuevas tendencias, realidades y caminos de futuro

Dra. María del Pilar Leal & Dra. Emma Pla Rusca



Según la Organización Mundial del Turismo (OMT, 2024), la gastronomía y el enoturismo representan una oportunidad para revitalizar y diversificar el turismo, promover el desarrollo económico local, involucrar a muchos sectores profesionales diferentes y aportar nuevos usos al sector primario. En este sentido, la gastronomía y el enoturismo se consideran factores que contribuyen a promover los destinos, preservar las tradiciones y diversidades locales y aprovechar y recompensar la autenticidad. Estos lineamientos han estimulado, en la última década, a un gran número de países, regiones y ciudades a encontrar en la gastronomía un recurso principal para valorizar la experiencia turística.

El principal objetivo del presente *special topic* sobre el turismo gastronómico ha sido publicar investigaciones académicas actuales e innovadoras que discutiesen críticamente y se centrasen en los vínculos entre el turismo gastronómico y el patrimonio cultural. Para lograrlo, se han empleado conceptos relacionados con la instrumentalización de la gastronomía para valorizar elementos culturales intangibles vinculados al destino y su población en un contexto post-pandemia. Al tomar en consideración dicha aproximación, se es consciente de la disparidad de aproximaciones al análisis de este fenómeno, así como de sus múltiples y complejas interconexiones. Sin embargo, el *special topic* aporta una visión diversa, pero a la vez inclusiva a nivel territorial, de producto, de destino; promoviendo, así, la reflexión sobre el presente y, sobre todo, sobre el futuro de la relación turismo gastronómico y patrimonio cultural inmaterial como un binomio en constante crecimiento.

Dentro de este panorama multifacético, el número profundiza en varios temas que abarcan diferentes regiones y contextos. El número especial se encuentra estructurado en siete artículos dedicados a la temática especial. El primero de ellos (Fernández, 2023), retoma la relación del patrimonio tangible representado en la arquitectura de las bodegas como elemento clave para promover el enoturismo y presenta las distintas actividades que se vinculan con el concepto de enoturismo. El artículo, plantea conceptos de patrimonialización, que son la base de la revisión bibliográfica. Posteriormente, se desarrolla un análisis de la nueva arquitectura de las bodegas de vino en México para explicar las principales actividades en las que participan los enoturistas en este contexto latinoamericano. La autora destaca a través de su investigación que las bodegas mexicanas no suelen utilizar el elemento arquitectónico para promover el enoturismo en México, a diferencia de otros contextos internacionales en los que las bodegas como elemento arquitectónico constituyen el principal reclamo.

El segundo artículo (Covalchuck & de Lima Medeiros, 2023), se traslada al sur de Brasil para analizar el sello de Indicaciones Geográficas protegidas en Latinoamérica a través del caso de la Yerba Mate en San Matheus. El artículo, analiza la implementación de una indicación geográfica como un mecanismo para impulsar el turismo gastronómico en una determinada región. A nivel metodológico se analiza la potencialidad del territorio de la mano de técnicas cualitativas que permiten entender la relevancia de los actores territoriales en la promoción de la gastronomía y el turismo local. Así, el artículo reflexiona sobre la necesidad imperante de fortalecer la gestión de las Indicaciones Geográficas de manera conjunta con la agregación de otros activos territoriales para promover el redescubrimiento de sus potencialidades.

Un tercer artículo viaja a Turquía para entender y analizar el potencial del oleoturismo y el enoturismo dentro del corredor de los Olivos del Sur de Mármara (Çevik & Yıldırım Saçılık, 2023). El enfoque holístico del artículo permite conocer el enorme potencial en términos de oleoturismo y productos enoturísticos con los que cuenta dicha región. Además, permite entender la diversidad de recursos y experiencias ofrecidas que destacan el patrimonio cultural intangible. A pesar de ello, desde una perspectiva crítica y reflexiva, los autores identifican un margen de mejora, tanto para el oleoturismo como para el enoturismo, que se centra en la diversificación de los productos turísticos ofrecidos. Finalmente, los autores ponen en relieve las colaboraciones, el apoyo, los incentivos, los esfuerzos de marketing y las contribuciones de los productores y la comunidad local, junto con un enfoque de turismo sostenible, como elementos transformadores para el fortalecimiento del corredor oleo y enoturístico.

El cuarto artículo (Benalcázar, et al., 2023) viaja nuevamente a Latinoamérica, concretamente a Ecuador, para abordar desde una perspectiva reflexiva la existencia de un desarrollo del turismo gastronómico en la ciudad de Cuenca (Ecuador). Además, el autor plantea preguntas relacionadas con el perfil del turista gastronómico, los recursos turísticos asociados a la gastronomía local, el nivel de satisfacción del turista, y la aportación económica del turismo gastronómico. Para dar respuesta a dichas preguntas, el autor se apoya en un método de investigación mixto que permite evaluar el nivel de correlación de las variables estudiadas para validar los resultados encontrados. Una de las principales conclusiones de la investigación es que, a pesar de existir una oferta limitada de productos de este tipo de turismo, la contribución económica es muy significativa. Asimismo, y como aporte fundamental, los resultados presentados abren la puerta a vislumbrar a Cuenca como un destino turístico gastronómico con grandes oportunidades de desarrollo.

El quinto artículo se traslada a Europa para analizar las principales actividades del turismo gastronómico, ilustrándolas con ejemplos de Letonia y Lituania (Liutikas, 2023). Más concretamente, analiza la importancia del turismo gastronómico para el desarrollo territorial de dichos países. Así, en dicho artículo se discuten ejemplos de actividades gastronómicas tales como eventos y festivales temáticos de comida y bebida, rutas gastronómicas, visitas a granjas y restaurantes locales, educación y degustaciones, museos y exposiciones temáticas, excursiones a fábricas y granjas, y visitas a mercados locales para presentar, de manera ilustrativa, los beneficios del turismo gastronómico. Así, el autor destaca como principales beneficios, la generación de ingresos, el desarrollo de infraestructura turística, la preservación del patrimonio cultural, la difusión del conocimiento regional, la creación de una imagen e identidad positivas y la promoción del compromiso comunitario como factores relevantes que, además, contribuyen al desarrollo local y regional de los territorios.

El sexto artículo sigue en Europa, pero concretamente en el sur de España, con el propósito de examinar el efecto que tiene la satisfacción de los visitantes con los restaurantes tradicionales sobre la cocina local, la imagen de una ciudad y la lealtad hacia ese destino (Hernández-Rojas & Huete-Alcocer, 2023). El artículo presenta el caso de estudio de la ciudad de Córdoba (España) para conocer las opiniones de los comensales de restaurantes de renombre que basan su cocina en platos tradicionales elaborados con alimentos locales de calidad. Los datos obtenidos por los autores confirman que una experiencia satisfactoria con la comida de un restaurante tradicional tiene un efecto positivo en la imagen del destino y la gastronomía del lugar, así como en las intenciones de recomendar y repetir la visita a ese destino. La metodología utilizada se basa en un estudio descriptivo que aporta implicaciones teóricas y prácticas para que los gestores turísticos puedan utilizar nuevas estrategias que contribuyan a la retención de turistas que visitan una ciudad desde una perspectiva gastronómica.

El último artículo del número especial permite, desde una perspectiva amplia, conocer el estado académico de las investigaciones en materia de turismo gastronómico (Tort, 2023). Así, la autora examina la evolución de la investigación en turismo gastronómico entre 1979 y 2022 en el área

temática de las ciencias sociales. Para lograrlo, desarrolla una revisión sistémica que incluye un análisis bibliométrico de las publicaciones indexadas y un análisis conceptual, identificando los principales temas de investigación, perspectivas y enfoques disciplinares. Los resultados de la investigación revelan un incremento en el interés académico a partir del año 2013 desde una perspectiva de marketing y gestión. En cuanto a los conceptos relacionados, los resultados muestran que el más utilizado es el de “turismo gastronómico”, pero existen otros conceptos usados indistintamente, como turismo culinario. Finalmente, el artículo revela que las definiciones más influyentes de turismo gastronómico son relativamente antiguas y no se han producido nuevas aportaciones.

Cabe destacar que el número especial no es solamente un recorrido geográfico, sino un recorrido que aborda diversidad de experiencias de turismo gastronómico, además de plantear una diversidad metodológica y conceptual sobre el estado de la relación entre turismo, gastronomía y patrimonio cultural inmaterial.

Además, este número cuenta también con un artículo de temática general (Pascoal, et al., 2023). Este artículo, mediante el uso de distintas fuentes pretende comprender la creación y semántica de un lugar relacionado con el turismo oscuro; a través de distintos casos concretos.

Referencias

Benalcázar, H., Rodríguez Marín, F., & Guevara Plaza, A. (2023). Gastronomic tourism on the rise. Profile of the gastronomic tourist in Cuenca (Ecuador). *Tourism and Heritage Journal*, 5, 80–99. <https://doi.org/10.1344/THJ.2023.5.5>

Çevik, S., & Yıldırım Saçılık, M. (2023). A New Gastronomic Route Encompassing Oleo Tourism and Wine Tourism Along the Olive Corridor of South Marmara in Türkiye. *Tourism and Heritage Journal*, 5, 56–79. <https://doi.org/10.1344/THJ.2023.5.4>

Covalchuck, G. C., & de Lima Medeiros, M. (2023). Geographical indication of São Matheus as a boost to gastronomic tourism. *Tourism and Heritage Journal*, 5, 37–55. <https://doi.org/10.1344/THJ.2023.5.3>

Fernandez, M. J. (2023). Wine Tourism in México and the New Architecture of Wineries. *Tourism and Heritage Journal*, 5, 16–36. <https://doi.org/10.1344/THJ.2023.5.2>

Hernández-Rojas, R., & Huete-Alcocer, N. (2023). Analysis of local gastronomy through sources of information, image and satisfaction. *Tourism and Heritage Journal*, 5, 120–134. <https://doi.org/10.1344/THJ.2023.5.7>

Liutikas, D. (2023). Gastronomy tourism as a tool for the development of regions. *Tourism and Heritage Journal*, 5, 100–119. <https://doi.org/10.1344/THJ.2023.5.6>

OMT (2024). Turismo gastronómico y enológico. <https://www.unwto.org/es/gastronomia-turismo-enologico> [Último acceso: 21 febrero 2024]

Pascoal, S., Tallone, L., & Furtado, M. (2023). From the garden to the grave – three dark sites related to the legend of Pedro and Inês. *Tourism and Heritage Journal*, 5, 1–15. <https://doi.org/10.1344/THJ.2023.5.1>